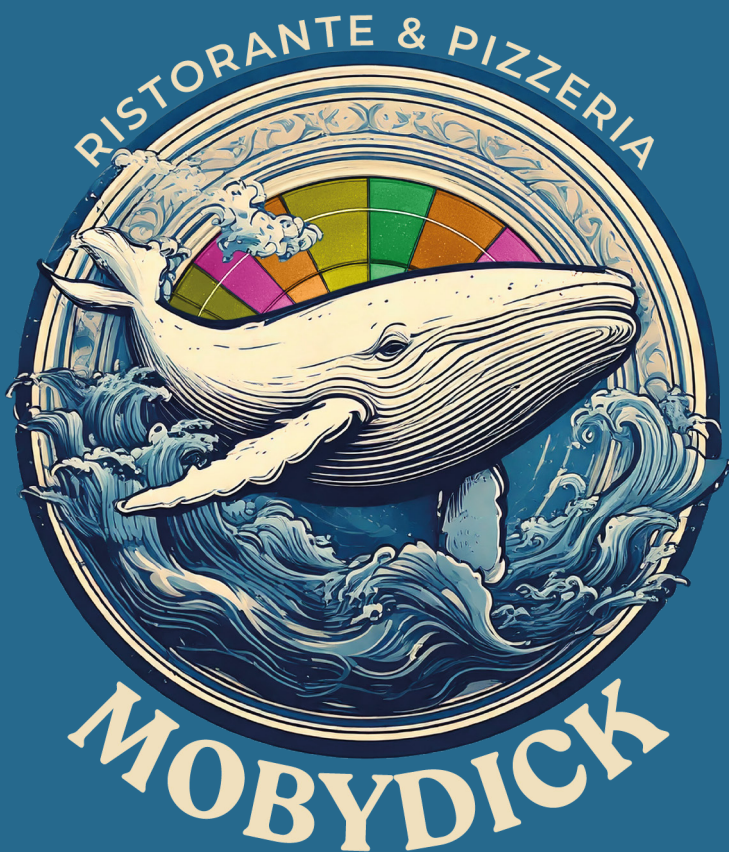




*Dal 1983
il Sapore della tradizione, il calore di Casa.*

Orario di Apertura

Pizza	11:30 - 15:00	18:00 - 23:00
Cucina	12:00 - 14:30	18:30 - 22:00



I NOSTRI IMPASTI SPECIALI



pizza al kamut *(Pizza mit Kamut)*

Aggiunge bellezza e benessere al piacere della pizza perchè con i suoi ingredienti semplici e naturali fornisce antiossidanti che aiutano a contrastare l'invecchiamento. Appetitosa, buonissima, è anche più digeribile perchè è sapientemente preparata dal tuo pizzaiolo con impasto a lunga e controllata lievitazione.



pizza ai 7 cereali *(Pizza mit Getreide)*

Miscela a base di cereali arricchita con semi di sesamo e girasole che permette di ottenere una pizza rustica e croccante. Si tratta di un prodotto specificatamente pensato per il mondo delle pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto dato dal sapiente abbinamento di 7 diverse tipologie di cereali (grano tenero, segale, farro, orzo, avena, mais, riso). La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente rustico, e i semi di sesamo e girasole creano un'esplosione di gusti naturali e genuini.



pizza al farro *(Pizza mit Dinkel)*

La farina di farro utilizzata per produrre un impasto dal sapore e l'aroma più intenso. Questo cereale viene utilizzato da chi non riesce a digerire il solito pane o la pasta di grano tenero o duro (non è indicata per chi soffre di celiachia).



pizza senza glutine *(Glutenfreie Pizza)*

È una preparazione con farina di riso e amido di mais. L'impasto risulta croccante all'esterno con un interno morbido grazie alla doppia lievitazione. Pur essendo un pò più friabile della pizza classica, la pizza senza glutine è comunque gustosa e saporita.



Coperto € 1,50

LE ROSSE

Americana (1,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, peperoni, salamino piccante, grana
(mozzarella, tomatensauce, paprika, würzige salami, parmesankäse)

Asparagi (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, asparagi, grana
(mozzarella, tomatensauce, spargel, parmesankäse)

Autunnale (1,5,7) € 9,50
radicchio, pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia
(chicoree, tomatensauce, mozzarella, paprika, gorgonzola-käse, wurst)

Bombarda (1,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, salsiccia, gorgonzola, cipolla, fagioli, grana
(mozzarella, tomatensauce, wurst, gorgonzola-käse, zwiebel, bohnen, parmesankäse)

Braccio di ferro (1,3,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, spinaci, ricotta, grana
(mozzarella, tomatensauce, spinat, topfen, parmesankäse)

Capricciosa (1,3,5,7,12) € 9,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofini, funghi, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, artischoken, pilze, parmesankäse)

Carciofini (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, carciofini, grana
(mozzarella, tomatensauce, artischoken, parmesankäse)

Fantasy (1,3,4,5,7,12) € 10,00
mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi, peperoni, melanzane, salamino piccante, grana
(mozzarella, tomatensauce, sardellen, kapern, paprika, aubergine, würzige salami, parmesankäse)

Frico (1,3,5,7) € 9,50
mozzarella, pomodoro, formaggi misti, patate al forno
(mozzarella, tomatensauce, mischkäse, bratkartoffeln)

La pizza del Pizzaiolo (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, provola, pepe
(mozzarella, tomatensauce, provola-käse, pfeffer)

Funghi (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, funghi, grana
(mozzarella, tomatensauce, pilze, parmesankäse)

Gustosa (1,5,7) € 11,00
mozzarella, pomodoro, melanzane, speck, gorgonzola
(mozzarella, tomatensauce, aubergine, speck, gorgonzola-käse)





Mare* (1,2,3,4,5,7,14) € 11,00
pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare
(tomatensauce, knoblauch, petersille, meeresfrüchte)

Margherita (1,5,7) € 6,50
mozzarella, pomodoro
(mozzarella, tomatensauce)

Marinara (1,5) € 5,50
pomodoro, aglio, origano
(tomatensauce, knoblauch, oregano)

Nordica (1,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, salame, wurstel
(mozzarella, tomatensauce, salami, wurstel)



Otto gusti (1,3,4,5,7,12) € 10,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofini,
cipolla, peperoni, acciughe, wurstel, gorgonzola, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, artischoken,
zwiebel, paprika, sardellen, wurstel, gorgonzola-käse,
parmesankäse)

Parmigiana (1,3,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, melanzane, grana
(mozzarella, tomatensauce, auberginen, parmesankäse)

Patatina (1,3,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, patatine fritte*
(mozzarella, tomatensauce, pommes frites*)

Pazza (1,3,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, salamino piccante, wurstel
peperoni, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, würzige salami, wurstel,
paprika, parmesankäse)

Porchetta (1,5,7) € 11,00
mozzarella, pomodoro, wurstel, salsiccia, salame piccante, porchetta
(mozzarella, tomatensauce, wurstel, wurst, würzige salami, spanferkel)

Porcini (1,5,7) € 9,50
mozzarella, pomodoro, funghi porcini
(mozzarella, tomatensauce, steinpilze)

Privilege (1,5,7) € 13,00
mozzarella, pomodoro, provola, radicchio, petto d'oca
(mozzarella, tomatensauce, provolone, chicoree, gänsebrust)

Prosciutto (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto
(mozzarella, tomatensauce, schinken)

*prodotto surgelato

PIZZERIA



Pugliese (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, cipolla, grana
(mozzarella, tomatensauce, zwiebel, parmesankäse)

Quadrifoglio (1,3,5,7,12) € 10,00
mozzarella, pomodoro, asparagi, peperoni, zucchini,
melanzane, radicchio, grana
(mozzarella, tomatensauce, spargel, paprika, zucchini,
aubergine, chicoree, parmesankäse)

Quattro formaggi (1,3,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, emmenthal, latteria, gorgonzola, grana
(mozzarella, tomatensauce, emmenthal, frischkäse, gorgonzola,
parmesankäse)

Quattro Stagioni (1,3,4,5,7,12) € 9,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofini, funghi, acciughe, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, artischoken, pilze, sardellen, parmesankäse)

Romana (1,4,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, acciughe, origano
(mozzarella, tomatensauce, sardellen, oregano)

Rucola (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, rucola
(mozzarella, tomatensauce, rauke)

Salamino (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, salamino
(mozzarella, tomatensauce, salami)

Salmone (1,4,5,7) € 11,00
mozzarella, pomodoro, salmone
(mozzarella, tomatensauce, lachs)

San Daniele (1,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo
(mozzarella, tomatensauce, roher schinken)

Siciliana (1,4,5,7,12) € 8,50
mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano
(mozzarella, tomatensauce, sardellen, kapern, oliven, oregano)

Stella Alpina (1,3,5,7) € 11,00
mozzarella, pomodoro, chiodini, speck, grana
(mozzarella, tomatensauce, pilze, speck, parmesankäse)

Tirolese (1,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, speck
(mozzarella, tomatensauce, speck)

Tonno (1,4,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, tonno
(mozzarella, tomatensauce, tunfish)

Tris (1,3,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, formaggi, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, käse, parmesankäse)

**Valtellina** (1,5,7)**€ 12,50**

mozzarella, pomodoro, rucola, bresaola, scaglie di grana
(mozzarella, tomatensauce, rauke, bündner fleisch, splitter
parmesankäse)

X (1,3,5,7,12)**€ 10,00**

mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, cipolla, peperoni, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, zwiebel, paprika,
parmesankäse)

LE BIANCHE

**Arcobaleno** (1,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, pomodorini, zucchine, melanzane, crema di provola
(mozzarella, frische tomaten, zucchini, aubergine, käse-creme)

Benvenuti al sud (1,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, salsiccia, cipolla di Tropea, scamorza
(mozzarella, wurst, rote zwiebel, geräuchertem käse-creme)

Brie (1,5,7)**€ 8,50**

mozzarella, pomodorini, brie
(mozzarella, frische tomaten, brie-käse)

Atomica (1,3,4,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, pomodorini, peperoni, salamino piccante, uovo, acciughe,
gorgonzola
(mozzarella, frische tomaten, paprika, würzige salami, ei, sardellen,
gorgonzola-käse)

Buffalo Bill (1,5,7)**€ 12,00**

mozzarella, pomodorini, insalata verde, mozzarella di bufala dopo cottura
(mozzarella, frische tomaten, chikoree, büffel-mozzarella nach dem kochen)

Campagnola (1,3,5,7)**€ 9,50**

mozzarella, pomodorini, funghi, salsiccia, grana
(mozzarella, frische tomaten, pilze, wurst, parmesankäse)

Carmelina (1,3,5,7)**€ 8,50**

pomodorini, patate, cipolla, olive, origano, scaglie di grana
(frische tomaten, kartoffeln, swiebel oliven, oregano, splitter parmesankäse)

Contadina (1,5,7,12)**€ 9,50**

mozzarella, friarelli, salsiccia
(mozzarella, brokkoli, wurst)

Delfina (1,4,5,7)**€ 13,00**

mozzarella, radicchietto, salmone, philadelphia
(mozzarella, chicoree, lachs, philadelphia käse)

Delicata (1,3,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, carciofi tartufati, pomodori secchi
(mozzarella, getrüffelten artischoken, getrockneten tomaten)

Devastante (1,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, melanzane, patate al forno, salamino
(mozzarella, aubergine, bratkartoffeln, salami)

PIZZERIA

Duemiladue (1,3,5,7)**€ 13,00**

mozzarella, pomodorini, pancetta affumicata, cipolla, rucola, grana, mozzarella di bufala dopo cottura
(mozzarella, frische tomaten, räucherspeck, zwiebel, rauke, parmesankäse, büffel-mozzarella nach dem kochen)

**Ellenica** (1,5,7,12)**€ 9,50**

mozzarella, pomodorini, feta greca, olive taggiasche
(mozzarella, frische tomaten, griechischer feta, tagiasca oliven)

Emiliana (1,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, prosciutto, spinaci, salsiccia, crema al parmigiano
(mozzarella, schinken, spiant, wurst, parmesan-creme)

Etrusca (1,3,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, pomodorini, ricotta, rucola, scaglie di grana
(mozzarella, frische tomaten, topfen, rauke, splitter parmesankäse)

Favolosa (1,5,7)**€ 11,00**

mozzarella, brie, zucchine, speck
(mozzarella, brie-käse, zucchini, speck)

Friulana (1,3,5,7)**€ 11,00**

mozzarella, pomodorini, provola, salsiccia, insalata verde, scaglie di grana
(mozzarella, frische tomaten, provolone, wurst, grüner salad, splitter parmesankäse)

Guancia a guancia (1,5,7,12)**€ 11,00**

mozzarella, carciofi, guanciale, crema di pecorino
(mozzarella, artischocken, bauchspeck, schafskäsecreme)

Jolly (1,3,5,7)**€ 11,00**

mozzarella, porcini, pancetta, scaglie di grana
(mozzarella, steinpilze, räucherspeck, splitter parmesankäse)

Garibaldina (1,5,7)**€ 11,00**

mozzarella, crema di asparagi, gorgonzola, speck
(mozzarella, spargelsauce, gorgonzola käse, speck)

Montanara (1,3,5,7)**€ 9,50**

mozzarella, funghi freschi, porcini, chiodini, grana
(mozzarella, frische pilze, steinpilze, parmesankäse)

Piccantina (1,3,4,5,7)**€ 10,00**

mozzarella, friarelli, salamino piccante, acciughe
(mozzarella, brokkoli, würzige salami, sardellen)

Piemontese (1,5,7,8)**€ 10,00**

mozzarella, gorgonzola, pere, noci
(mozzarella, gorgonzola-käse, birnen, walnüsse)

Porca (1,5,7)**€ 10,50**

mozzarella, cipolla, porchetta, patate al forno
(mozzarella, zwiebel, spanferkel, bratkartoffeln)

Primo amore (1,5,7)**€ 10,50**

mozzarella, pomodorini, rucola, bocconcini di mozzarella dopo cottura
(mozzarella, frische tomaten, rauke, mozzarellakugeln nache dem kochen)

**PIZZERIA**

Pizza 5P (1,5,7,20) € 13,00

mozzarella, crema di pistacchio, provola, pomodorino rosso,
pomodorino giallo, pomodoro secco
(mozzarella, pistaziencreme, Provola-Käse, rote und gelbe
Kirschtomaten, getrocknete Tomaten)



Rustica (1,3,5,7) € 9,00

mozzarella, cipolla, pancetta, grana
(mozzarella, zwiebel, räucherspeck, parmesankäse)

Sfiziosa (1,5,7) € 10,50

mozzarella, prosciutto, zucchine, melanzane, scamorza
(mozzarella, schinken, zucchini, aubergine, gerauchertem käse)

Trevisana (1,5,7) € 9,50

mozzarella, scamorza, radicchio di Treviso
(mozzarella, geräuchertem käse-creme, Treviso chicoree)

Trentina (1,5,7) € 11,00

mozzarella, speck, gorgonzola
(mozzarella, bauchspeck, gorgonzola)



Tricolore (1,5,7) € 9,00

mozzarella, pomodorini, spinaci, provola
(mozzarella, frische tomaten, spinat, provolone)

Vesuvio (1,5,7) € 11,00

mozzarella, prosciutto crudo, ricotta, olive taggiasche
(mozzarella, roher schiken, topfen, taggiasca-oliven)

I CALZONI

Calzone alla tirolese (1,5,7) € 9,00

mozzarella, gorgonzola, speck
(mozzarella, gorgonzola-käse, speck)

Calzone alla napoletana (1,3,5,7) € 8,00

mozzarella, prosciutto, grana
(mozzarella, schinken, parmesankäse)

Calzone alla romana (1,3,5,7) € 8,50

mozzarella, prosciutto, ricotta, grana
(mozzarella, schinken, topfen, parmesankäse)

Calzone farcito (1,3,5,7) € 9,00

mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, grana
(mozzarella, schinken, artischoken, pilze, parmesankäse)

Calzone alle verdure (1,5,7) € 10,00

mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, asparagi, grana
(mozzarella, paprikaschoten, aubergine, zucchini, spargel, parmesankäse)



LE FOCACCE

Focaccia ^(1,5,7)

olio, sale, origano
(öl, salz, oregano)

€ 4,50

Biancaneve ^(1,4,5,7,8,12)

burrata, mortadella, pistacchi
(burrata, mortadella, pistazien)

€ 13,00

La Saporita ^(1,4,5,7,8,12)

tonno, ricotta fresca, olive taggiasche, buccia di limone, basilico
(tutto dopo cottura)

€ 13,00

(Thunfisch, frische Ricotta, Taggiasca-Oliven, Zitronenzeste, Basilikum – alles nach dem Garen hinzugefügt)

Estate ^(1,5,7)

pomodorini, burrata, alici del Cantabrico, basilico
frische tomaten, sardellen, basilikum)

€ 13,00



Supplementi

Pizza al Kamut/Farro/Cereali	€ 0,50
Pizza senza glutine	€ 2,50
Per ogni ingrediente aggiunto	da € 1,00 a € 2,00
Speck/Porcini	€ 3,00
Mozzarella di Bufala	€ 3,00
Prosciutto crudo	€ 3,00
Pane	€ 0,50
Coperto	€ 1,50

Tutte le nostre pizze possono essere preparate
anche in formato maxi

PIZZERIA

Coperto

€ 1,50

PIATTI UNICI

einzigartige gerichte

Piatto misto estivo SOLO D'ESTATE (7,12) € 15,00

prosciutto crudo, melone, riso alla greca, pomodori,
mozzarella, roastbeef all'inglese, crocchette di patate
(roher schinken, honigmelone, reis nach
griechischer art, tomaten, mozzarella,
englische roastbeef, kartoffelkroketten)



Piatto misto invernale (1,3,5) € 15,00

lasagne, milanese, patate fritte*
(lasagne, wiener schnitzel, pommes frites)

ANTIPASTI CARNE

fleisch vorspeisen

Prosciutto e bufala (7) € 15,00

(schinken und büffel mozzarella)

Prosciutto crudo e melone € 12,00

(roher schinken und honigmelone)



Affettati misti € 10,00

(gemischte aufschnittplatte)

Prosciutto Crudo di Parma € 10,00

(Parmaschinken)

Caprese (7) € 9,00

(mozzarella mit tomaten und oliven)

Caprese con bufala (7) € 11,00

(tomaten mit büffel und oliven)

Mozzarella di bufala (7) € 8,00

(büffel mozzarella)



Crocchette di patate (1,5,7) € 4,00

(kartoffelkroketten - jeder)

RISTORANTE

ANTIPASTI PESCE

fischvorspeisen

Gamberetti in salsa rosa € 9,00
(garnelen mit cocktailsauce)

Gamberetti al limone € 9,00
(garnelen mit zitronen)

**Crostoni di pane con burrata e
alici del Cantabrico** ⁽¹⁾ € 12,00
(geröstete brotschnitte mit Burrata und marinierte
sardellen)



Pepata di cozze ^{(1,4,12)*} € 12,00
aglio, pomodoro, prezzemolo, pepe nero
(miesmuscheln mit knoblauch, tomaten, petersilie, schwarzer pfeffer)

Insalata di polipi farcita* ^(4,12) € 15,00
polipi, olive taggiasche, patate lesse
(salat mit tintenfisch, oliven, salzkartoffeln)



Carpaccio di tonno ⁽⁴⁾ € 13,00
(tunafish-carpaccio)

Antipasto di mare* CALDO/FREDDO ^(1,4,12) € 24,00
polipi, cozze, gamberetti in salsa rosa, pesce spada,
salmone, chele di granchio, code di gambero, calamari,
gamberone, sarde in saôr, crostini di pane, burro
(meeres salat)



PRIMI PIATTI CARNE

erste gänge fleisch

Spaghetti alla carbonara ^(1,3) € 10,00
uova, pancetta, grana, pepe, panna
(spaghetti mit raücherspeck, ei, parmesankäse, sahne)

Spaghetti all'amatriciana ⁽¹⁾ € 10,00
pancetta, pomodoro, cipolla
(spaghetti mit raücherspeck, tomatensauce, zwiebel)

Tagliolini al San Daniele ^(1,7) € 10,00
prosciutto crudo, panna
(nudeln mit S. Daniele roher schinken und sahne)

Pappardelle al sugo di capriolo ⁽¹⁾ € 11,00
(nudeln mit hirschragout)

*prodotto surgelato

RISTORANTE



Penne alla Moby Dick ⁽¹⁾ € 10,00
panna, speck, prezzemolo
(kurze nudeln nach art des hauses mit speck und sahne, petersilie)

Penne primavera ^(1,7) € 10,00
pomodoro, scaglie di pecorino, rucola
(kurze nudeln tomaten, splitter schafkäse, rauke)

Penne all'arrabbiata ⁽¹⁾ € 9,00
aglio, pomodoro, peperoncino, prezzemolo
(kurze nudeln mit knoblauch, tomatensauce, chili, petersilie)

Lasagne ^(1,3,9,12) € 9,00
(lasagne)

Gnocchi alla sorrentina ^(1,3,7,9,12) € 10,00
pomodoro, mozzarella
(kartoffelklöesse mit tomatensauce, mozzarella)

Paccheri alla sorrentina ^(1,7) € 12,00
pomodoro, bocconcini di mozzarella
(kurze nudeln mit tomatensauce und mozzarella)

Risotto con funghi MINIMO 2 PERSONE (7) € 11,00
(risotto mit pilze)

Risotto con asparagi MINIMO 2 PERSONE (7) € 11,00
(risotto mit spargel)

Tortellini panna e prosciutto ^(1,3,7) € 10,00
(tortellini mit schinken und sahne)

PRIMI PIATTI PESCE

erste fischgerichte



**Gnocchi viola con zucchini,
salmone e burrata** ^(1,3,7) € 12,00
zucchini, salmone, burrata
(kurze nudeln mit tomatensauce und mozzarella)

Spaghetti allo scoglio* ^(1,2,4,12,14) € 14,00
(meeresfruchten nudeln)

Spaghetti alle vongole* ^(1,2,4,12,14) € 13,00
(nudeln mit venusmuschel)

Tagliolini al salmone ^(1,4,7,12) € 11,50
salmone, panna
(nudeln mit lachs und sahne)

Risotto ai frutti di mare* MINIMO 2 PERSONE (1,2,4,12,14) € 13,00
(risotto mit meeresfrüchten - 2 personen)

*prodotto surgelato

RISTORANTE

SECONDI PIATTI CARNE

fleisch-hauptgerichte

Scaloppine ai funghi ^(1,3) € 11,00
(schnitzel mit pilzen)

Scaloppine alla valdostana ^(1,3,7) € 11,00
speck, formaggio
(schnitzel mit speche und käse)



Roast-beefall'inglese SOLO D'ESTATE € 12,00
(englisches roastbeef)

Tagliata di Angus con rucola e patate al forno* € 20,00
(angusschnitt mit bratkartoffeln)

Filetto di manzo € 18,00
(rinderfilet)

Filetto di manzo al pepe verde € 19,00
(rinderfilet mit grünem pfeffer)

Tonnato ^(3,5,7) € 12,00
(kalbfleisch mit thunfischsauce)

Carpaccio con rucola e scaglie di grana € 14,00
(roher rindfleisch mit rauche und splitter parmesankäse)

Capriolo con polenta € 15,00
(reh mit polenta)

Tagliata di pollo con scaglie di grana e rucola ⁽³⁾ € 14,00
(hunerschnitt mit splitter parmesankäse, rauche)

Grigliata di verdure con scamorza alla piastra ⁽⁷⁾ € 12,00
(gemüse vom grill und gerauchertem käse auf den teller)



Bistecca di manzo € 15,00
(rindersteak)

Braciola di maiale € 10,00
(schweinekotelett)

Petto di pollo € 10,00
(hühnerbrust)

*prodotto surgelato

RISTORANTE

Wurstel con patatine fritte*⁽⁵⁾ € 11,00
(grilled wurstel mit pommes frites)

Hamburger di chianina con patatine fritte*⁽⁵⁾ € 12,00
(hamburger mit pommes frites)

Milanese con patatine fritte* € 12,00
wienerschnitzel mit pommes frites
(mozzarella, frische pilze, steinpilze, parmesankäse)

SECONDI PIATTI PESCE

fisch-hauptgerichte



Calamari fritti*^(2,4,5,14) € 14,00
(gebratene tintenfisch)

Fritto misto*^(2,4,5,14) € 15,00
(frittierten fisch)

Baccalà alla vicentina*^(1,4,7,12) € 17,00
cipolla, latte, prezzemolo
(stockfischnitte mit zwiebel, milch, petersilie)

**Tagliata di tonno pinne gialle con
rucola e capperi**^(4,12) € 18,00
(thunfischnitte mit rauke und kapper)

Filetto di orata e patate al forno*^(5,12) € 17,00
(goldbrassefilet mit bratkartoffeln)



**Filetto di rombo con
verdure grigliate**^(4,5,12) € 19,00
(steinbutt mit gegrilltem gemüse)



**Filetto di branzino con
spinaci al burro***^(4,5,12) € 17,00
wolfsbarchfilet mit butter spinat)

Seppie alla griglia*^(4,5,12) € 15,00
(gebratene kuttelfisch)

*prodotto surgelato

RISTORANTE

CONTORNI

beilagen

Patatine fritte* ⁽⁵⁾ € 5,00
(pommes frites)

Patate al forno* ⁽⁵⁾ € 4,50
(bratkartoffeln)

Insalata verde o radicchio, pomodori o carote € 4,50
(grüner salat oder chicoree, tomaten oder mohrrüben)

Insalata mista € 5,00
(gemischten salat)

Patate lesse ⁽⁵⁾ € 4,50
(gekochtes kartoffeln)

Spinaci al burro ⁽⁵⁾ € 5,00
(butter spinat)

Spinaci al vapore ⁽⁵⁾ € 4,50
(gedünsteter spinat)

Verdura alla griglia ⁽⁵⁾ € 6,00
(gegrilltem gemüse)

Verdura cotta mista ⁽⁵⁾ € 6,00
(gekochte gemüse)



*prodotto surgelato

RISTORANTE

LE NOSTRE INSALATONE

unsere salate

Insalatona Moby Dick (4,7,12) € 11,00

lattuga, carote, pomodori, olive, tonno, mais, mozzarella
(salat, möhren, tomaten, oliven, tunfisch, mais, mozzarella)



Insalatona greca (7,12) € 9,00

pomodorini, cetrioli, feta, olive verdi, origano
(frische tomaten, gurken, feta, oliven, oregano)



Insalatona farcita (3,4,12) € 9,00

lattuga, pomodoro, peperoni, acciughe, capperi, uova sode
(salat, tomaten, paprikaschoten, sardellen, kapern, hartgekochte eier)

Insalatona valtellina (3,12) € 11,00

lattuga, rucola, funghi, bresaola, scaglie di grana, pomodorini
(salat, rauke, pilzen, bündner fleisch, splitter parmesankäse, frische tomaten)

Insalatona bufalina (7,12) € 11,00

radicchio, lattuga, salame piccante, cipolla, olive nere, bufala
(chicoree, salat, pikante salami, zwiebel, oliven, bufala)

Insalatona light (2,4,12) € 11,00

insalatina, rucola, pomodorini, gamberetti, mais, polpa di granchio
(salat, rauke, frischentomaten, garnelen, mais, krabbenfleisch)



RISTORANTE

ANTIPASTI

vorspeisen

Prosciutto crudo e melone € 12,00
(roher schinken und honigmelone)

Caprese ⁽⁷⁾ € 9,00
(mozzarella mit tomaten und oliven)

Caprese di bufala ⁽⁷⁾ € 11,00
(buffel mozzarella mit tomaten und oliven)

PRIMI PIATTI

erste kurse

Penne pomodoro e basilico € 10,00
(kurze nudeln mit tomate basilikum)

Penne allo scoglio* ^(2,4,12,14) € 13,00
(meeresfruchten kurze nudeln)

Lasagne ^(3,9,12) € 10,00
(lasagne)

Fusilli al ragù € 10,00
(fusilli mit fleischsauce)

*prodotto surgelato

GLUTEN FREE



SECONDI PIATTI

hauptgerichte

Tagliata di angus con patate al forno € 20,00
(angus rindschnitt mit pommes frites)

Tagliata di pollo € 14,00
(hünerschnitt)

Calamari fritti* (2,4,5,14) € 14,00
(gebratene tintenfisch)

Wurstel con patate fritte* (5) € 12,00
(grilled wurstel mit pommes frites)

DOLCI

dessert

Tiramisù (3,7) € 6,00

Panna cotta (3,7) € 5,00
(pudding-creme)

Gelato confezionato* € 3,00
(eiscreme)



*prodotto surgelato

RISTORANTE

BIBITE

getränke

Acqua frizzante (BICCHIERE) ~~~~~	€ 0,90
Acqua bottiglia (50 CL) ~~~~~	€ 1,80
Bibita in barattolo (33 CL) ~~~~~	€ 3,00
Bibita alla spina piccola (COCA/FANTA/THÈ) ~~~~~	€ 2,80
Bibita alla spina grande (COCA/FANTA/THÈ) ~~~~~	€ 4,80
Succo di frutta ~~~~~	€ 3,00
Bibita con sciroppo ~~~~~	€ 2,50

BIRRE

biere

Birra bionda alla spina piccola ~~~~~	€ 3,00
Birra bionda alla spina grande ~~~~~	€ 5,00
Birra rossa alla spina piccola ~~~~~	€ 3,50
Birra rossa alla spina grande ~~~~~	€ 6,00
Birra in barattolo (33 CL) ~~~~~	€ 3,50
Birra Analcolica (33 CL) ~~~~~	€ 4,00
Becks (33 CL) ~~~~~	€ 4,00
Radler (33 CL) ~~~~~	€ 4,00
Weissbier (33 CL) ~~~~~	€ 5,00
Ichnusa (50 CL) ~~~~~	€ 5,00

BAR

VINI

weine

Vino sfuso 1/4l <i>(offener wein)</i>	€ 3,50
Vino sfuso 1/2l <i>(offener wein)</i>	€ 7,00
Calice merlot <i>(tisch wein glas)</i>	€ 1,80
Calice friulano <i>(tisch wein glas)</i>	€ 1,80
Calice verduzzo <i>(suessen wein glas)</i>	€ 3,00

VINI D.O.C.

D.O.C. weine

Cantine Colli Orientali del Friuli <i>Weinkeller</i>	
Vini Rossi (bottiglia 75 cl) <i>Rotwein (flasche 75 cl)</i>	
Merlot	€ 20,00
Cabernet	€ 20,00
Refosco	€ 20,00
Vini Bianchi (bottiglia 75 cl) <i>Weisswein (flasche 75 cl)</i>	
Friulano	€ 20,00
Pinot Grigio	€ 20,00
Sauvignon	€ 20,00
Vini Dolci (bottiglia 75 cl) <i>Suessen wein (flasche 75 cl)</i>	
Verduzzo	€ 18,00
Lambrusco	€ 13,00

SPUMANTI

sekt

Prosecco (bottiglia 75 cl) <i>(flasche 75 cl)</i>	€ 20,00
Asti Cinzano (bottiglia 75 cl) <i>(flasche 75 cl)</i>	€ 13,00
Martini (bottiglia 75 cl) <i>(flasche 75 cl)</i>	€ 13,00

BAR

APERITIVI

aperitif

Prosecco (CALICE - GLASS)	€ 3,00
Gingerino	€ 2,50
Campari soda	€ 3,50
Crodino Twist	€ 3,50
Spritz Aperol	€ 4,00
Bianco con Campari	€ 3,50

BEVANDE CALDE

heissgetränke

Caffè / kaffee	€ 1,40
Decaffeinato / koffeinfreier kaffee	€ 1,50
Caffè corretto / kaffee mit likör	€ 2,00
Caffè al ginseng / ginsengkaffee	€ 2,00
Orzo / gerstenkaffee	€ 1,50
Macchiato / kaffee mit milch	€ 1,60
Cappuccino	€ 1,80
Latte macchiato / milch mit kaffee	€ 2,50
Cioccolata schokolade	€ 3,00
Thè - Camomilla / tee - kamillentee	€ 2,50
Punch / punsch	€ 3,50

LIQUORI

likör

Amaro	€ 3,50
Grappa / Brandy	€ 4,00
Whisky / Cognac / Brandy Riserva	€ 4,50
Distillati	€ 3,50
Ue / Prime uve Nonino	€ 4,50
Storica Domenis	€ 6,00
Most Tosolini	€ 6,00

BAR

DESSERT

nachtisch



Delizia al Limone amalfitano € 6,50

pan di spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa di bucce di limone Costa d'Amalfi I.G.P.



Pastiera Napoletana € 6,50

grano cotto, ricotta fresca, frutta candita e bucce degli agrumi della Costiera



Foresta Nera € 5,50

pan di spagna al cacao, bagnato con il liquore e farcito con mousse al cioccolato fondente, ciliege al kirsch e panna montata



Babà al rum € 6,50

Babà inzuppato con bagna di rum invecchiato



Tramonto rosso € 6,00

Semifreddo ai lamponi con crema alla vaniglia e meringhe

Macedonia di frutta € 5,00



DOLCI



Panna cotta € 5,00

preparata con panna fresca di nostra produzione,
Cherry Stock



Profiteroles al cioccolato € 6,00

bigné farciti con crema chantilly all'italiana e ricoperti da
una salsa al cioccolato



Meringata € 5,50

crema semifreddo, panna, latte, tuorlo d'uovo

Tartufo bianco/nero € 5,50

gelato al cioccolato bianco ripieno di gelato al caffè
oppure gelato al cioccolato ripieno di gelato alla vaniglia



Tiramisù classico € 6,00

crema al mascarpone fresco di nostra produzione, biscotto
savoiaro inbevuto di caffè espresso

Strudel di mele € 6,00

sfoglia ripiena di mele, pinoli e cannella



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(reg. CE n.1169/2011, art. 44)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
2. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (');)
3. maltodestrine a base di grano ());
4. sciroppi di glucosio a base di orzo;
5. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
7. Uova e prodotti a base di uova.
8. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
9. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
10. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
11. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
12. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
13. olio e grasso di soia raffinato (');)
14. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
15. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
16. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
17. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
18. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
19. lattolo.
20. 1. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole *Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci diacagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
21. Sedano e prodotti a base di sedano.
22. Senape e prodotti a base di senape.
23. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
24. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
25. Lupini e prodotti a base di lupini.
26. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(') E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito sono suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**PER LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI
PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.**

