



Aperitivi e Cocktails

APEROL SPRITZ	€ 7,00	MARGARITA	€ 7,00
Aperol, prosecco, soda		Tequila, cointreau, succo di limone	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00	CAIPIROSKA	€ 7,00
Limoncello, prosecco, soda		Vodka, zucchero di canna, lime	
HUGO	€ 7,00	CAMPARI ORANGE	€ 7,00
Prosecco, succo di limone, sciroppo di fiori di sambuco, foglie di menta		Bitter campari, succo d'arancia	
AMERICANO	€ 7,00	MARTINI TONIC	€ 7,00
Martini rosso, bitter campari, lime		Martini bianco, acqua tonica	
MOJITO	€ 8,00	MARTINI COCKTAIL	€ 7,00
Rum, lime, zucchero di canna, menta soda		Gin, vermouth dry	
NEGRONI	€ 7,00	MOSCOW MULE	€ 8,00
Bitter campari, martini rosso, gin		Vodka, succo di lime, ginger beer	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7,00	LONDON MULE	€ 8,00
Bitter campari, martini rosso, prosecco		Gin, succo di lime, ginger beer	
SUMMER ORANGE	€ 7,00	RICARD	€ 5,00
Vodka liscia, succo d'arancia, acqua tonica		ANALCOLICO	€ 5,00
CUBA LIBRE	€ 7,00	CALICE PROSECCO	€ 5,00
Rum, coca cola, succo di limone		Glass of sparkling wine	
GIN TANQUERAY TONIC	€ 9,00	CALICE VINO DELLA CASA:	
GIN BOMBAY TONIC	€ 9,00	Glass of local wine	
GIN HENDRICK'S TONIC	€ 10,00	BIANCO	€ 5,00
GIN BARMASTER TONIC	€ 9,00	ROSÈ	€ 5,00
		ROSSO	€ 5,00






**NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO,
NON SI PUO' ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:**
Per altre informazioni chiedere al nostro personale che è a vostra completa disposizione.


**IT CANNOT BE EXCLUDED THAT FOODS SOLD OR SERVED
IN THIS RESTAURANT DO NOT CONTAIN THE FOLLOWING INGREDIENTS:**
For further information please refer to our staff who will be obliged to hel you.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI LIST OF 14 FOOD ALLERGENS


ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES

- 1** Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia in piccole dosi
Packaged snacks, creams and condiments in which there is in small doses
- 


FRUTTA A GUSCIO NUTS

- 2** Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios
- 


LATTE E DERIVATI MILK AND DERIVATIVES

- 3** Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme
Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams
- 


SOIA SOY

- 4** Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia o simili
Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles or similar
- 


MOLLUSCHI MOLLUSC

- 5** Cozza, vongola, tellina, ostrica, capasanta, patella, cannolicchio ecc...
Mussel, clam, cockle, oyster, scallop, limpet, razor clam etc...
- 


PESCE FISH

- 6** Prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole percentuali
Food products in which fish is present albeit in small percentages
- 


SESAMO SESAME

- 7** Semi interi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale
Whole seeds used for bread, flours even if in a minimal percentage
- 


SENAPE MUSTARD

- 8** Si può trovare nelle salse e nei condimenti
It can be found in sauces and in condiments
- 


SEDANO CELERY

- 9** Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Both in pieces and within preparations for soups, sauces and vegetable concentrates
- 


ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

- 10** Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...
Foods in vinegar, in oil and in brine, jams, dried mushrooms, preserves etc...
- 


UOVA E DERIVATI EGG AND DERIVATIVES

- 11** Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta
- 


CROSTACEI CRUSTACEANS

- 12** Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and the like
- 

GLUTINE GLUTEN

- 13** Cereali, grano, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati
Cereals, wheat, barley, oats, spelt, kamut, including derived hybrids
- 

LUPINI LUPINS

- 14** Presenti in cibi vegani sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari
Present in vegan foods in the form of roasts, salami, flours and similar
- 



I nostri piatti a base di pesce contengono i seguenti aromi e spezie:

aglio - cipolla - peperoncino - pepe - sfumatura al vino bianco - prezzemolo - origano

Our fish dishes contain: garlic - onion - reduced white wine - hot pepper - pepper - parsley - oregano

Unsere Fischgerichte enthalten: Knoblauch - Zwiebel - Chili Pfeffer - Pfeffer - Schatten in Weißwein - Petersilie - Oregano

Nos plats à base de poisson contiennent: ail - oignon - ombre au vin blanc - piment - persil - origan





Menu Fisso di Pesce

FIXED FISH MENU - MENU FIXE DE POISSON - FESTES FISCHMENÜ

€ 38,00

SOLO A PRANZO - ONLY FOR LUNCH - UNIQUEMENT POUR LE DEJEUNER - NUR ZUM MITTAG

DELIZIE DI MARE 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11 / 12 / 13

Insalata di seppia, salmone marinato, bruschetta con alici marinate, cocktail di gamberi
Cuttlefish salad, marinated salmon, bruschetta with marinated anchovies, shrimps cocktail
Salat aus Tintenfisch, mariniertes Lachs, Bruschetta mit marinierten Sardellen, Garnelencocktail
Salade de seiche, saumon mariné, bruschetta aux anchois marinés, cocktail des crevettes

CALAMARATA AI SAPORI MEDITERRANEI 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13

Pomodoro, melanzane fritte, pesce spada, gamberetti, menta, basilico, origano
Tomato sauce, fried aubergines, swordfish, prawns, mint, basil, oregano
Tomatensauce, gebratene Auberginen, schwertfisch, schrimps, mint, basil, oregano
Sauce Tomate, aubergines frites, espadon, crevettes, menthe, basil, origan

RISOTTO ALLA PESCATORA 3 / 5 / 6 / 9 / 10 / 12

Calamari, pesce spada, gamberetti, vongole, cozze, burro, pomodoro
Squid, swordfish, prawns, mussels, clams, butter, tomato sauce
Tintenfische, schwertfisch, schrimps, miesmuscheln, Muscheln, butter tomatensauce
Calamars, espadon, crevettes, moules, palourdes, beurre, sauce tomate

GRIGLIATA MISTA 4 / 8

Mixed grill - Gemischte Braten - Roti varié

INSALATA MISTA

Mixed salad - Gemischter salat - Salade varié

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA O MACEDONIA O SORBETTO 2 / 3 / 11

Almond Parfait or Fruit-salad or Sorbet
Eistorte mit Mandeln oder Fruchtesalat oder Sorbet
Parfait aux amandes ou Salade des fruits ou Sorbet

*Il menù fisso non può subire variazioni, è per singola persona.
Nel caso in cui venga diviso, la maggiorazione è di € 6*

*The fixed menu cannot be changed, it is for a single person. If it is split, the increase is € 6
Das feste Menü kann nicht geändert werden, es gilt für eine einzelne Person. Bei Teilung beträgt die Erhöhung € 6
Le menu fixe n'est pas modifiable, il est pour une seule personne. S'il est fractionné, la majoration est de € 6*





Gli Antipasti di mare

SEA FOOD HORS D'OEUVRE - FISCH-VORSPEISEN
HORS D'OEUVRES DE POISSON

INSALATA DI MARE 5 / 6 / 12 € 15,00

Seafood salad
Meerestieresalad
Fruits de mer en salade

COCKTAIL DI GAMBERI 5 / 6 / 9 / 12 € 14,00

Prawn Cocktail
Schrimps Cocktail
Cocktail de crevettes

MISTO MARE 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 12 € 20,00

Assaggini misti di pesce
Selection of fish of the day
Geschmack von gemischten
Goût du poisson mixte

COZZE SCOPPIATE € 13,00

Cozze bollite, pepe e limone
Boiled Mussels, pepper and lemon
Gekochte Miesmuscheln, Pfeffer, Zitronen
Moules bouillis, poivre, citron

CAPONATA DI PESCE SPADA 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 12 / 13 € 10,00

Pesce spada, melanzane fritte, capperi, olive, sedano, cipolla, aceto
Swordfish, fried eggplants, capers, olives, celery, onion, vinegar
Schwertfisch, gebratene Auberginen, Kapern, Oliven, Sellerie, Zwiebel, Essig
Espadon, aubergines frites, câpres, olives, céleri, oignon, vinaigre

Alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno potrebbero essere surgelati
Some products in some periods could be frozen
Einige Produkte in einigen Perioden könnten eingefroren werden
Certains produits dans certaines périodes pourraient être gelés

Le mezze porzioni sono diminuite del 20% / Half portions reduced 20%
Die halben gerichte sind um 20% billiger / Les demi portions sont réduits du 20%

Coperto € 2,00
Cover Charge / Gedeck / Couvert





Gli Antipasti di mare

SEA FOOD HORS D'OEUVRE - FISCH-VORSPEISEN
HORS D'OEUVRES DE POISSON

INSALATA DI SEPPIA 6/9

€ 10,50

Seppia, sedano, carote, porri
Cuttlefish, celery, carrots, leeks
Tintenfisch, Sellerie, Möhren, Lauch
Seiche, céleri, carottes, poireaux

OSTRICHE

Oysters
Austern
Huîtres

Bretagna € 4,00 cad.
Gillardeau € 6,00 cad.

CRUDITÀ DELLA CASA

€ 35,00

(2 SCAMPI, 2 GAMBERONI, 2 OSTRICHE, TARTARE DI SALMONE)

Raw fish (2 scampi, 2 prawns, 2 oysters, salmon tartare)
roher Fisch (2 Scampi, 2 Garnelen, 2 Austern, Lachstatar)
poisson CRU (2 langoustines, 2 crevettes, 2 huîtres, tartare de saumon)

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE 5

€ 22,00

Mussels and clams sauté
Muscheln und Venusmuscheln sautieren
Moules et palourdes sautées

SPIEDINI DI PESCE 4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 13,00

Pesce misto, salsa yogurt e limone
Mixed fish skewers, yogurt sauce and lemon
Gemischter Fisch, Joghurt und Zitronensauce
Brochettes de poisson mixte, sauce yaourt et citron

TRIS DI BRUSCHETTE DI PESCE 3/4/5/6/7/8/9/10/11/13

€ 9,00

1) **Mozzarella di bufala e bottarga**

Buffalo mozzarella and bottarga / Büffelmozzarella und Bottarga
Mozzarella de bufflonne et poutargue

2) **Tartare di Salmone**

Salmon Tartare / Lachstatar / Tartare de saumon

3) **Guacamole e tartare di tonno fresco**

Guacamole and fresh tuna tartare
Guacamole und frisches Thunfisch-Tartar
Guacamole et tartare de thon frais





Gli Antipasti di terra

LAND HORS D'OEUVRE - LAND VORSPEISEN
HORS D'OEUVRES TERRESTRES

BRUSCHETTE AL POMODORO 7/13 € 5,00

Tomato bruschetta / Tomaten-Bruschetta / Bruschetta aux tomates

CAPRESE DI BUFALA 3 € 10,00

Fresh tomato and buffalo mozzarella / Frische Tomaten und Büffelmozzarella
Tomates fraîches et mozzarella de bufflonne

ANTIPASTO DELLA CASA 1/2/3/4/6/7/8/9/10/11/13 € 12,00

Hors d'oeuvre of the house / Vorspeisen vom Haus / Hors d'oeuvre de la maison

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA 4/7/8/9/13 € 9,00

Melanzane fritte, sedano, cipolla, olive, capperi, pomodoro, aceto, zucchero
Fried aubergines, celery, onion, olives, capers, tomato, vinegar, sugar
Gebratene Auberginen, Sellerie, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Tomaten, Essig, Zucker
Aubergines frites, céleri, oignon, olives, câpres, tomate, vinaigre, sucre

TRITTIKO SICILIANO 3/4/7/8/9/13 € 11,00

Caponata di melanzane, melanzane alla parmigiana, peperonata
Aubergines caponata, aubergines parmigiana, peperonata
Aubergines caponata, aubergines parmigiana, peperonata
Auberginen Caponata, Auberginen Parmigiana, Peperonata

PROSCIUTTO E MELONE € 10,00

Melon, Parma Ham / Melone mit Rohen Schinken / Melon et jambon

DEGUSTAZIONE DI 3 TARTARE DI CARNE 1/2/3/8/10/11 € 20,00

- 1) **mousse di caprino, pecorino romano** / goat mousse, pecorino cheese
Ziegenmousse, Pecorino-Käse / mousse de chèvre, pecorino
- 2) **capperi, acciuga, tuorlo d'uovo** / capers, anchovies, egg yolk
Kapern, Sardellen, Eigelb | câpres, anchois, jaune d'oeuf
- 3) **peperoni arrosto, pistacchi** / roasted peppers, pistachios
geröstete Paprika, Pistazien / poivrons grillés, pistaches

CARPACCIO DI CARNE 3/9/10 € 19,00

Carne, songino, tartufo, olio al tartufo, scaglie di grana
Meat carpaccio, lamb's lettuce, truffle, truffle oil, parmesan flakes
Rindfleisch, mâche, Trüffel, Trüffelöl, Parmesanflocken
Carpaccio de viande, songino, truffe, huile au truffe, parmesan





I Primi piatti di mare

SEA FOOD FIRST COURSE - ENTRÉE DE POISSON
ERSTE GÄNGE MIT FISCH

SPAGHETTI ALLA MARINARA 4 / 5 / 6 / 8 / 9 / 12 / 13 € 16,00

Calamari, Gamberetti, Cozze, Vongole, Pesce Spada, Pomodoro pelato
Squid, Prawns, Mussels, Clams, Swordfish, peeled tomato
Tintenfische, Schrimps, Miesmuscheln, Schwertfisch, geschälte Tomate
Calamars, Crevettes, Moules, Palourdes, Espadon, tomate pelée

RISOTTO ALLA MARINARA 3 / 6 / 9 / 12 / 13 € 17,00

Calamari, Gamberetti, Cozze, Vongole, Pesce Spada, salsa di pomodoro, burro
Squid, Prawns, Mussels, Clams, Swordfish, Tomato sauce, butter
Tintenfische, Schrimps, Miesmuscheln, Schwertfisch, Muscheln, Tomatensauce, Butter
Calamars, Crevettes, Moules, Palourdes, Espadon, sauce tomate, beurre

SPAGHETTI VONGOLE 4 / 5 / 6 / 8 / 11 / 13 € 18,50

With Clams
Mit Muscheln
Avec Palourdes

PASTA CON SARDE 4 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11 / 13 € 14,00

Sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uva passa, cipolla, estratto di pomodoro, mollica di pane
Sardines, fennel, pine nuts, raisens, tomato extract, breadcrumbs
Sardinen, fenichelkrant, pinienkernen, rosinen, Tomatenextrakt, Semmelbrösel
Sardines, fenouil sauvage, pignons, raisins secs, extrait de tomate, chapelure

CALAMARATA AI SAPORI MEDITERRANEI 1 / 2 / 4 / 5 / 7 / 8 / 9 / 11 / 12 / 13 € 15,00

Pasta fresca con Pomodoro, Melanzane fritte, Gamberetti, Pesce Spada, Basilico, Menta
Fresh Pasta with tomato sauce, aubergines, prawns, swordfish, basil, mint
Hausgemachte nudeln mit tomatensauce, auberginen, krabben, schwertfisch, basilikum, minze
Pâtes aux oeuf avec sauce tomate, aubergines, crevettes, espadon, basilic, menthe

COUS-COUS DI PESCE 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13 € 20,00

Pesce misto, salsa di pomodoro
Cous-cous with mixed Fish and tomato sauce
Cous-cous Meerestiereis mit Tomatensauce
Couscous de poisson avec sauce tomate





I Primi piatti di mare

SEA FOOD FIRST COURSE - ENTRÉE DE POISSON
ERSTE GÄNGE MIT FISCH

BUSIATE FRESCHE CON CREMA DI PISTACCHIO E GAMBERI € 18,00

Crema di pistacchi, gamberetti, scorza di limone

3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11 / 12 / 13

Pistachio cream, shrimps, lemon zest

Pistaziencreme, Garnelen, Zitronenschale

Crème de pistache, crevettes, zeste de citron

RAVIOLI GRANZEOLA 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13 € 16,00

Ravioli ripieni di Cernia con poco pomodoro, poca panna, polpa di Granchio, radicchio, rucola

Ravioli filled with Stone Bass, tomato sauce, fresh cream, Crab pulp, red chicory, rocket

Ravioli mit Krabbenfleisch, tomatensauce, sahn, Krabbenfleisch, Radicchio, Rucola

Ravioli avec Merou, sauce tomate, crème, chair de crabe, chicorée, roquette

BUSIATE FRESCHE ALL'ARAGOSTELLA 3 / 4 / 5 / 6 / 8 / 9 / 11 / 12 / 13 € 20,00

Aragostella, poca salsa

Lobster, tomato sauce

Hummer, tomatensauce

Sauce tomato, Homard

SPAGHETTI AI RICCI 4 / 5 / 6 / 8 / 9 / 12 / 13 € 25,00

polpa di ricci

sea urchins pulp

Seeigel-Fruchtfleisch

pulpe d'oursins





I Primi piatti di terra

LAND FIRST COURSE - ENTRÉE TERRESTRES
ERSTE LANDGÄNGE

SPAGHETTI AL POMODORO 4 / 8 € 8,50

Pomodoro, cipolla, basilico
Tomato, onion, basil
Tomatensauce, Zwiebel, Basilikum
Sauce tomate, oignon, basilic

PASTA ALLA NORMA 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 11 / 13 € 11,00

Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico
Tomato and fried Aubergines, salted Ricotta cheese, basil
Tomatensauce, gebratene Aubergines, gerirbenem ricotta kàse, Basilikum
Sauce tomate, Aubergines frites, ricotta fromage, basilic

SPAGHETTI BOLOGNESE 4 / 8 / 9 / 10 / 13 € 11,00

Tritato di carne, pomodoro, cipolla, sedano, carote
Minced beef, tomato sauce, onion, celery, carrots
Fleisch souce mit Tomatensauce, Zwiebel, Sellerie, Karotten
Ragut de boeuf, sauce tomate, oignon, céleri, carottes

RIGATONI FRANCESCANA 4 / 8 / 11 / 13 € 12,00

Ragù, panna, funghi, prosciutto
Minced beef in tomato sauce, cream, mushrooms, ham
Fleisch souce, Sahne, Pilze, Schinken
Ragut de boeuf, crème, champignons, jambon

GIRASOLI CON FORMAGGI E NOCI 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 13 € 15,00

Pasta ripiena, noci, panna, gorgonzola, speck, radicchio, rucola
Filled pasta, walnuts, cream, gorgonzola, smoked ham, red chicory, rocket
Nudeln mit füllung, Walnüsse, Sahne, Gorgonzola, Speck, Radicchio, Rucola
Pâtes farcies, noix, crème, gorgonzola, jambon fumé, Chicoreé, roquette

PENNETTE ARRABBIATE 4 / 8 / 13 € 9,00

Pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo
With tomato, chilly, garlic, parsley
Mit tomatensauce, knoblauch, chili-pfeffer, Petersilie
Avec sauce tomate, piment, ail, persil

ZUPPA DEL GIORNO 3 / 7 / 13 € 9,00

Soup of the day
Tagessuppe
Soupe du jour





Il Pesce

FISH - FISHGERICHTE - POISSON

SPIGOLE - ORATE (D'ALLEVAMENTO)

€ 15,00

Sea Bass or Sea Bream
Wolfsbarsch oder Goldbrasse
Bar ou Dorade (d'élevage)

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

€ 16,00

Grilled Swordfish
Gegrillte Schwertfish
Espadon cuit sur le gril

INVOLTINI DI PESCE SPADA DELLA CASA 3/4/5/6/7/8/9/11/12/13

€ 17,00

Home-made Swordfish Rolls
Hausgemachte Schwertfishchrouladen
Roulades à l'Espadon de la maison

GAMBERONI

€ 28,00

King Prawns
Garnelen
Gambas

FRITTO MISTO 4/6/8/12/13

€ 20,00

Mixed fried Fish
Gemischt fisch gebraten Pfanne
Friture variée

FRITTO DI CALAMARI* 4/6/8/12/13

€ 19,00

Fried Squid*
Gebackene tintenfische*
Calamars frits*

ZUPPA DI PESCE 4/5/6/7/9/12/13

€ 20,00

Fish soup
Fischsuppe
Soupe de poisson

N.B.: Per le frittore usiamo olio di semi di girasole / For frying we use sunflower oil
Zum Braten verwenden wir Sonnenblumenöl / Pour la friture, nous utilisons de l'huile de tournesol





Il Pesce

FISH - FISHGERICHTE - POISSON

CALAMARO ALLA GRIGLIA

€ 18,00

Grilled Squid
Gegrillte Tintenfische
Calamars cuits sur le gril

ZUPPA DI COZZE 4/5/6/7/8/13

€ 15,00

Cozze, pomodoro pelato, aglio, peperoncino, origano e crostini di pane
Mussels, chopped tomatoes, garlic, chilly, organ and toasted bread
Muscheln, tomatensouce, knobeauch, chilly-pfeffer, Oregano mit getoastetes Brot
Moules, sauce tomate, ail, piment, organ et pain grillè

SCAMPI

€ 28,00

Scampi
Riesencrovetten
Langoustines

FILETTO DI PESCE ALLA SARACENA 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 16,00

Filetto di pesce con finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, curry
Filet of fish, fennel, raisens, pine nuts, curry
Fischfilet mit wildem fenichelkrant, rosinen, pinienkernen, curry
Filet de poisson avec fenouil sauvage, raisins secs, pignons, curry

SALMONE AL TOCCO MEDITERRANEO 5/6/9/12

€ 17,50

Salmone scottato su un letto di zucchine, pomodorini, pomodori secchi, spinaci, pesto
Seared salmon on a bed of zucchini, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, spinach, pesto
Saumon sur un lit de courgettes, tomates cerises, tomates séchées, épinards, pesto
Lachs auf einem Bett aus Zucchini, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, Spinat, Pesto

POLIPETTI MURATI 4/6/8/9

€ 16,00

Polipetti, pomodoro, capperi, cipolla
Octopus, tomato, capers, onion
Oktopus, Tomaten, Kapern, Zwiebeln
Poulpe, tomate, câpres, oignon

PESCE DEL GIORNO (MARE) € / etto

€ 6,00 100 gr.

Fish of day € / hectogram
Fisch des Tages € / hundert Gramm
Poisson du jour € / cent grammes





La Carne

MEAT - FLEISCH GERICHTE - VIANDE

BISTECCA AI FERRI

€ 15,00

Beef steak
Beefsteak
Steac grillè

ARROSTO PANATO 4 / 8 / 13

€ 15,50

Steak in breadcrumbs
Braten Paniert
Steak panè

INVOLTINI ALLA SICILIANA DELLA CASA 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 13

€ 13,00

Home-made Veal Rolls
Hausgemachte Sizilianische Rouladen
Roulade farcie de la maison

COSTOLETTE D'AGNELLO

€ 17,00

Grilled Lamb chops
Gegrillter Lammkoteletts
Côtelettes d'agneau grillè

POLLO ALLA GRIGLIA

€ 11,50

Grilled chicken
Gegrilltes Hähnchen
Poulet grillé

PETTO DI POLLO 3 / 8 / 10 / 11 / 13

€ 15,00

CON RIDUZIONE DI MARSALA ALLA SENAPE, PURÈ DI PATATE E CHIPS DI PORRO

cotto a bassa temperatura
cooked at low temperature
bei niedriger Temperatur gegart
cuit à basse température

Chicken breast with mustard marsala reduction, mashed potatoes and leek chips
Hähnchenbrust mit Senf-Marsala-Reduktion, Kartoffelpüree und Lauchchips
Blanc de poulet avec réduction de moutarde marsala, purée de pommes de terre
et chips de poireaux





La Carne

MEAT - FLEISCH GERICHTE - VIANDE

RIBS DI MAIALE 3 / 4 / 8 / 9 / 10 € 16,00

Senape, rosmarino, limone, menta, paprika dolce
Pork ribs, mustard, rosemary, lemon, mint, sweet paprika
Schweinerippen, Senf, Rosmarin, Zitrone, Minze, süßer Paprika
Côtes de porc, moutarde, romarin, citron, menthe, paprika doux

ARROSTO MISTO 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 13 (involtino, roll, rouladen, roulade) € 18,00

Mixed grill
Gemischte Braten
Roti variè

FILETTO AL PEPE VERDE 2 / 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 13 € 25,00

Panna, pepe verde, senape
Fillet with cream, green pepper, mustard
Fleischfilet mit sahn, grüner Pfeffer, Senf
Filet de viande avec, crème, poivron vert, moutarde

anche senza glutine
also gluten free
auch glutenfrei
également sans gluten

TAGLIATA DI CARNE € 20,00

Rucola, grana, pomodorino ciliegino, glassa balsamica
Slice of beef, rocket, parmesan, cherry tomatoes, balsamic glaze
Geteiltes Fleisch, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Balsamico-Glasur
Tranche de bœuf, roquette, parmesan, tomates cerises, nappage balsamique

FILETTO DI MAIALINO 1 / 2 / 3 / 8 / 9 / 11 € 16,00

Maialino, crema di porro e patate, erba cipollina
Pork, leeks and creamed potatoes, chives
Schweinefleisch, Lauch und Kartoffelpüree, Schnittlauch
Porc, poireaux et pommes de terre en creme, ciboulette

COSTATA DI VITELLO € / etto € 5,50 100 gr.

Veal chop € / hectogram
Kalbskotelett € / hundert Gramm
Côte de veau € / cent grammes





I Contorni

SIDE DISHES - NEBENSPEISEN - GUARNITURE

INSALATA VERDE € 4,50
Green salad / Gruner salat / Salade verte

INSALATA DI POMODORO ALLA MADONITA ³ € 6,00
Pomodoro, aglio, origano, ricotta salata
Tomato, garlic, oregano, salted ricotta
Tomate, Knoblauch, Oregano, gesalzener Ricotta
Tomate, ail, organ, ricotta salée

INSALATA DI POMODORO ALLA SICILIANA € 6,50
Pomodoro, capperi, cipolla
Tomato, capers, onion
Tomate, Kapern, Zwiebeln
Tamate, câpres, oignon

INSALATA MISTA € 5,50
Mixed salad / Gemischter salat / Salade varieé

INSALATA D'ARANCIA ⁶ € 7,00
Arance, acciughe, cipollotto
Orange, anchovies, onion
Orange, Sardellens, Zwiebeln
Orange, anchois, oignon

PATATE FRITTE* ¹³ € 5,00
French Fries* / Pommfritt* / Frites*

PATATE AL FORNO € 5,50
Baked potatoes
Gebackene Kartoffeln
Pommes de terre au four

VERDURE ALLA GRIGLIA € 8,00
Grilled vegetables
Gegrillter Gemuse
Légumes grillés





I Formaggi

CHEESES - KÄSE - FROMAGES

LOCALE	€ 4,00
Local - Local (ort) - Local	
GRANA ³	€ 4,50
Grana - Grana - Parmesan	
GORGONZOLA ³	€ 4,50
Gorgonzola - Gorgonzola - Gorgonzola	
FORMAGGI DOC SICILIANI ^{3 / 9 / 10}	€ 8,00
doc Sicilian cheeses - doc sizilianischen Käse - doc fromages siciliens	

La Frutta

FRUITS - FRÜCHTE - FRUITS

MACEDONIA	€ 5,50
Fruit-salad - Fruchtesalat - Salade des fruits	
ANANAS A PIACERE	€ 6,00
Pineapple - Ananas - Ananas	





Le Bevande

THE BEVERAGES - LES BOISSONS - GETRÄNKE

ACQUA MINERALE GRANDE Mineral water large - Eau minéral grande	€ 2,50
COCA COLA / FANTA / SPRITE CL. 33 LIMONATA / CHINOTTO	€ 2,50
THÈ FREDDO CL. 33 Iced Tea - Thé froid	€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA BIONDA O ROSSA - 0,2 Blonde or red draught Lager 0,2 - Bière blonde ou rousse pression 0,2	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA BIONDA O ROSSA - 0,4 Blonde or red draught Lager 0,2 - Bière blonde ou rousse pression 0,2	€ 5,00
BIRRA ICHNUSA CL. 50 National Beer - Bière nationale	€ 5,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE CL. 50 National Beer with salt crystals - Bière nationale avec des cristaux de sel	€ 5,00
CERES CL. 33	€ 5,00
TENNENT'S CL. 33	€ 5,00
PAULANER WEISSBIER CL. 50	€ 6,00
VINO BIANCO DELLA CASA - 1/2 LT. Local white wine - Vin blanc local	€ 8,00
VINO ROSÈ DELLA CASA - 1/2 LT. Local rosè wine - Vin rosè local	€ 8,00
VINO ROSSO DELLA CASA - 1/2 LT. Local red wine - vin rouge local	€ 8,50
CALICE DI PROSECCO Glass of sparkling wine - Verre de vin mousseux	€ 6,00





Le Pizze

Nel ringraziarVi della scelta precisiamo che
i prezzi delle pizze aumentano e diminuiscono
in base alle vostre modifiche dalla lista delle aggiunte.

GARLIC PIZZA 4/7/8

€ 6,00

Burro, aglio, prezzemolo
Butter, garlic, parsley
Butter, Knoblauch, Petersilie
Beurre, ail, persil

MARGHERITA 3/4/7/8

€ 8,00

Mozzarella, Pomodoro
Mozzarella, Tomato
Mozzarella, Tomatensauce
Mozzarella, Tomate

NAPOLI 3/4/6/7/8

€ 9,00

Mozzarella, Pomodoro, Acciughe
Mozzarella, Tomato, Anchioves
Mozzarella, Tomatensauce, Sardelen
Mozzarella, Tomate, Anchois

ROMANA 3/4/7/8/10/14

€ 9,00

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto
Mozzarella, Tomato, Ham
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken
Mozzarella, Tomate, Jambon

MILANO 3/4/7/8/10/14

€ 9,50

Mozzarella, Pomodoro, Salame, Olive taggiasche
Mozzarella, Tomato, Salame, Taggiasca olives
Mozzarella, Tomatensauce, Salami, Taggiasca-Oliven
Mozzarella, Tomate, Salami, olives Taggiasca

DIAVOLA 3/4/7/8/10/14

€ 9,00

Mozzarella, Pomodoro, Salame piccante
Mozzarella, Tomato, Spicy Salame
Mozzarella, Tomatensauce, Scharfe Salami
Mozzarella, Tomate, Salami piquante

CALZONE 3/4/7/8/10/14

€ 9,00

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto
Mozzarella, Tomato, Ham
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken
Mozzarella, Tomate, Jambon





Le Pizze

- TONNO** 3/4/6/7/8/10 € 10,50
Mozzarella, Pomodoro, Filetti di Tonno, Cipolla
Mozzarella, Tomato, Tuna fillet, Onion
Mozzarella, Tomatensauce, Thunfischfilets, Zwiebeln
Mozzarella, Tomato, Filets de thon, Oignon
- QUATTRO GUSTI** 3/4/7/8/10 € 10,50
Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto, Funghi, Olive taggiasche
Mozzarella, Tomato, Ham, Mushrooms, Taggiasca olives
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilze, Taggiasca-Oliven
Mozzarella, Tomato, Jambon, Champignons, olives Taggiasca
- CAPRICCIOSA** 3/4/7/8/10 € 11,00
Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto, Funghi, Würstel, Olive taggiasche
Mozzarella, Tomato, Ham, Mushrooms, Würstel, Taggiasca olives
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilze, Würstel, Taggiasca-Oliven
Mozzarella, Tomato, Jambon, Champignons, Würstel, olives Taggiasca
- NORMA** 1/2/3/4/7/8 € 10,00
Mozzarella, Pomodoro, Melanzane fritte, Ricotta salata
Mozzarella, Tomato, Fried Aubergines, Salted Ricotta cheese
Mozzarella, Tomatensauce, Herausgebachene Auberginen, Käse
Mozzarella, Tomato, Aubergines frites, Ricotta fromage
- SICILIANA** 3/4/7/8 € 11,00
Mozzarella, Pomodoro, Melanzane alla griglia, Pecorino, Cipolla
Mozzarella, Tomato, Grilled Aubergines, Pecorino cheese, Onion
Mozzarella, Tomatensauce, Gegrillte Auberginen, Schafskäse, Zwiebeln
Mozzarella, Tomato, Aubergines grillées, Fromage de brebis, Oignon
- QUATTRO FORMAGGI** 3/4/7/8 € 11,50
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Hemmethal
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino cheese, Hemmethal
Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Emmentaler
Mozzarella, Gorgonzola, Fromage de brebis, Hemmenthal
- CONTADINA** 3/4/7/8 € 11,50
1/2 Ricotta e Spinaci - 1/2 Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia
1/2 Ricotta cheese + Spinace - 1/2 Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Sausage
1/2 Schafskäse + Spinat - 1/2 Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Würstel
1/2 Ricotta fromage et Épinards - 1/2 Tomato, Mozzarella, Champignons, Saucisse





Le Pizze

VALDOSTANA 3/4/7/8/10/14

€ 12,50

Mozzarella, Pomodoro, Funghi, Gorgonzola, Speck
Mozzarella, Tomato, Mushrooms, Gorgonzola, Speck
Mozzarella, Tomatensauce, Pilze, Gorgonzola, Speck
Mozzarella, Tomato, Champignons, Gorgonzola, Jambon fumè

CAMPAGNOLA 3/4/7/8/10/14

€ 12,00

Mozzarella, Pomodoro, Funghi Porcini, Salsiccia
Mozzarella, Tomato, wild-mushrooms Porcini, Sausage
Mozzarella, Tomatensauce, Steinpilze, Würstel
Mozzarella, Tomato, Cèpes, Saucisse

RUSTICA 3/4/6/7/8

€ 10,50

Mozzarella, Pomodoro, Pecorino, Acciughe, Cipolla
Mozzarella, Tomato, Pecorino cheese, Anchovies, Onion
Mozzarella, Tomatensauce, Schafskäse, Sardellen, Zwiebeln
Mozzarella, Tomato, Fromage de brebis, Anchois, Oignon

TROPEA 3/4/7/8

€ 11,50

Poca Mozzarella, Pomodoro, Mousse di Caprino, Spinaci, Cipolla rossa caramellata
Little Mozzarella, Tomato, Goats Cheese mousse, Spinach, Caramelized red Onion
Weining Mozzarella, Tomaten, Ziegenkäse-Mousse, Spinat, karamellisierten roten Zwiebeln
Peu Mozzarella, Tomato, Mousse ou fromage de Chevre, épinards, oignon rouge caramélisé

PALERMITANA 3/4/6/7/8/10

€ 10,50

Pomodoro, Pecorino, Cipolla, Acciughe, Mollica, Origano
Tomato, Pecorino Cheese, Onion, Anchovies, Breadcrumbs, Oregano
Tomaten, Schafskäse, Zwiebel, Sardellen, Paniermehl, Oregano
Tomato, Fromage de brebis, Oignon, Anchois, Chapelure, Origan

CAMPANA 3/4/6/7/8

€ 13,00

Mozzarella di bufala, pomodorino giallo, acciughe, cipolla rossa caramellata
Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, anchovies, caramelized red onion
Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten, Sardellen, karamellisierte rote Zwiebeln
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises jaunes, anchois, oignon rouge caramélisé

MONTANARA 3/4/7/8

€ 12,50

Mozzarella, Friarielli, Salsiccia, poco Gorgonzola, Pan Formaggio affumicato
Mozzarella, Friarielli, Sausage, Gorgonzola, Smoked cheese
Mozzarella, Friarielli, Würstel, wenig Gorgonzola, geräuchertem Käse
Mozzarella, Friarielli, Saucisse, peu Gorgonzola, Fromage fumé





Le Pizze

VEGETARIANA 3 / 4 / 7 / 8

€ 11,00

Mozzarella, Pomodoro, Melanzane, Zucchine e Peperoni grigliati
Mozzarella, Tomato, Grilled aubergines, Zucchini and sweet peppers
Mozzarella, Tomato, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika
Mozzarella, tomates, Aubergines, courgettes et poivrons grillés

EMILIANA 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 14

€ 13,00

Mozzarella, Pomodoro, Rucola, Speck, Grana a scaglie
Mozzarella, Tomato, Rocket, Speck, Parmesan cheese
Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Rucola, Parmesanstücke
Mozzarella, Tomato, Jambon fumè, Parmesan, Roquette

CASALE 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 14

€ 14,00

Pomodoro, Mozzarella di Bufala + messi a crudo: Pomodorini, Rucola, Speck
Tomato, Buffalo mozzarella, Cherry tomatoes, Rocket, Speck
Tomatensauce, Büffel mozzarella, Klein tomatensauce, Rucola, Speck
Tomato, Mozzarella de Bufflesse, Cerise tomato, Roquette, Jambon fumè

BRONTE 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 14

€ 14,00

Mozzarella, Burrata, granella di Pistacchio di Bronte, Mortadella
Mozzarella, Burrata cheese, Pistachio of Bronte, Mortadella
Mozzarella, Burrata, Pistazie von Bronte, Mortadella
Mozzarella, Burrata, Pistache de Bronte, Mortadella

CALABRESE 3 / 4 / 7 / 8 / 10 / 14

€ 11,00

Pomodoro, Mozzarella, gorgonzola, cipolla di Tropea, salame piccante
Tomato, Mozzarella, gorgonzola cheese, Tropea onion, spicy salame
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln vom Tropea, Scharfe Salami
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Oignon de Tropea, Salami piquante

PIZZA MEDITERRANEA 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 8

€ 12,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pesto di basilico, fonduta di grana
Tomato, mozzarella, fried aubergines, basil pesto, parmesan fondue
Tomaten, Mozzarella, gebratene Auberginen, Basilikumpesto, Parmesanfondue
Tomato, mozzarella, aubergines frites, pesto de basilic, fondue de parmesan





Le Pizze

LA BURRATA 3/4/7/8/10/14

€ 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Burrata, Prosciutto crudo
Tomato, Mozzarella, Burrata, Raw Ham
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Roher Schinken
Tomate, Mozzarella, Burrata, Jambon cru

NORVEGESE 3/4/6/7/8

€ 13,00

Mozzarella, Pomodoro, Salmone affumicato
Mozzarella, Tomato, Smoked Salmon
Mozzarella, Tomatensauce, Geraucherter Lachs
Mozzarella, Tomato, Saumon fumé

GABBIANO 4/5/6/7/8/12

€ 14,00

Pomodoro, Insalata di Mare
Tomato, Seafood salad
Tomatensauce, Meerestieresalad
Tomate, Fruits de mer en salade





Le Pizze

AGGIUNTE - ADDED TOPPINGS

alsa di Pomodoro - Olive taggiasche - Cipolla - Würstel - Ricotta salata € 0,50
Tomato sauce - Taggaisca olives - Onion - Würstel - Salted Ricotta cheese
Tomatensauce - Taggiasca-Oliven - Zwiebeln - Ricotta Käse
Sauce tomate - olives Taggiasca - Oignon - Ricotta fromage

Prosciutto - Funghi - Salame - Rucola - Radicchio € 1,00
Melanzane alla griglia - Mozzarella - Acciughe - Spinaci - Noci
Ham - Mushrooms - Salame - Rucola - Red Chicory
Grilled Aubergines - Mozzarella - Anchioves - Spinach - Walnuts
Schinken - Pilze - Salami - Rucola - Radicchio
Gegrillte Auberginen - Mozzarella - Sardelen - Spinat - Walnüsse
Jambon - Champignons - Salami - Roquette - Chicoreé
Aubergines grillées - Mozzarella - Anchois - Épinards - Noix

Pecorino - Melanzane fritte - Salsiccia - Gorgonzola - Pomodorini € 1,50
Mousse di Caprino - Cipolla caramellata
Pecorino - Fried Aubergines - Sausage - Gorgonzola - Cherry tomatoes
Goats Cheese mousse - Caramelized red Onion
Schafskäse - Gebackene Auberginen - Würste - Gorgonzola - Klein Tomatensauce
Ziegenkäse-Mousse - karamellisierten roten Zwiebeln
Fromage de brebis - Aubergines frites - Saucisse - Gorgonzola - Cerise Tomato
Mousse ou fromage de Chevre - oignon rouge caramélisé

Speck - Pistacchio - Mortadella - Tonno € 2,00
Speck - Pistachio - Mortadella - Tuna
Speck - Pistazie - Mortadella - Thunfisch
Jambon fumé - Pistache - Mortadella - Thon

Prosciutto Crudo - Mozzarella di Bufala - Funghi Porcini - Burrata - Pomodorini gialli - Grana € 2,50
Raw Ham - Buffalo mozzarella - Porcini mushrooms - Burrata - Yellow cherry tomatoes - Parmesan
Roher Schinken - Büffel Mozzarella - Steinpilze - Burrata - Gelbe Kirschtomaten - Parmesan
Jambon cru - Mozzarella de Bufflesse - Cèpes - Burrata - Tomates cerises jaunes - Parmesan

Salmone affumicato - Gamberetti € 5,00
Smoked Salmon - Prawns
Geraucherter Lachs - Schrimps
Saumon fumé - Crevettes

Coperto € 2,00
Cover Charge / Gedeck / Couvert

N.B.: Mozzarella Fior di Latte SANTA LUCIA
Prosciutto Spalla Cotta

