



Frisch vom Grill



Unsere leckeren
Fleisch und
Fischspezialitäten
kommen alle mit
Beilagensalat
und Panini
zu Ihnen nach Hause.



Gegrillte Riesengamberoni (5-6 Stück je nach Größe) B,U
Frische Riesengamberoni an Knoblauchmarinade,
serviert mit marktfrischem Saison Gemüse und
Salat an herzhafter Vinaigrette

28.50

Trancio di Salmone vom Grill D,U
Frischer Lachs vom Grill, serviert mit marktfrischem
Saison Gemüse und Salat an herzhafter Vinaigrette

25.50

Zander al Pavarotti vom Grill D,U
Frischer Zander mit Knoblauch, serviert mit marktfrischem
Saison Gemüse und Salat an herzhafter Vinaigrette

26.50

Calamari vom Grill N,U
Frische Calamari vom Grill mit Knoblauch, serviert mit
marktfrischem Saison Gemüse und Salat an herzhafter Vinaigrette

27.00

Saltimbocca all Romana A,J,M
Zartes Schweinefleisch, typisch zubereitet mit Weißweinsauce,
Parmaschinken und Salbei, serviert mit Pasta
und marktfrischem Salat an herzhafter Vinaigrette

24.50

Scaloppine al Vino bianco A,J,M
Zartes Schweineschnitzel in Weißweinsauce, serviert mit Pasta
und marktfrischem Salat an herzhafter Vinaigrette

22.50

Zartes Rumpsteak vom Grill (ca. 300g!) J
Ein ordentliches Stück Fleisch wie Sie es erwarten, englisch- medium- oder durch,
serviert mit marktfrischem Gemüse und Beilagensalat

29.00

Zartes Rumpsteak „Pavarotti“ vom Grill (ca. 300g!) A,U
Ein ordentliches Stück Fleisch wie Sie es erwarten, englisch- medium- oder durch,
serviert mit Pasta und marktfrischem Beilagensalat.
Dabei haben Sie die Wahl zwischen unseren Feinschmecker-Sösschen:
Pfeffer,- Barolo,- Gorgonzola,- oder Café de Paris

31.50

Fleisch- u. Fischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

Beachten Sie bitte unseren Allergikerhinweise & Lebensmittelzusätze

Zusatzstoffe:	Allergene:		
1 mit Konservierungsstoff	8 Phosphat	A Getreide (Weizen/Gerste)	H Erdnüsse / Nüsse / Kerne
2 mit Farbstoff	9 geschwefelt	B Krebstiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse	I Soja
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig	C Eier u. daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf
4 mit Süßungsmittel Saccharin	11 koffeinhaltig	D Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen
5 mit Süßungsmittel Cyclamat	12 Geschmacksverstärker	E Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse	L Lupine
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	13 Oliven geschwärzt	F Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse	M Sulfite, Schwefeldioxid
7 mit Süßungsmittel Acesulfam	14 gewachst	G Schalenfrüchte	N Weichtiere
	15 gentechnisch verändert		

Welche
Ortschaften
belieben wir?

Softgetränke je 1l

Cola 2,6,11	3.50
Cola light 2,6,11	3.50
Cola Zero 2,6,11	3.50
Fanta 2,3,5	3.50
Spezi 2,3,11	3.50
Sprite	3.50

Vorspeisen



Hallo Dolce Vita



Unsere „süßen Sünden“
sind alle hausgemacht
und mit viel Liebe
zubereitet.

Jetzt muß niemand mehr auf unsere beliebte italienische Küche verzichten. Lecker und frisch zu Ihnen nach Hause. Stets verantwortungsvoll in der Zubereitung, sicher verpackt und schnell geliefert!

*Und wo liefern wir aus? Innerhalb von Durlach, Aue, Domwald- u. Untermühsiedlung, sowie den Ortschaften Wolfartsweier, Bergwald, Hohenwettersbach, Grünwettersbach, Grötzingen und Berghausen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit, Ihr Pavarotti-Team.

Caprese Pavarotti E 11.00
Tomaten- und Mozzarella an frischem Basilikum, aus garniert mit Balsamicocreme

Carpaccio Piemontese E 1 Person 16.50 2 Personen 26.50
Marktfrischer Rucolasalat mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben,
Champignons, Gran Padano Parmesankäse, betreuelt mit Olivenöl,
Salz und Pfeffer und aus garniert mit Balsamicocreme

Antipasti Italiano E 1 Person 17.50 2 Personen 27.50
Gemischter Vorspeiseteller mit verschiedenen italienischen Spezialitäten

Vitello Tonnato C,D,E 1 Person 16.50 2 Personen 26.50
Zartes gekochtes Kalbfleisch, fein geschnitten, serviert an einer pürierten
cremigen Sauce aus Thunfisch, Sardellen, Kapern, Essiggürkchen und Majonese

Prosciutto Melone 1 Person 13.50 2 Personen 23.50
Marktfrische Honigmelone mit Parmaschinken auf Rucolagarnitur

Leckere Panini (3 Stück) A 3.50

...oder doch vielleicht ein knuspriges Focaccia Pizzabrot A
natur 7.00 | mit Knoblauch 7.50 | mit Tomaten 7.50 | oder mit „Allem“ 8.00

Panna Cotta E 8.50
Frisch hergestellt wie aus Mamma's Küche, serviert mit leckerer Waldbeerensauce

Tiramisu della Casa C,E 9.00
Frisch hergestellt nach unserem altem Hausrezept mit Amaretto, Mascarpone,
Sahne, Kaffee und Sambuca

Tartufo - eine italienische Eisspezialität C,E,H 9.00
Gönnen Sie sich ein echtes Eis Erlebnis der besonderen Art

marktfrisch lecker glücklich

Pavarotti
...Genuss ist Leidenschaft

mobile
pavarotti



marktfrisch
lecker
glücklich



Restaurant Pavarotti Pizzeria Pastaria
An der Raumfabrik 6 | 76227 Karlsruhe
Öffnungszeiten: Mo., Di., Mi., Do., Fr., So.,
durchgehend von 11.00 Uhr - 22.30 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr
Samstag Ruhetag!



Bestellungen nur telefonisch!

0721.79080466

*Entweder selbst abholen
oder liefern lassen.
Durlach's beliebtes
Restaurant kommt
ab 25.- Mindestbestellwert
auch zu Ihnen nach Hause!

www.pavarotti-durlach.de

*Essen nach Hause bringen lassen?
Lieferzonen finden Sie auf der Rückseite!
Lieferzeiten Mo., Di., Mi., Do., Fr., So.,
täglich ab 17.30 Uhr - 21.00 Uhr.
Letzte telefonische Bestellung 20.30!
Essen zum Mitnehmen entspricht den
Öffnungszeiten wie im Restaurant.
Letzte telefonische Bestellung 21.30!

marktfrisch
lecker
glücklich



Alle unsere Salat
Spezialitäten



werden an einer
hausgemachten
Vinaigrette angerichtet
und mit Balsamico
cremedeko aus garniert

Pavarotti
...Genuss ist Leidenschaft

Insalata Frutti di Mare „de Luxe“ ^{B,D,J,N} 18.50
Meeresfrüchtesalat mit Shrimps, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, serviert auf buntem Salat mit Gourmetmarinade

Insalata Mista ^J 8.00
Verschiedene marktfrische Blattsalate der Saison

Insalata Rucola ^{E,J} 13.50
Marktfrischer Rucolasalat, gehobeltem Gran Padano Parmesankäse, Kirschtomaten

Insalata San Remo ^{D,E,J} 14.00
Marktfrische Salate mit Artischocken, Oliven, Sardellen, Thunfisch, rote Zwiebeln

Insalata Fantasia ^{E,J} 13.00
Marktfrische Salate, mit Mozzarella, Paprika, Mais, rote Zwiebeln

Insalata Grecia ^{E,J} 14.50
Marktfrische Salate mit Schafkäse, Oliven, milde Peperoni, Paprika

Insalata Toscana ^{E,J} 16.50
Marktfrische Salate, mit gegrillten Putenbruststreifen, Champignons, bestreut mit gehobeltem Gran Padano Parmesankäse

Insalata Pavarotti ^{B,C,E,J} 14.00
Marktfrische Salate, mit frischen Karotten, Schinken, Käse und gekochtem Ei

Insalata alla Marinara ^{B,D,J} 22.50
Dreierkombination aus Zanderfilet, Lachsfilet und geschälten Garnelen, herzhaft angerichtet und serviert auf buntem Salat

Penne all`Arrabbiata ^{A,E,13} 12.50
Mit frischen Tomatenwürfel, frischen Peperoni, Tomatensauce, Knoblauch und Oliven

Penne Vegetaria ^{A,E} 13.50
Mit frischen Tomatenwürfel und Tomatensauce, frisches Saisongemüse und etwas Knoblauch

Spaghetti Mama-Mia ^{A,B,E} 16.00
Mit frischen Tomatenwürfel und Tomaten-Sahnesauce, Garnelen, Rucola und etwas Knoblauch

Spaghetti Bolognese ^{A,E} 12.50
Mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce

Spaghetti Carbonara ^{A,C,E} 13.50
Mit Sahnesauce, herzhaftem Speck und Eigelb

Spaghetti Aglio e Olio ^{A,E} 11.50
Mit frischen Peperocini, Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse

Pavarotti
...Genuss ist Leidenschaft

Softgetränke ^{10,11}

Cola ^{2,6,11} 3.50
Cola light ^{2,6,11} 3.50
Cola Zero ^{2,6,11} 3.50
Fanta ^{2,3,5} 3.50
Spezi ^{2,3,11} 3.50
Sprite 3.50



Aus der Pastaria



Alle unsere
Pastagerichte
werden mit Käse
verfeinert



Spaghetti Napoli ^{A,E} 11.50
Mit napoletanischer Tomatensauce á la Mama, Olivenöl, Zwiebeln, Basilikum, Salz und Pfeffer

Spaghetti Frutti de Mare ^{A,B,E,N} 16.50
Mit verschiedenen Meeresfrüchten, frischen Tomatenwürfel, geschmackvollen Kirschtomaten, dazu etwas Knoblauch und alles an einer leckeren Weißweinsauce

Spaghetti Calabrese ^{A,E} 14.50
Feine Kombination mit pikanter Salsicia, Tomatensauce, frischen Tomatenwürfel und marktfrischem Rucola

Rigatoni al Forno ^{A,E} 13.50
Mit Bolognese-Sahnesauce, Schinken, Champignons und überbackenem Käse

Rigatoni Quattro Formaggi ^{A,E} 13.50
Mit Sahnesauce, Gorgonzola, Gran Padano Parmesan, Mozzarella und Fetakäse

Gnocchi Pavarotti ^{A,E} 14.50
Feine Gnocchis an frischem Blattspinat mit würziger Gorgonzola-Sahnesauce

Gnocchi Sorentina ^{A,E} 13.50
Feine Gnocchis an Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum

Tortelloni alla Panna ^{A,E} 13.50
Leckere Tortelloni mit Fleischfüllung an einer feinen cremigen Sahnesauce

Tortelloni „de Luxe“ ^{A,E} 17.50
Tortelloni mit Fleischfüllung an Tomaten-Sahnesauce, Parmaschinken und Pfifferlingen

Tagliatelle dello Chef ^{A,D,E} 18.50
Feines Lachsfilet und frischer Zucchini an Gourmetsafran-Sahnesauce

Tagliatelle al Salmone ^{A,D,E,M} 16.50
Feines Lachsfilet und Kirschtomaten mit Dill, etwas Sahne an einer Weißweinsauce

Hausgemachte Lasagne Emiliane ^{A,E,B} 14.50
Mit Bolognese-Sahnesauce, gekochtem Qualitätsschinken, überbacken mit Käse

Hausgemachte Cannelloni di Carne ^{A,E} 15.00
Mit Hackfleisch gefüllte Cannellonis an Tomatensahnesauce, überbacken mit Käse

Nicht nur für Veggis! Hausgemachte Cannelloni „Mama Mia“ ^{A,E} 15.00
Cannellonis gefüllt mit Spinat und Ricotta an Tomatensahne-Sauce, Parmesankäse, überbacken mit Käse

Combinazione „Pavarotti“ ^{A,E} 15.00
Verschiedene Pastasorten mit Schinken, Champignons, Bolognesesauce, Sahne und überbacken mit Käse



Pizza „Extras“



Grana Padano ^E 3.00
Schinken ^B, Salami ¹ 3.00
Salami Calabrese ¹ 3.00
Parmaschinken 3.50
Thunfisch ^D 3.00
Käse ^E 3.00
Shrimps ^B 4.00
Rucola 2.00
Garnelen (3St.) ^B 5.00
Alle and. Zutaten 2.00



Pavarotti
...Genuss ist Leidenschaft

Pizza Margerita ^{A,E} 10.50
Mit Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Salami ^{A,E,1} 12.00
Mit Salami, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Prosciutto ^{A,E,8} 12.00
Mit Schinken, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Vegetaria ^{A,E} 13.50
Mit Mozzarella, frischem Saisongemüse und Tomatensauce

Pizza Tonno ^{A,D,E} 14.50
Mit Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce

Pizza Quattro Formaggi ^{A,E} 13.50
Mit 4 verschiedenen Käsesorten und Tomatensauce

Pizza Pavarotti ^{A,E} 15.50
Mit Mozzarella, Parmaschinkenscheiben, frischem Rucola, Kirschtomaten, gehobeltem Gran Padano Parmesankäse und Tomatensauce

Pizza Fiorentina ^{A,E,1,8} 13.50
Mit Schinken, Salami, Champignons, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Quattro Stagioni ^{A,E,8} 13.50
Mit Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Calabrese ^{A,E,1} 15.50
Mit pikanten Salsicciascheibchen, Mozzarella, Tomatensauce und bestreut mit gehobeltem Gran Padano Parmesankäse

Pizza Ferrari ^{A,E,1} 13.50
Mit Paprikasalami, Paprika, Knoblauch, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Roma ^{A,E,1,8,13} 13.50
Mit Salami, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Mozzarella und Tomatensauce

Pizza Contadina ^{A,E} 13.00
Mit marktfrischem Blattspinat, einer Gorgonzola-Mozzarella Kombination und Tomatensauce

Pizza Pescatora ^{A,B,E} 15.50
Mit Shrimps, Knoblauch, Kapern, Mozzarella, Tomatensauce, aus garniert mit marktfrischem Rucola

3 Paninis - kleine italienische Steinofenbrötchen ^A 3.50

Focaccia Pizzabrot ^A
natur 7.00 | mit Knoblauch 7.50 | mit Tomaten 7.50 | oder mit „Allem“ 8.00

Flammkuchen Colmar ^{A,E} 12.00
aus originalem Teig „Elsässer Art“, mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Flammkuchen Straßburg ^{A,E} 12.00
aus originalem Teig „Elsässer Art“, mit Champignons und Sauerrahm

Flammkuchen Pavarotti ^{A,E,8} 13.50
aus originalem Teig „Elsässer Art“, mit Schinken, Champignon, Speck, Zwiebeln und Sauerrahm