

SCOZZI'S

HOMEMADE PANE DI CASA

3.90

— EIN ORIGINAL SEIT 2005 —

unser täglich frisch gebackenes Ofenbrot

PANE & MORE

9.90

Homemade Pane di Casa mit Rosmarin, Thymian
dazu 2 Dips on Top

WAHLWEISE: MEDITERRANE TOMATEN SALSA,
WÜRZIGE AUBERGINENCREME, CREMIGE
GUACAMOLE, KNOBLAUCH-KRÄUTER QUARK

OLIVE MISTE

11.90

in Kräutern marinierte Kalamata und Taggiasca Oliven
mit Pane di Casa und 1 Dip nach Wahl

BURRATA PEPERONATA

17.90

cremiger Burrata, lauwarmer Peperonata, Pfeffer,
Cashew, crunchy Bacon, Basilikum und Dattelfrucht

CARNE DELIZIONE

18.90

feine Auswahl von Prosciutto Crudo, Salami Milano,
Pancetta, Coppa di Parma, Mixed Pickles, Trauben,
Grana Padano, serviert mit ofenfrischen Pane di Casa

ANTIPASTI

21.90

Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Prosciutto Crudo,
Shrimps, Vitello Tonnato, Taggiasca Oliven, Bruschetta
dazu Knoblauch-Kräuter-Quark und Pane di Casa

BRUSCHETTA

CLASSIC BASIL

geröstetes Ofenbrot, Zwiebeln, Kirschtomaten,
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

FETA FORMAGGIO

geröstetes Ofenbrot, mediterrane Tomatencreme,
Rucola, Zwiebeln, Knoblauch, Feta und Taggiasca Oliven

TOMATO MEETS PARMA

geröstetes Ofenbrot, Kirschtomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Prosciutto Crudo, Basilikum und Olivenöl

SIGNATURES

TUNA INFUSED

18.90

rosa Kalbssmearolle, Tuna-Creme, Kapernäpfel,
marinierte Kresse und Piment d'Espelette

SHRIMP MEETS NAPOLI

18.90

gegrillte Garnelen, serviert auf Avocado-Tomaten
Salat, frischen Kräutern dazu Pane di Casa

CARPACCIO ANGUS

19.90

hauchdünn geschnittenes Rind, Brotchip,
dazu Salsa Verde, Rucola, Cherry Tomaten,
Grana Padano

HOT POTS

POTATO E SALSICCIA

11.50

cremige Kartoffel-Schmand-Suppe mit
gegrillter Salsiccia und frischem Trüffel

CALABRIAN HOT POT

12.90

feine Fischsuppe mit Garnelen, Kalamari,
Muscheln, Pulpo und auserlesenen Fischfilets
im Tomaten-Krustentier-Sud serviert

ZU ALLEN HOT POTS SERVIEREN WIR
SCOZZI HOMEMADE PANE DI CASA.

10.90

12.50

13.50



STARTERS

SCOZZI

SAAD
BOWLS

PICCOLA GREEN

6.90

Kirschtomaten, Gurken, Paprika,
Frühlingslauch, frische Salatblätter

FARMER'S BOWL

14.90

Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Taggiasca Oliven,
Feta Käse, rote Zwiebeln, frische Salatblätter & Oregano

CREAMY CHEESE

15.90

gebackener Ziegenkäse, Ananas-Chutney,
Walnusskrokant, Wildkräuter Salat und frische Beeren

ROAD TO NIZZA

16.50

Eier, Oliven, Tuna, Prosciutto Cotto, Gurken,
Radieschen, Parmesan und Salatblätter

CAESAR'S

18.50

Romanasalat, crispy Chicken, Pastrami, Kapernäpfel,
Sardellen, Croûtons, Cherry Tomaten und Caesar Dressing

ROASTED VEGGIE

16.90

gegrillter Wildbrokkoli, Karotten, Zucchini,
Champignons, Kirschtomaten, knackige
Salatblätter und Pane Carasau

CHICKEN SALAD

18.90

Brust vom Huhn, frische Früchte, Cherry Tomaten,
Gurken und knackige Salatblätter

SHRIMP & GREENS

19.50

gegrillte White Tiger Garnelen, Avocado, Ei, Sesam
und frische Salatblätter

STEAK'N TURF

19.90

saftige Streifen vom Roastbeef mit drei gegrillten
White Tiger Garnelen, Champignons, Kirschtomaten,
frische Salatblätter und Parmesan

|| ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR
UNSER PANE DI CASA UND EIN DRESSING
NACH WAHL.

DRESSINGS

- BALSAMICO-DRESSING
- HONIG-SENF DRESSING
- HIMBEER DRESSING
- JOGHURT DRESSING

SCOOZI'S

SNACKS

POTATOE VS TARTUFO

13.90

knusprige belgische Pommes, getopt mit cremiger
Trüffel Mayo und frischem Trüffel

BREAD ROLL FALAFEL

14.90

orientalisches Fladenbrot, Falafel, eingelegte Gurke,
Ringelbeete, Cherry Tomaten und Tahini Sauce,
dazu ein Dip nach Wahl

CALAMARI FRITTURA

18.50

klassisch frittiert serviert mit Limone, Petersilie,
Pimientos, Safran-Aioli dazu Scoozi Pane di Casa

SCOOZI BURGER

19.90

Grain Fed Rinderpatty 140g, knuspriger Bacon,
Spiegelei, Cheddar Käse, Röstzwiebeln und Ranchsauce,
serviert im Brioche Bun dazu belgische Pommes

DIPS & EXTRAS

MEDITERRANE TOMATEN SALSA

3.50

GUACAMOLE

3.90

KNOBLAUCH-KRÄUTER QUARK

3.90

BABA GHANOUSH

3.50

würzige Auberginen Creme

SALATDRESSING

2.00

FRISCHER PARMESAN

2.00

Portion - gerieben

KETCHUP / MAYONNAISE

1.50

CHILIÖL / KNOBLAUCHÖL

1.50

Scoozi

WHITE

VINO DELLA CASA BIANCO

Trocken · fruchtig · zarte Zitrus- & Mandelnoten

0.1l 3.40 | 0.2l 6.90 | 0.5l 16.90 | 1.0l 33.50

HOCHDÖRFFER GRAUER BURGUNDER

Trocken · gelber Pfirsich & Aprikose · dezente Exotik

0.1l 3.80 | 0.2l 7.50 | 0.75l 26.90

LOUIS LATOUR CHARDONNAY

Trocken · reifer Apfel & Galiamelone · gut balanciert · feine Säure

0.1l 3.90 | 0.2l 7.90 | 0.75l 28.50

WILDNER SAUVIGNON BLANC

Trocken · facettenreich · temperamentvoll · aromatisch

0.1l 3.80 | 0.2l 7.50 | 0.75l 26.90

REUTER-DUSEMUND RIESLING

Feinherb · fruchtbetont · harmonisches Süße-Säure-Spiel

0.1l 3.80 | 0.2l 7.50 | 0.75l 26.90

SELVA CAPUZZA SAN VIGILIO LUGANA

Trocken · fruchtbetont · dezente Säure · mineralischer Abgang

0.1l 4.50 | 0.2l 8.90 | 0.75l 31.90

ZENATO SANTA CRISTINA LUGANA

Trocken · blumig · elegant · fein strukturiert

0.75l 35.00

ROSÉ

NINA ZINFANDEL BLUSH ROSATO

Halbtrocken · Himbeere & Zitrus · fruchtig · angenehmer Nachhall

0.1l 3.40 | 0.2l 6.90 | 0.5l 16.90 | 1.0l 33.50

Scoozi

VINO

RED

VINO DELLA CASA ROSSO

Trocken

0.1l 3.40 | 0.2l 6.90 | 0.5l 16.90 | 1.0l 33.50

SAN MARIO PRIMITIVO MERLOT

Halbtrocken · Kirsche & Pflaume · gehaltvoll · dezente Restsüße

0.1l 3.90 | 0.2l 7.90 | 0.75l 28.50

LOSI QUERCIAVALLE CHIANTI

Trocken · rote Früchte & Vanille · weich · feine Tannine

0.1l 4.80 | 0.2l 8.90 | 0.75l 31.90

MOCABERO PRIMITIVO

Trocken · Kirsche & Cassis · feine Schoko- & Mokka-Noten · elegant

0.1l 4.80 | 0.2l 8.90 | 0.75l 31.90

ARISTOCRATICO VALPOLICELLA RIPASSO

Trocken · Brombeere & dunkle Kirsche · weiche Eichwürze

0.1l 4.80 | 0.2l 8.90 | 0.75l 31.90

SCRIMAGLIO BARBERA D'ASTI

Trocken · saftig · würzig · anhaltend im Geschmack

0.75l 39.00

FRIZZ

PROSECCO

0.1l 6.90 | 0.75l 35.00

APEROL SPRITZ

0.2l 8.50

HUGO

0.2l 8.50

LILLET WILDBERRY

0.2l 8.50

LIMOCELLO SPRITZ

0.2l 8.50

CAMPARI

0.2l 8.50

Soda | Orange

VINO

Scoozi

SWEET FINALS

TIRAMISU

Frische Crema Mascarpone mit Espresso und Amaretto
dazu frische Beeren

9.90

SCOOZI LAVA CAKE PISTAZIE

11.90

lauwarmes Schokoküchlein mit cremigem Kern
aus Pistazie dazu Vanilleeis und frische Früchte

SOLE & LEMON

erfrischendes Sorbet von Zitrone und Minze
mit frischen Beeren

12.50

BLUEBERRY RICOTTA CHEESECAKE

hausgemachter Käsekuchen mit Heidelbeeren
und Passionsfrucht-Sorbet

12.90

ICE CREAM



LUST AUF EIS?

CREMIG, LECKER, RICHTIG GUT – WERFEN SIE
DOCH MAL EINEN BLICK IN DIE EISKARTE!

CAKES

APFELKUCHEN

4.90

TORTA DELLA NONNA

Limonentarte mit gerösteten Mandeln

4.90

NEW YORK CHEESECAKE

Rahmkäsekuchen mit Butterkeks

4.90

TORTA CIOCCOLATA

Crème Mousse au Chocolat mit feinem Biscuit

4.90

TORTA RICOTTA – PISTACCIO

feine Ricottacreme mit Biscuit und Pistazie

4.90

+ Sahne

1.00

SCOOZI

SWEETS

CAFFÉ & CO

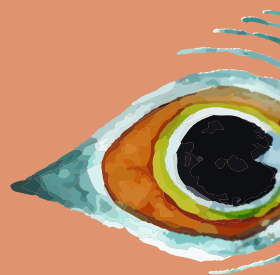
ESPRESSO	3.10	FRISCHE MINZE	4.90
ESPRESSO DOPPIO	5.70	FRISCHER INGWER	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.50	TEE Kanne	4.90
CAPPUCCINO	4.30	Assam grüner Tee Kamille Früchte	
LATTE MACCHIATO	4.90	Rooibos Vanille	
KAFFEE	3.90	AFFOGATO AL CAFFÈ	5.90
MILCHKAFFEE	4.90	ICED LATTE	5.50
HEISSE SCHOKOLADE	4.90	ICED MATCHA LATTE	7.90
mit Sahne	5.50	ICED SCHOKO	5.50
MATCHA LATTE	7.90	FRAPPUCCINO SCHOKO	7.90
CHAI LATTE	5.90	FRAPPUCCINO LATTE	7.90
		+ Flavour	1.00
		+ Sahne	0.80

HAFERMILCH
 + ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN SIND
 AUCH MIT HAFERMILCH ERHÄLTICH.

SINFRESCANTE

COCA COLA COLA ZERO FANTA	0.2l 3.90 0.4l 5.90
SPRITE SPEZI	
AQUA DELLA CASA Karaffe	0.5l 4.90 1.0l 7.90
AQUA DELLA CASA FLAVOURED Karaffe	1.0l 8.90
Limette & Minze Ingwer & Orange	
APOLLINARIS	0.25l 3.90 1.0l 6.90
FRUCHTSÄFTE	0.2l 4.20 0.4l 6.90
Maracuja Apfel Johannisbeere Rhabarber Kirsche	
SAFTSCHORLEN	0.2l 3.90 0.4l 5.90
ARIZONA ICE TEA	0.5l 5.90
Pfirsich Lemon Melone Granatapfel	
SCHWEPES	3.90
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	

SCOZZI



DRINKS

BIRRA

VELTINS PILSENER	vom Fass	0.3l 4.10 0.5l 6.20
VELTINS PILSENER	alkoholfrei	0.33l 4.10
DIEBELS ALT		0.33l 4.10
MAISELS WEIZEN	hell alkoholfrei vom Fass	0.5l 6.20
CORONA		0.33l 4.90
MALZBIER		0.33l 4.10
RADLER	auch alkoholfrei	0.33l 4.10
ALSTER	auch alkoholfrei	0.33l 4.10

APERITIFS

SAMBUCA	2cl 4.20
BERLINER LUFT	2cl 4.20
GRÜNER	2cl 4.20
ROTER	2cl 4.20
JÄGERMEISTER	2cl 4.50
TEQUILA	2cl 4.50
LIMONCELLO	2cl 4.50
AVERNA	4cl 5.90
RAMAZOTTI	4cl 5.90
GRAPPA AMARO NONINO	2cl 6.90
BAILEYS	4cl 5.90
BITTERINO	0.1l 4.50
+ mit Orangensaft	0.1l 5.90

BAR

GIN



GIN TONIC BOMBAY 4cl 6.50

GIN TONIC HENDRICKS 4cl 7.50

GIN LOTUS 4cl 9.90

BOMBAY SAPHIRE GIN 4cl 7.95

serviert mit Orangenzeste

HENDRICK'S GRILL 4cl 8.45

serviert mit Gurkenscheiben und Wacholderbeeren

MONKEY 47 4cl 8.95

serviert mit Zitronenzeste

+SCHWEPES INDIAN TONIC 0.2l 2.95

+FEVER TREE TONIC 0.2l 3.45

+FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC 0.2l 3.45

WHISKY

JIM BEAN 2cl 3.10 | 4cl 5.90

JOHNNIE WALKER RED LABEL 2cl 3.10 | 4cl 5.90

JACK DANIEL'S 2cl 3.30 | 4cl 6.20

CHIVAS 2cl 3.50 | 4cl 6.50

RUM

BACARDI SUPERIOR 2cl 3.10 | 4cl 5.90

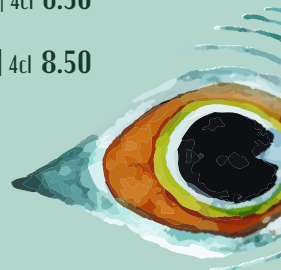
BACARDI 4 JAHRE 2cl 3.50 | 4cl 6.50

HAVANNA 2cl 4.50 | 4cl 8.50

VODKA

ABSOLUT VODKA 2cl 3.10 | 4cl 5.90

GREY GOOSE VODKA 2cl 3.50 | 4cl 6.50



LONGDRINKS

+ ALLE SHOTS AUCH
ALS LONGDRINK

MIT 4CL SHOT UND SOFTDRINK + 3.00

MIT 4CL SHOT UND RED BULL + 4.00

SCOZZI

DRINKS

BAR



COCKTAILS

MOJITO

Bacardi 4 Jahre, Limettensaft, Soda, Limetten, Rohrzucker und Minze

9.95

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Grenadine, Zitronensaft und Orangensaft

9.95

CUBA LIBRE

Bacardi 4 Jahre, Cola und Limetten

9.95

MOSCOW MULE

Vodka, Limette, Soda, Rohrzucker und Minze

9.95

ALKOHOLFREI

SCOOZI SPEZIAL

Granatapfelsirup, Zitronensaft und Ginger Ale

7.95

IPANEMA

Ginger Ale, Maracuja, Rohrzucker und Limette

6.95

SAFER SEX ON THE BEACH

Maracuja, Ananas, Cranberrysaft und Soda

7.95

DRINKS



SCOOZI

KLASSISCH SERVIERT MIT FRUCHTIGER TOMATEN-
SAUCE UND EINEM MILDEN MOZZARELLA CUBETTATA.

PIZZA

MAMA MARGHERITA 11.50
Tomatensauce und Mozzarella

WAY TO NAPOLI 15.90
Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

PROSCIUTTO FUNGHI 16.90
Prosciutto Cotto und frische Champignons

DIAVOLA 14.50
pikante italienische Rauchsalami

SEAFOOD DEL MARE 19.50
gebratene Garnelen, Kalamari, Muscheln, Pulpo
Knoblauch, Petersilie und Chili

TUNA CIPOLETTA 15.90
Tuna, Taggiasca Oliven und rote Zwiebeln

VEGETARIANA 14.50
mit geschmortem Gemüse

HAWAII 14.50
frische Ananas und Prosciutto Cotto

FOUR SEASONS 15.90
frische Pilze, Paprika, Thunfisch und Prosciutto Cotto

MORTADELLA 16.50
Schmand, Mortadella, geröstete Pistazien
und Basilikum

CHORIZO PATATA 16.90
pikante Chorizo, Kartoffel und Aioli

SCOOZI 17.90
Prosciutto Crudo, Rucola und Parmesan

SOPHIA LOREEN 15.50
Smoked Salmon, Avocado, Datterini, Ricotta
und Pepper Crunch

SALSICCIA CULINARIA 15.50
Original Salsiccia aus Neapel, Fenchel,
Knoblauch und Chili

BIANCA PARMA 16.90
Schmand, Prosciutto Crudo, Kirschtomaten,
Basilikum und Olivenöl

LEE-ANN 15.90
mit Thunfisch, Rucola, Peperoni und Parmesan

GORGONZOLA SPINACI 14.90
mit Blattspinat, Gorgonzola und Champignons

SHRIMP SPINATA 18.50
Shrimps, Spinat und Knoblauch

TOMATO PINE SALSA 15.90
getrocknete Tomaten, Büffel Mozzarella,
Pinienkerne und Basilikum

ROMANA 18.90
Kapern, Sardellen und Taggiasca Oliven

MEDITERRANIA 18.90
Feta Käse, Taggiasca Oliven, Zwiebeln
und getrocknete Tomaten

PINSA

DAS „ORIGINAL“ AUS NEAPEL AUS EIGENER
HERSTELLUNG MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE
UND MOZZARELLA CUBETTATA

FOCACCIA
sonnengereifte Tomaten, Taggiasca Oliven, Rosmarin,
Thymian und Meersalz

PINSA GOES ELSASS
Schmand, Speck, rote Zwiebeln und Schnittlauch

NAPOLITANA
Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum Pesto

SCOOZI SMOKEY SALMON
Schmand, Räucherlachs, Limone und Frühlingslauch

13.90

15.50

15.90

16.90

+



UNSER KNOBLAUCH
KRÄUTER QUARK
PASST PERFEKT
ZUM PIZZARAND....
3.90

SCOOZI



SPAGHETTI

SPAGHETTI A.O.P 12.90

klassisch aus Italien mit Knoblauch, Peperoncini, Petersilie, frischem Kerbel und Olivenöl

mit Shrimps 5 Stk. +10.90

MODERN BOLOGNESE 18.50

Original-Bolognese vom Rind mit Wurzelgemüse und Basilikum

AL LIMONE 15.00

Amalfi Zitrone, Ricotta Salata

mit Shrimps 5 Stk. +10.90

FRUTTI DI MARE 22.90

gebratene Garnelen, Kalamari, Muscheln, Pulpo, Knoblauch, Chili, Cherry Tomaten und Petersilie serviert in Scoozi Krustentierfond

TAGLIATELLE

VERDURE 19.50

frischer Wildbrokkoli, Spargel, Zucchini, Karotten und Cherry Tomaten geschmort in leichter Tomatensauce mit frischen Kräutern

SALMONE 23.50

gegrillte Lachswürfel in Weißwein-Parmesan-Sauce mit Baby-Blattspinat, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und Wildkräutern

TAGLIATA 24.90

Streifen von Roastbeef in cremiger Demi-Glace mit Champignons, Knoblauch, Chili und Frühlingslauch getoppt mit Rucola und Parmesan

TARTUFO E PEPPER 20.90

Cremige Trüffel Velouté, frischer TrüffelParmigiano Reggiano D.O.P 26m

mit Roastbeef +9.90

mit Shrimps 5 Stk. +10.90

RAVIOLI & CO

CHEESE AND HONEY 18.50

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Honig in Parmesan-Butter-Sauce, Tomaten-Basilikum-Chutney und frischen Kräutern

SCOOZI CARBONARA 18.90

Tortelloni gefüllt mit Guanciale (Speck aus der Backe, Ei und Parmesan) in cremiger Weißwein-Butter-Sauce mit Pancetta Crunch, Erbsensprossen, Rucola und Dattelcreme

TENDERLOIN PORK 23.50

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, dazu saftige Schweinefiletspitzen, Wildbrokkoli, Cherry Tomaten, und Frühlingslauch in cremiger Demi-Glace

FORNATO

LASAGNE „CLASSICA“ 18.90

Der Klassiker aus Rinderhackfleisch, Tomaten Sugo und Basilikum

CHICK'N CHEESE 17.90

Maccheroni in cremiger Sauce aus Cheddar-Cheese und Rahm mit Scoozi Crispy Chicken und Röstzwiebeln

PACCHERI

TOMATE BASILICA BUFFOLA 16.90

fruchtige Tomatensauce dazu Cherry Tomaten, Büffelmozzarella und frischer Basilikum

SAUSAGE MEETS GARLIC 17.90

Klassische Salsiccia mit viel frischem Knoblauch, Fenchel in feinem Kräuter-Tomaten-Sud mit Grana Padano

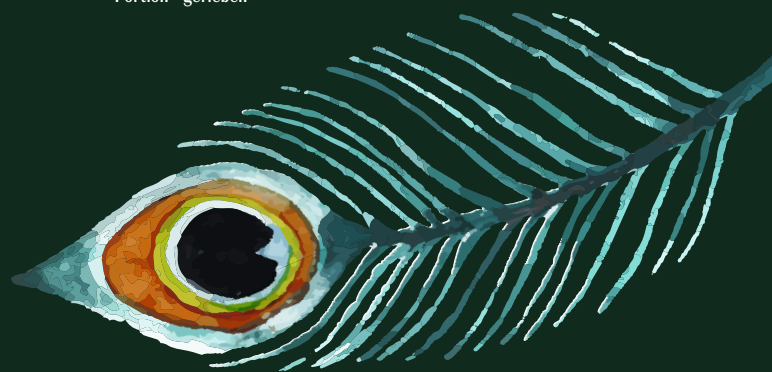
PISTACCIO E BURRATA 18.90

Rahm, Pistaziencreme, Pistaziengrieß, Cherry Tomaten, Pepper Crunch und frische Burrata

TUNA ROSSO 19.90

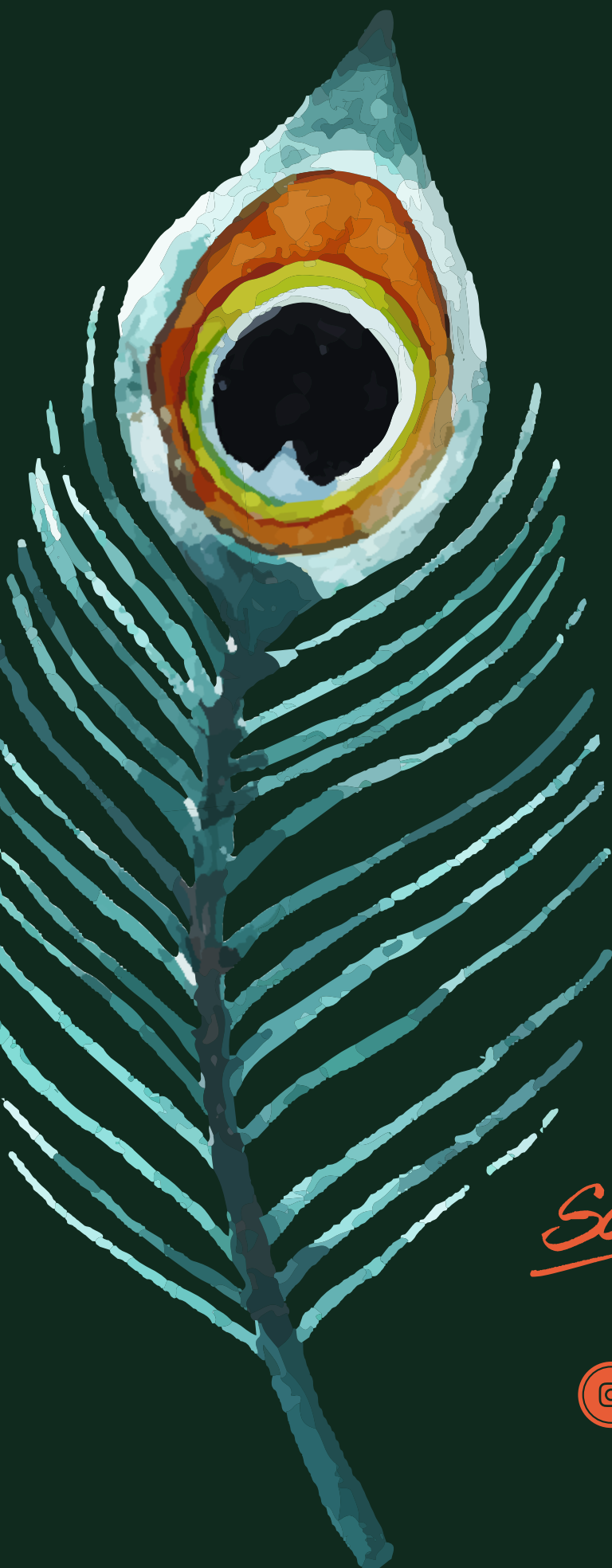
frischer Tuna in feinem Sud aus roten Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Chili, Petersilie und Tomaten

+ FRISCHER PARMESAN 2.00
Portion - gerieben



Scoozi

PASTA



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Für eine Karte mit Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich
gerne an unser Servicepersonal.

SCOZZI

