



## **BENVENUTI, HERZLICH WILLKOMMEN.**

Wir freuen uns, Sie bei uns zu Gast zu haben. Lassen Sie sich von sündhaft leckeren Delikatessen, göttlichen Weinen und exklusiven Drinks verführen und genießen Sie einen entspannten Abend in unserem kleinen Paradies. Erleben Sie die herzliche italienische Gastlichkeit à la MAURIS und werden Sie Teil unserer großen Piccola-Familie.

Und wenn Sie gerne ein kleines Stück Italien mit nach Hause nehmen möchten, dann lassen Sie sich von unserem MERCATO im Foyer inspirieren.

Kochen ist unsere Leidenschaft,  
die wir gerne mit Ihnen teilen.

Ihre Familie Giglio

Pfeilstraße 25-27 | 50672 Köln · Tel.: 0221 22207379

[info@mauris-mercato.de](mailto:info@mauris-mercato.de) · [www.mauris-mercato.de](http://www.mauris-mercato.de)

# ASSAGGI

€

## I GUSTOSI D'ITALIA ..... 20

**200 g, empfohlen für 2 Personen serviert mit Focaccia**

„San Daniele“ Schinken, min. 24 Monate | Reggio Emilia

„Salame Abbruzzese“, leicht geräucherte weiche Wurst | Golfera

„Pancetta arrotolata“, gerollter Speck, leicht geräuchert | Lombardia

„Capocollo“, kalabresische Kopfnackewurst

## LE PERLE D'ITALIA ..... 24

**250 g, empfohlen für 2 Personen, serviert mit Focaccia**

„Prosciutto Crudo“, Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate | Lombardia

„Salame Abbruzzese“, leicht geräucherte weiche Wurst | Golfera

„Prosciutto Cotto“, gekochter Schinken | Emilia Romagna

„Lardo di Norcia“, weißer Speck mit Kräutern | Norcia

## I GOLOSI D'ITALIA ..... 36

**450 g empfohlen für 4 Personen, serviert mit Focaccia**

„San Daniele“ Schinken, 24 Monate | Reggio Emilia

„Prosciutto Crudo“, Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate | Lombardia

„Salame Abbruzzese“, leicht geräucherte weiche Wurst | Golfera

„Prosciutto Cotto“, gekochter Schinken | Emilia Romagna

„Cinghiale Tartufo“, Wildschwein-Salami mit Trüffel | Norcia

„Capocollo“, kalabresische Kopfnackewurst

„Sopressa dolce“, herzhafteste Wurst | Calabria

„Salame Nduja“, weiche Rohwurst | Calabria

# ASSAGGI

€

## TRA I SALUMI E FORMAGGI ..... 29

**300 g, empfohlen für 2 Personen, serviert mit Focaccia**

„San Daniele“ Schinken, 24 Monate | Reggio Emilia

„Capocollo“, kalabresische Kopfnackewurst

„Pancetta arrotolata“, gerollter Speck, leicht geräuchert | Lombardia

„Galbanone“ | Milano

Gorgonzola „Galbani“ | Piemonte

Ricotta Frischkäse | Veneto

## I FORMAGGI „SIGNOR PICCOLA“ ..... 20

**empfohlen für 2 Personen, glutenfrei, serviert mit Focaccia und Konfitüre**

Ricotta Frischkäse | Veneto

„Galbanone“ | Milano

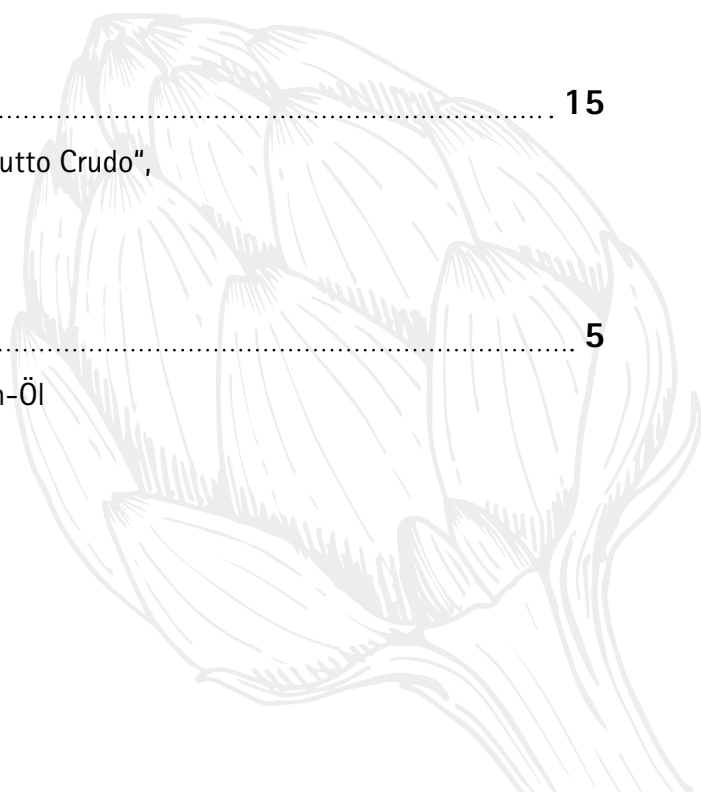
Gorgonzola „Galbani“ | Piemonte

Pecorino mit Pistazie und Rucola | Sicilia

Pecorino mit Trüffel | Sicilia

# ANTIPASTI

	€
<b>VEGETARIANO</b> .....	10
Gemüseantipasti	
<b>CARPACCIO</b> .....	14
hauchdünne Rindfleischscheiben, Rucola, gehobelter Parmesan DOP 24, Olivenöl & Zitrone	
<b>CARPACCIO DI MANZO &amp; TARTUFO</b> .....	16
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & schwarzem Trüffel	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	14
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce & Kapern	
<b>INSALATA DI MARE</b> .....	14
Meeresfrüchtesalat mit Rucola & Zitronen Vinaigrette	
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> .....	13
Büffelmozzarella mit Rucola & Tomaten	
<b>FORMAGGIO DI CAPRA</b> .....	12
Ziegenkäsetaler auf Spinat mit Feigen & Honig	
<b>BURRATA &amp; CRUDO</b> .....	15
italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung & „Prosciutto Crudo“, Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate	
<b>BRUSCHETTA</b> .....	5
mit frischen Tomaten & Basilikum in Knoblauch-Oliven-Öl	



# INSALATA

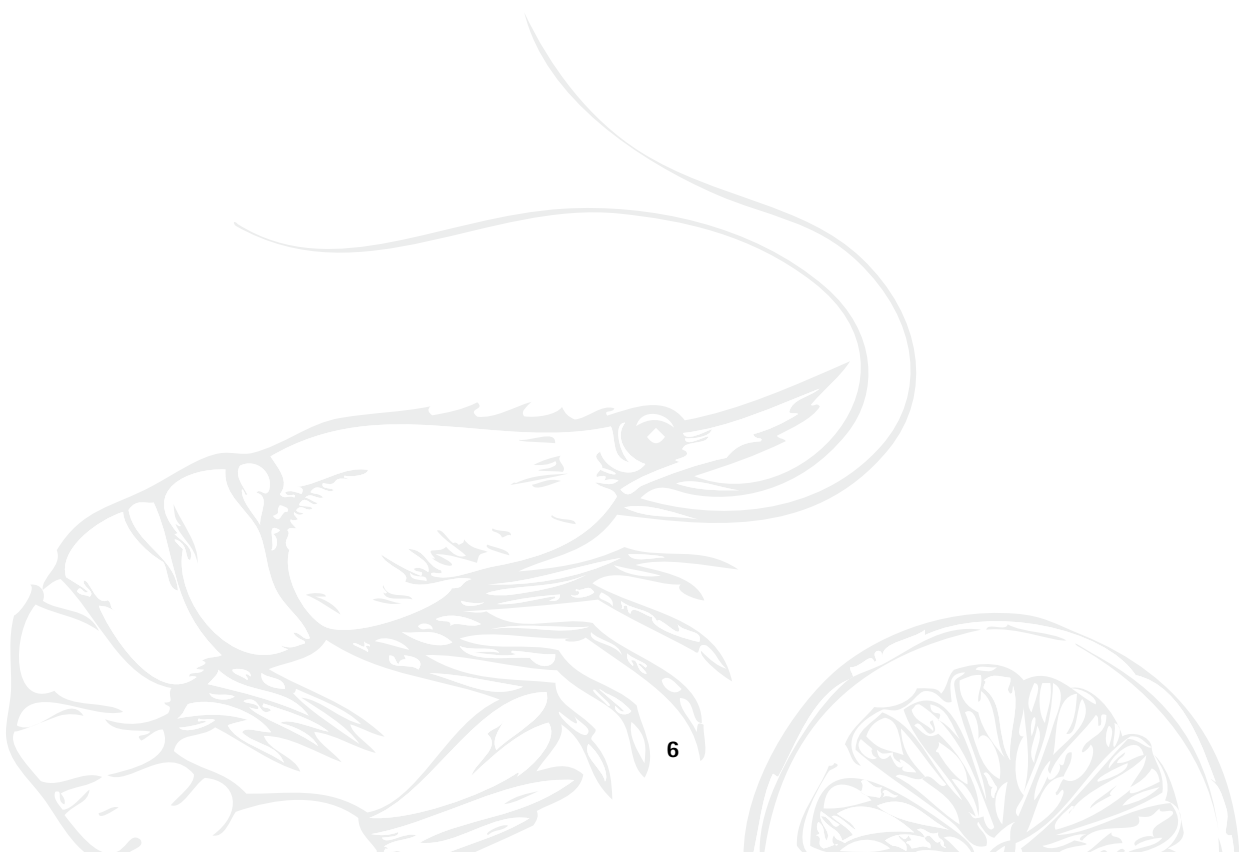
---



<b>INSALATA MISTA</b> .....	€ 6
gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurke & Mais	
<b>INSALATA DI MANZO</b> .....	14
gemischter Salat mit Filetstreifen vom Angus Rind „Corona“, getrocknete Tomaten & Rucola	
<b>INSALATA CAPRA</b> .....	14
mit überbackenem Ziegenkäse & Honig	
<b>INSALATA SALMONE</b> .....	16
gemischter Salat mit Lachsfilet	
<b>INSALATA GAMBERONI</b> .....	18
gemischter Salat mit Gambas	
<b>INSALATA DI POLLO</b> .....	12
gemischter Salat mit Putenbruststreifen	

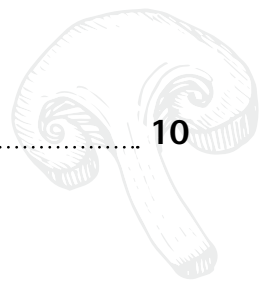
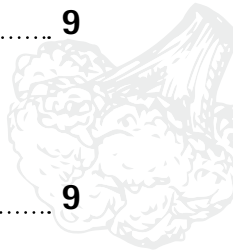
# RISOTTO

	€
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> .....	<b>18</b>
mit Safranfäden & Salsiccia	
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> .....	<b>16</b>
mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan DOP 24	
<b>RISOTTO CON GAMBERI &amp; LIMONE</b> .....	<b>16</b>
mit Shrimps, Zitrone & mediterranen Kräutern	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> .....	<b>16</b>
mit Meeresfrüchten & mediterranen Kräutern	
<b>RISOTTO AL TARTUFO NERO PREGIATO</b> .....	<b>16</b>
mit schwarzer Trüffel-Creme	



# STEINOFENPIZZA

	€
<b>MARINARA VEGAN</b> .....	7
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Kapern, Olivenöl & Basilikum	
<b>LA MARGHERITA</b> .....	8
Mozzarella, Basilikum & Olivenöl	
<b>SALAME</b> .....	9
Tomaten, Mozzarella, toskanische Fenchel-Salami	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	9
mit gekochtem Schinken	
<b>FUNGHI</b> .....	9
mit frischen Champignons	
<b>TONNO</b> .....	10
mit Thunfisch	
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> .....	12
mit Thunfisch & Zwiebeln	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	13
mit Thunfisch, Spinat & Zwiebeln	
<b>4 STAGIONI</b> .....	14
Spinat, Schinken, Artischocken & Champignons	
<b>NAPOLETANA</b> .....	14
Schinken, Champignons, Artischocken & Oliven	





# STEINOFENPIZZA

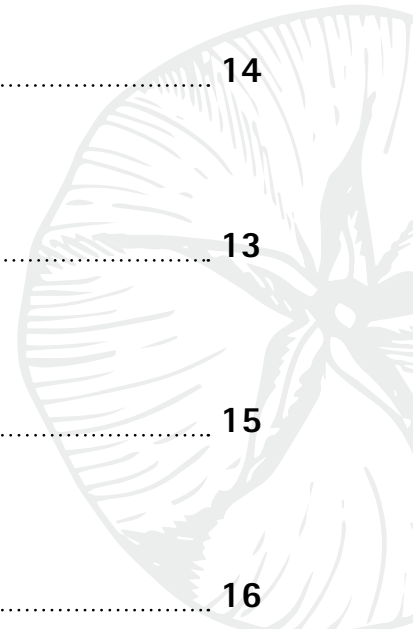
---

	€
<b>BURRATA</b> .....	16
italienischer Frischkäse mit cremiger Füllung & Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate	
<b>ORIGINALE</b> .....	15
kalabresische scharfe italienische Salami, Gorgonzola „Galbani“, Rucola & Parmesan DOP 24	
<b>CARPACCIO</b> .....	16
hauchdünne Rindfleischscheiben, Parmesan DOP 24, Rucola & Pinienkerne	
<b>BUFALA PICCANTE</b> .....	16
kalabresische scharfe italienische Salami, frischer Büffelmozzarella & Rucola	
<b>ALLA NORMA</b> .....	14
Auberginen, Ricotta Käse, getrocknete Tomaten & Pinienkerne	
<b>LA VEGANA</b> .....	12
Antipastigemüse & frische Tomaten (ohne Käse)	
<b>AL VITELLO TONNATO</b> .....	16
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, Kapern-Thunfischcreme & Rucola	
<b>PORCINI</b> .....	15
Steinpilze, Rucola & Parmesan DOP 24	
<b>PIZZA &amp; FICHI</b> .....	14
Feigen, Schinken & Gorgonzola „Galbani“	
<b>BUFALINA</b> .....	14
frischer Büffelmozzarella, frische Tomaten & Rucola	



# STEINOFENPIZZA

	€
<b>CRUDO &amp; BUFALA</b> .....	15
Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate, frischer Büffelmozzarella & Basilikum	
<b>CASERECCIA</b> .....	18
Steinpilze, kalabresische scharfe italienische Salami & Rucola	
<b>PIZZA AL TARTUFO</b> .....	16
mit schwarzer Trüffel-Creme, Rucola & Cherrytomaten	
<b>PARMIGIANA</b> .....	14
Auberginen, Basilikum Pesto, Mozzarella & Parmesan DOP 24	
<b>PERE &amp; GORGONZOLA</b> .....	13
Birne, Gorgonzola „Galbani“, Rucola & Walnüsse	
<b>GOURMET</b> .....	15
Rucola, Pinienkerne, Mascarpone Käse & getrocknete Tomaten	
<b>PRIMAVERA</b> .....	16
Parmaschinken Gran Riserva min. 18 Monate, Rucola & Parmesan DOP 24	
<b>MORTADELLA</b> .....	14
italienische Mortadella, Rucola & frisch gepresster Zitronensaft	
<b>BIANCA</b> .....	14
Ricotta, Mozzarella di Bufala & Salsiccia	
<b>NDUJA</b> .....	15
Mozzarella, Nduja Salami aus Kalabrien, rote Zwiebeln, Peperoni	



# PASTA

The page features several decorative sketches of pasta shapes. At the top left, there are sketches of spaghetti and a single penne. On the right side, there are sketches of various pasta shapes including penne, farfalle, and spaghetti. At the bottom right, there is a large, stylized sketch of a bundle of spaghetti.

	€
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO &amp; PEPERONCINO</b> .....	10
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> .....	12
<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> .....	9
<b>SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA</b> .....	12
mit Speck & Ei	
<b>PENNE ALLA SICILIANA</b> .....	14
mit Auberginen, Ricotta Käse & Pinienkerne	
<b>PENNE POLLO E CHAMPIGNONS</b> .....	13
mit Putenbrustbruststreifen & frischen Champignons in Cremesauce	
<b>PENNE FICHI &amp; GORGONZOLA</b> .....	14
mit Feigen & „Gorgonzola Galbani“	
<b>TAGLIATELLE SALSICCIA</b> .....	16
italienische Salsiccia, Rucola & Parmesan DOP 24	
<b>SPAGHETTI AL TARTUFO NERO</b> .....	16
mit schwarzer Trüffel-Creme	
<b>SPAGHETTI GAMBERONI</b> .....	19
mit Gambas in Weißweinsauce	




## PASTA

---

€

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** ..... 18

mit Meeresfrüchten



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** ..... 16


mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

**TAGLIATELLE AI CALAMARI** ..... 17

mit Calamari in Knoblauch-Oliven-Öl

**SPAGHETTI CARBONARA SALMONE** ..... 16

mit Lachsfilet, Ei & Parmesan DOP 24



## PASTA AL FORNO

---

€

**LASAGNA CLASSICA** ..... 12

hausgemachte Lasagne mit Rind- und Kalbsragout & frischer Bechamelsauce

**LASAGNA VERDURA** ..... 14

hausgemachte vegetarische Lasagne mit frischem gebratenem Gemüse

**CANNELLONI** ..... 12

mit Käse & Spinatfüllung

# PESCE

---

€

**FISCHSUPPE ALLA LIVORNESE** ..... 12

mit frischem Gemüse, Fisch & Meeresfrüchten

**GAMBERI GIGANTI** ..... 24

6 Riesen-Gambas an mediterranen Kräutern mit Beilagensalat

**CALAMARI E RUCOLA** ..... 15

Baby Calamari auf Rucola-Bett



## CARNE

	€
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 200 g .....	21
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 300 g .....	25
IRISCHES ENTRECOTE 200 g .....	21
IRISCHES ENTRECOTE 300 g .....	25
MAURIS LIEBLING .....	29
Rumpsteak à 200 g, dazu 2 Gambas & Beilagensalat	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA .....	18
Kalbschnitzel, „San Daniele“ Schinken 24 Monate, frischer Salbei	

## BEILAGEN

ROSMARIN KARTOFFELN .....	4,50
FRIES .....	4
SPINATHAUBE .....	4
BEILAGENSALAT .....	4

# DOLCE

---

<b>TARTUFO CLASSICO</b> .....	€ 7
mit Zabaione-Schokoladencreme	
<b>HAUSGEMACHTE PANNA COTTA</b> .....	6
mit Erdbeerpüree	
<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> .....	6

