



BEVANDE E VINI

APERITIVI	zum Anfang	BIBITE	Softdrinks & Wasser
Aperol Spritz ^{1, l}	8	San Pellegrino · Panna 0,2/0,75 l	3 · 6,5
Sarti Spritz ^{1, l}	8	Coca-Cola ^{1, 11}	3,8
Limoncello Spritz ^l	8	Coca-Cola Zero ^{1, 9, 10, 11}	3,8
Hugo ^l	7	Fanta ¹	3,8
Lillet ^l	8	Mezzo Mix ^{1, 11}	3,8
Campari Soda · Orange ¹	7	Sprite	3,8
Crodino ¹ alkoholfrei	6	Schweppes Bitter Lemon ¹² 0,2 l	3,6
Weinschorle ^l	4,5	Saftschorle nach Verfügbarkeit	3,8

BIRRA	Bier 0,5 l	CAFFÈ	Kaffee & Tee
Hirsch Export · Pils ^a	4,2	Espresso ¹¹	2,5
Hirsch Hefeweizen · Kristall ^a	4,2	Doppio Espresso ¹¹	3,8
Radler · Russ ^a	4,2	Caffè Crema ¹¹	3
Peroni Nastro Azzurro ^a 0,33 l	4,5	Espresso Corretto ¹¹ mit Grappa	4,2
Hirsch Alkoholfrei ^a 0,33 l	3,8	Cappuccino ^{9, 11}	3,5
Hefeweizen · Radler alkoholfrei ^a	4,2	Latte Macchiato ^{9, 11}	3,8
Sportweizen ^a alkoholreduziert	4,2	Tee nach Wahl	3,5

Je nach Verfügbarkeit kann das Weinetikett wechseln, Geschmack und Qualität bleiben vergleichbar. Alle Weine enthalten Sulfite (l). Kein Ausschank alkoholischer Getränke an Personen unter 16 Jahren, Spirituosen erst ab 18 Jahren.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Samstag
17 – 23 Uhr
Sonntag
12 – 14 Uhr | 17 – 22 Uhr
Montag Ruhetag

Die Küche schließt jeweils eine Stunde vor Ende der Öffnungszeit.

RESERVIERUNG

07071 5685596
raoul-ristorante-tuebingen.de
info@raoul-risto.de

ZUM MITNEHMEN

Alle Gerichte auch zum
Mitnehmen.
Dienstag: Pizze Classiche je 10 €.

FEIERN

Restaurant, Saletta, Festhalle und
Biergarten für Gruppen bis zu 100
Personen. Fragen Sie uns gerne.

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Soja
g Milch (inkl. Laktose) h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen n Weichtiere

Bei Tagesbeilagen und beim Fisch des Tages sind weitere Allergene möglich. Spuren können wir nicht ausschließen, Frittiertes wird im selben Öl zubereitet. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien vor der Bestellung an.



BEWERTUNG

Hat es Ihnen geschmeckt?
Wir freuen uns über Ihre Bewertung.



INSTAGRAM

@raoul.ristorante

UNTERE HÖHBERGSTRASSE 24 · 72074 TÜBINGEN-PFRONDORF · @RAOUL.RISTORANTE

BOLLICINE	Schaumwein
	0,1 l 0,2 l 0,75 l
Prosecco DOC Astoria · Venetien	6 – 29
Ferrari Brut Ferrari · Trentino	– – 39
Franciacorta Rosé DOCG Berlucchi · Lombardei	– – 59

ROSATO	Roséwein
Primitivo Rosato Duca della Corona · Apulien	5 8,5 29

BIANCHI	Weißwein
Pinot Grigio Astoria · Friaul	5,5 8,5 29
Falanghina IGP Virgo · Kampanien	5,5 8,5 29
Greco di Tufo DOCG Villaraiano · Kampanien	6,5 9,5 33
Lugana DOC Santi Folar · Gardasee	6,5 9 32

ROSSI	Rotwein
Primitivo di Manduria Vallchiara · Apulien	5,5 8,5 29
Aglianico Virgo · Kampanien	5,5 8,5 29
Montecucco Sangiovese 2020 Toskana	– – 42
Barolo Paesi Tuoi 2018 Piemont	– – 56



RISTORANTE · PIZZERIA · EVENTS

LA CARTA

HERBST 2026

SEIT 2023 IN PFRONDORF

Ehrliches italienisches Essen, mal klassisch, mal kreativ.
Frisch. Direkt. Ohne Kompromisse.





INSALATE

INSALATA MISTA	8
Der Klassiker: knackig, frisch, mit Essig und Öl.	
INSALATA AMALFITANA	15
Gemischter Salat mit Thunfisch, Essig und Öl. (d, f)	
INSALATA CAPRESE	16
Tomaten, Burrata, Oregano, Öl und Essig. Mehr braucht es nicht. (g)	

PER COMINCIARE

TAGLIERE DELLA CASA	35
Das Beste aus Meer und Land, vom Küchenchef zusammengestellt. Ab 2 Personen. (a, b, d, g, i, n, 2, 3)	
WEINTIPP Prosecco DOC	
BRUSCHETTA CLASSICA	9
Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Olivenöl extra vergine. (a)	
WEINTIPP Pinot Grigio	
PARMIGIANA DI MELANZANE	16
Auberginen, Tomatensauce, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP und Basilikum, goldbraun überbacken. (a, c, g, i)	
WEINTIPP Aglianico	
VITELLO TONNATO	17
Zartes Kalbfleisch unter Thunfischcreme, mit Rosmarin, Zitronenzeste und knusprigen Kapern. (c, d, f, j, 3)	
WEINTIPP Lugana	

CARPACCIO DI MANZO	18
Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Parmesanspänen und Zitronendressing. (g)	
WEINTIPP Greco di Tufo	

PER ACCOMPAGNARE

PIZZABRÖTCHEN (a) · FOCACCIA (a) · INSALATINA MISTA · VERDURE GRIGLIATE E SOTT’OLIO · POMMES	Contorni · je 6,50
--	--------------------

SONDERGERICHTE

wechselnd nach Saison · fragen Sie unser Team

LA PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	16
Frische Kartoffelgnocchi in Tomatensauce mit Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP und Basilikum. (a, c, g, i)	
WEINTIPP Aglianico	
LA NERANO	16
Pasta mit gebratenen Zucchini, Butter, Parmigiano Reggiano DOP, schwarzem Pfeffer und Basilikum. (a, g)	
WEINTIPP Falanghina	
LA CARBONARA	17
Pasta mit Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP und schwarzem Pfeffer. (a, c, g)	
BIERTIPP Hirsch Pils	
LA GENOVESE	17
Pasta mit langsam geschmorten Zwiebeln und Rindfleisch, nach neapolitanischer Art. (a, i)	
WEINTIPP Primitivo di Manduria	
FETTUCINE ALLA NORVEGESE	18
Fettuccine mit Lachs in leichter Tomatensauce, mit Knoblauch und frischen Kräutern. (a, d, l)	
WEINTIPP Pinot Grigio	
ALLO SCOGLIO	19
Frische Pasta in heller Kirschtomaten-Bisque mit Meeresfrüchten, je nach Verfügbarkeit. (a, b, l, n)	
WEINTIPP Falanghina	

IL PIATTO FORTE

TAGLIATA DI MANZO	32
Rind (ca. 250 g) mit Tagesbeilage.	
WEINTIPP Montecucco Sangiovese	
FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI	26
Frittierte Garnelen, Tintenfischringe und Alici, mit frischem Salat. (a, b, d, i, n)	
TIPP Hirsch Pils oder Falanghina	
PESCATO DEL GIORNO	28
Fisch des Tages, frisch zubereitet, mit Tagesbeilage. Fragen Sie unseren Service. (d)	
WEINTIPP Greco di Tufo	

LE PIZZE

MARINARA	10	MARGHERITA 2.0	17
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano. (a)		Fior di Latte, gelbe Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Rucola, Stracciata. (a, g)	
MARGHERITA	12	LA MORTAZZA	18
Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum. (a, g)		Fior di Latte, Mortadella, Stracciata, Pistazien. (a, g, h, 2, 3)	
SALAME	14	SALSICCIA E FRIARIELLI	18
Tomatensauce, Fior di Latte, neapolitanische Salami. (a, g, 1, 2, 3)		Fior di Latte, italienische Salsiccia, Stängelkohlcreme. (a, g, 2)	
NAPOLI	15	LA ZOZZONA	18
Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern. (a, d, g, 6)		Tomatensauce, Fior di Latte, Parmigiana di Melanzane, Parmesan. (a, c, g, i)	
REGINA	15	CALZONE	15
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Champignons. (a, g, 2, 3, 8)		Gefüllt mit Fior di Latte, Ricotta, Tomatensauce, Salami und Pfeffer. (a, g, 1, 2, 3)	
TONNO	15	ESTATE	17
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln. (a, d, f, g)		Fior di Latte, Rucola, Rohschinken, Kirschtomaten, Parmesan. (a, g, 2)	
VESUVIO	15	ORTOLANA	15
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami aus Kalabrien. (a, g, 1, 2, 3)		Fior di Latte und verschiedenes Gemüse. (a, g)	
QUATTRO STAGIONI	15	PIZZA FRITTA	17
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Pilze, Artischocken, Salami. (a, g, 1, 2, 3, 8)		Frittierte Calzone mit Fior di Latte, Ricotta, Tomatensauce, Salami, Pfeffer. (a, g, 1, 2, 3)	
QUATTRO FORMAGGI	15	DOLCE VITA	18
Fior di Latte, Creme aus vier Käsesorten, Basilikum. (a, g)		Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami, Stracciata. (a, g, 1, 2, 3)	

BIERTIPP Hirsch Pils, Export oder Hefe (0,5 l) · WEINTIPP Primitivo di Manduria · APERITIVO Aperol Spritz

PER CHIUDERE

TIRAMISÙ DELLA CASA	8	I PIÙ PICCOLI	Für unsere Kids
(a, c, f, g, 11)		PASTA BURRO E PARMIGIANO	8
PANNA COTTA (g)	8	Penne mit Butter und Parmigiano. (a, g)	
STRACCETTI ALLA NUTELLA	8	PASTA AL POMODORO	10
Frittierte Pizzateigstreifen, Puderzucker, Nutella. (a, f, g, h)		Penne mit Tomatensauce. (a, i)	
EIS-KREATIONEN	8	PASTA BOLOGNESE	14
Fragen Sie unseren Service. (a, c, g, h)		Penne mit Hackfleischragù. (a, i)	
		PIZZA PICCOLA	10
		Margherita, Salami oder Schinken. (a, g, 1, 2, 3, 8)	

SENZA GLUTINE Alle Pizzen auch mit Teig aus glutenfreiem Mehl, ohne Aufpreis.*

* Ein zusätzlicher Service, keine glutenfreie Zubereitung: Der Teig wird in derselben Küche, mit denselben Geräten und im selben Ofen zubereitet wie alle anderen Pizzen. Nicht geeignet bei Zöliakie oder starker Glutenunverträglichkeit.

