

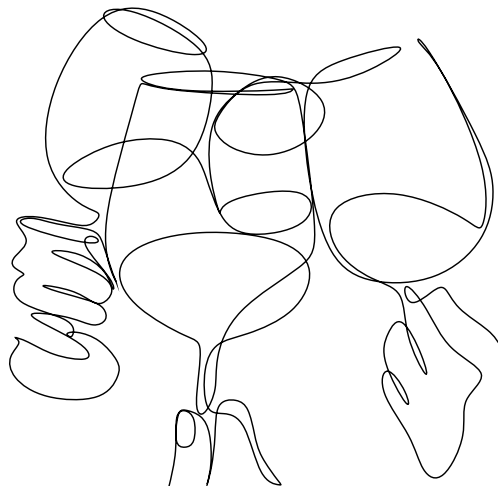
Herzlich Willkommen im PIATO,
in unserer
mediterranen Welt!

Entdecken Sie die Faszination von zeitgemäßer
Gastronomie in unserem Restaurant,
wo der Geist von
puristischem Luxus und Eleganz
auf moderne Akzente trifft.

Bei uns erleben Sie eine außergewöhnliche
Verbindung von anspruchsvoller Kulinarik und
entspannter Atmosphäre.
Genießen Sie die sorgfältig zubereiteten Speisen, die
Ihre Sinne verwöhnen und eine Symphonie von
Aromen entfalten.

Hier zählt nur der Moment, der Duft von frischen
Kräutern, das Klirren der Gläser, das Lachen guter
Freunde.
Vergessen Sie den Alltag, genießen Sie den Geschmack
der Sonne auf Ihrem Teller und lassen Sie sich von
erstklassigen Weinen und lebhaften Gesprächen
mitreißen.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus begrüßen
zu dürfen und Ihnen unvergessliche Momente zu
bereiten.



Tagesempfehlung

Vorspeise

Bouillabaisse- Französische Fischsuppe

Aromatischer Safran-Fischfond · Edelfische · geröstete Baguettescheibe

18,90

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne · Kürbiskernöl

+Black Tiger Garnele 12,90€

9,90

Lachs-Tatar

Fein geschnittenes Lachsfilet · Avocado · Mango-Maracuja-Chutney ·
Limettencreme

15,90

Baby Calamari

Aioli · Zitronen-Knoblauch-Öl

17,90

Miesmuscheln

Weißwein-Zitronen- Knoblauch- Sud

19,90

Hauptspeise

Kalbsleber

Rote-Zwiebel- Marmelade · Apfelspalten · Kartoffelpüree

29,90

Kalbsschnitzel

Zartes Kalbsfleisch · Pommes frites · Wildpreiselbeeren · Salatbouquet

29,90

Rumpsteak

Black Angus · Pommes frites · Salatbouquet · Rotweinjus · Trüffelmayonnaise

36,90

Kürbis-Ravioli

Kürbis-Füllung · Butter Salbei · Karamalisierte Walnüsse

19,90

Lachsfilet

Auf der Haut gebraten · Mediterranes Gemüse · Rosmarinkartoffeln

29,90

Kabeljau Loins

Mediterranes Gemüse · Kartoffelstampf · Hummersauce

32,90

Cocktail Empfehlung

Pornstar Martini

Ein fruchtig-exotischer Cocktail aus Vanille-Wodka, Passionsfrucht und Limette.
Serviert mit einem Shot Prosecco – prickelnd, süß-säuerlich
und verführerisch aromatisch.

15,50

Pink Grapefruit-Limoncello Spritz

Ein erfrischender Spritz aus sonnigem Limoncello, rosa Grapefruit und Prosecco.
Fruchtig, elegant und der ideale Aperitif für warme Sommertage.

9,50

Kartenzahlung ab 30,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Mediterraner Einstieg in den Genuss

Vorspeise

Kalamata Oliven	5,50€
Mousse Duett Feta Chili / Aioli / Baguette	9,50€
Fetakäse griechischer Fetakäse in knuspriger Pankopanade, verfeinert mit Honig und Walnüssen	14,90 €
Burrata Caprese Cremige Burrata auf Tomatenscheiben, begleitet von gerösteten Pinienkern und Avocado / Basilikum-Rucola-Pesto	15,90 €
Vitello Tonnato Fein aufgeschnittenes, zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und würzigen Kapern	18,90 €
Gambas Pfanne al Ajillo Black Tiger Garnelen feurig gebraten in aromatischem Knoblauch-Chili-Öl mit frischen Kräutern	19,90 €
Rinder- Carpaccio Hauchdünn aufgeschnittenes rohes Rindfleisch umspielt von Olivenöl, Rucola und Parmesan	20,90 €
* Mit extra frischem, italienischem Trüffel + 6,50€	

Salate

Ziegenkäse Gratinierter Ziegenkäse an Bouquet von Blattsalaten mit Walnüssen, Honig und fruchtigem Mango-Chili-Chutney	17,90 €
Caesar Salad Hähnchenstreifen · Caesar- Dressing · Romanasalat · Croutons · Parmesan	18,90 €

Kartenzahlung ab 30,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Pasta

Spaghetti Aglio e olio

Spaghetti aglio e olio mit getrockneten Tomaten, feinem Knoblauch, Chili und frisch gehobeltem Parmesan

14,50 €

Kartoffel Gnocchi

Zart gefüllte Kartoffel- Gnocchi mit Ricotta-Rucola, in einem aromatischen Tomaten-Basilikum-Sugo, gekrönt mit Cremiger Burrata, Rucola und Parmesan

18,90 €

Fettuccine Kalbsbolognese

Fettuccine in heller Bolognese aus Kalbfleisch, abgerundet in cremiger Trüffelcreme , frischem italienischem Trüffel und gehobeltem Parmesan

24,90 €

Ravioli

Frische Ravioli mit Steinpilz-Füllung umhüllt von cremiger Trüffelcreme, vollendet mit frischem italienischem Trüffel und gehobeltem Parmesan

23,90 €

Spaghetti Gambas

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen in feinsten Hummersauce, abgerundet mit Chili und Knoblauch

24,90 €

**Unsere tagesfrischen Fisch- und Fleischgerichte
finden Sie separat auf der Tageskarte**

Dessert

Mousse au Chocolat

Eine himmlisch luftige Mousse au Chocolat-zartschmelzend und mit edler Schokolade verfeinert-ein sinnlicher Abschluss !

9,90 €

Tiramisu klassisch italienisch

Zartes Löffelbiskuit, getränkt in feinstem Espresso und Amaretto, geschichtet mit cremiger Mascarpone. Verführerisch, luftig und zeitlos- ein Stück Dolce Vita!

9,90 €

Crème Brûlée

Feine Creme mit zarter Karamellkruste, begleitet von einem erfrischenden Johannisbeer-Sorbet-Feine Eleganz mit knackigem Finish

9,90 €

Affogato al Caffè

Cremiges Vanilleeis, mit heißem, aromatischem Espresso übergossen- ein eleganter Kontrast aus warm und kalt, süß und herb!

6,90 €

Kartenzahlung ab 30,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Aperitif

Prosecco

Frisch, spritzig und leicht- der perfekte prickelnde Begleiter für jeden Anlass, mit einer angenehmen Fruchtnote und feinsten Perlage

7,00 €

PIATO Spritz

Ein erfrischender Mix aus dem fruchtigen Martini Fiero und spritzigem Prosecco- mit einer Note von Zitrus und einem Hauch mediterraner Eleganz

9,50 €

Martini Bianco

Sanft und aromatisch mit feinen Vanille- und Kräuternoten- für einen eleganten Genuss

7,50 €

Campari Soda

Herb, erfrischend und angenehm bitter- ein zeitloser Genuss für den perfekten Auftakt.

7,50 €

Campari Orange

Fruchtige Frische trifft auf bitter-süße Eleganz- die perfekte Balance aus Campari und sonnengereiftem Orangensaft

9,00 €

Hugo

Spritzige Frische mit Holunder, Minze und Limette- ein leichter Genuss für jede Gelegenheit

9,50 €

Aperol Spritz

Der italienische Klassiker: Fruchtig, erfrischend und leicht bitter- perfekt für den Start in einen genussvollen Abend.

9,50 €

Limoncello Spritz

Italienischer Zitronenzauber: Frisch, spritzig und herrlich süß-säuerlich- Sommer im Glas!

9,50 €

Lillet

Feinster französischer Aperitifwein trifft auf fruchtige Beeren-Noten und prickelnde Frische- ein moderner Genussmoment

9,50 €

Rose Gin

Blumig, fruchtig und erfrischend prickelnd- der perfekte Aperitif für alle, die den sanften Geschmack von Rosé Gin mit einer feinen Beeren-Note lieben.

10,50 €

Wodka Berry

Klar, erfrischend und mit einer feinen fruchtigen Beeren- Note- ein unkomplizierter, aber raffinierter Genuss.

10,50 €

Moscow Mule

Würziger Ingwer, frische Limette und feiner Vodka- eisgekühlt im Kupferbecher serviert, erfrischend und belebend.

12,00 €

Mojito

Frische Minze, spritzige Limette und ein Hauch von Rohrzucker- mit Rum und Soda auf Eis serviert, ein kubanischer Klassiker voller Erfrischung.

10,00 €

Espresso Martini

Kräftiger Espresso trifft auf feinen Vodka und Likör - samtig aromatisch und der perfekte Cocktail für Kaffeeliebhaber

13,50 €

Gin Basil Smash

Frischer Basilikum trifft auf feinsten Gin und spritziger Zitrone- ein aromatischer, kräuteriger Cocktail mit moderner Eleganz.

13,50 €

Gin Mare Tonic

Ein klassischer Gin Tonic, verfeinert mit dem würzigen Aroma von frischem Rosmarin- erfrischend, aromatisch und mit einem Hauch von Kräuter- Intensität.

12,00 €

Cuba Libre

Rum, Cola und ein Spritzer Limette- einfach und erfrischend, mit dem perfekten Hauch Karibik

9,50 €

Ipanema (alk. frei)

Ein fruchtiger Genuss aus erfrischender Limette, süßem Zucker, Maracujasaft und spritzigem Ginger Ale- der perfekte Cocktail, um das brasilianische Lebensgefühl zu erleben.

8,50 €

Getränkekarte

piato
RESTAURANT & WINEBAR



Softgetränke / Schorlen

Coca Cola	0,2l	3,50€
Coca Cola Zero	0,2l	3,50€
Mezzo Mix	0,2l	3,50€
Fanta	0,2l	3,50€
Sprite	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50€
Schweppes Gingerale	0,2l	3,50€
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50€
Trade Island Eistee Pfirsich	0,33l	5,50 €
Selters Classic	0,25l	3,30€
Selters Classic	0,75l	9,00€
Selters Naturelle	0,25l	3,30€
Selters Naturelle	0,75l	9,00€
Rhabarberschorle	0,33l	5,50€
Apfelschorle	0,33l	5,50€
Maracujaschorle	0,33l	5,50€
Holunderschorle	0,33l	5,50€

Biere / Alkoholfreie Biere

Gaffel Kölsch	0,2l	2,50 €
Gaffel Kölsch	0,3l	3,80 €
Radeberger Pils	0,3l	3,90 €
Büble bayrisch Hell	0,5l	6,50 €
Büble Weizen Naturtrüb	0,5l	6,50 €
Büble Weizen Alkoholfrei	0,5l	6,50 €
Gaffel Frei	0,33l	4,50 €
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33l	4,50 €
Malzbier	0,33l	3,50 €

Kaffee & Co.

Espresso	3,30€
Espresso Macchiato	3,80€
Doppelter Espresso	5,20€
Kaffee Crema	3,50€
Cappuccino	3,90€
Latte Macchiato	4,90€
Milchkaffee	4,90€
Frischer Minztee	4,50€
Frischer Ingwertee	4,50€
Glas Tee (vers. Sorten)	3,20€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70€

Spirituosen

Grappa	2cl	6,50€	Averna	2cl	5,50€
Vodka	2cl	3,50€	Baileys	2cl	5,50€
Ouzo of Plomari	2cl	3,50€	Tsipouro	2cl	5,50€
Sambuca	2cl	3,50€	Tsipouro Gold	2cl	9,50€
Tequila Sierra	2cl	3,50€	Jack Daniel's	2cl	6,50€
Jägermeister	2cl	3,50€	Chivas Regal 12 J.	2cl	8,50€
Malteser Aquavit	2cl	3,50€	Licor 43	2cl	5,50€
Tequila 1800	2cl	7,50€	Limoncello	2cl	3,50€
Williams Birne	2cl	4,50€	Pistazien Likör	2cl	5,50€
Flimm Waldmeister	2cl	3,50€	Grappa Giarè Amarone	2cl	12,90€
Ramazzotti	2cl	5,50€	Grappa Marzadro Le Diciotto	2cl	10,90€

Für jeden Anlass
bieten wir ein individuelles Catering und
organisieren auch gerne
geschlossene Gesellschaften –

bei Interesse sprechen Sie uns einfach an oder senden Sie eine E-Mail an
info@piato-bruehl.de



Wir hoffen,
Sie hatten einen schönen Tag bei uns und würden uns sehr über Ihre Google-Bewertung freuen.

Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch!