
CRUDITÈS

TARTARE DI SALMONE E BRANZINO € 15,00

GRAN PIATTO DI CRUDITÈS € 25,00

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi di Sicilia, 2 gamberi Argentina, 5 cannolicchi

OPPURE A SCELTA:

SCAMPI cad. € 3,00

OSTRICHE cad. € 2,50

GAMBERI DI SICILIA cad. € 2,50

GAMBERI ARGENTINA cad. € 2,00

10 CANNOLICCHI € 7,00

PIATTI PARTICOLARI

CATALANA DI CROSTACEI AL VAPORE € 30,00

Su base di frutta e verdura di stagione: 1 scampo, 1 gambero, 1 trancio di polpo, 1 trancio di salmone, 1 seppia, 1/2 astice

BRANZINO DA 1 KG IN CROSTA DI SALE (4) € 30,00

Wolfsbarsch in Salzkruste (1 kg) / Sea bass in salt crust (1 Kg)

PAELLA DI PESCE € 19,00

PAELLA MISTA € 16,00

POLPO INTERO ALLA GRIGLIA € 30,00

PIATTI FLAMBÉE

minimo 2 persone

RISOTTO PORCINI E TARTUFO € 15,00

RISOTTO RADICCHIO TREVISANO E BURRATA € 12,00

RISOTTO SPECK, ZUCCA E RIDUZIONE DI GROPPELLO € 12,00

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE € 22,00



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2,00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

INSALATE GIGANTI

Reinsensalatplatten - Large Mixed Salads

ANGIOLA (3-4-7) € 8,00

Insalata verde e rossa, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo

Gemischter Salat, Karotten, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Ei

Mixed salad, carrots, tomato, mozzarella, tuna, egg

MELISSA (2-7) € 9,00

Insalata verde e rossa, pomodoro, rucola, mozzarella, gamberetti, mais, cuori di palma

Gemischter Salat, Tomate, Rucola, Mozzarella, Garnelen, Mais, Palmenherzen

Mixed salad, tomato, rocket, mozzarella, shrimp, corn, hearts of palm

CAESAR'S SALAD (1-7-10) € 9,00

Insalata verde, crostini di pane, pollo julien, bacon croccante, Grana Padano condita con vinaigrette

Salat, Croutons, Julien Chicken, knuspriger Speck, Parmesan mit Vinaigrette

Salad, croutons, julien chicken, crispy bacon, parmesan topped with vinaigrette

***ALESSIA (2-4-7)** € 11,00

Insalata verde e rossa, rucola, pomodoro, mozzarelle, polpo e seppia, gamberetti

Gemischter Salat, Rucola, Tomate, Mozzarella, Tintenfisch und Tintenfisch, Garnelen

Mixed salad, rocket, tomato, mozzarella, octopus and cuttlefish, shrimp

POKE BOWL

POKE BOWL AL TONNO (4-6) € 12,00

Riso thai, carote viola, rucola, avocado, insalata romana, edamame, tonno marinato alla soia

Thailändischer Reis, lila Karotten, Rucola, Avocado, Römersalat, Edamame, mit Soja marinierter Thunfisch

Thai rice, purple carrots, rocket, avocado, romaine salad, edamame, soy marinated tuna

POKE BOWL AL SALMONE (4-6) € 12,00

Riso thai, carote viola, rucola, avocado, insalata romana, edamame, salmone marinato alla soia

Thailändischer Reis, lila Karotten, Rucola, Avocado, Römersalat, Edamame, mit Soja marinierter Lachs

Thai rice, purple carrots, rocket, avocado, romaine salad, edamame, soy marinated salmon



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2,00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

ANTIPASTI

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

BURRATA CON POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE (7-8-12) € 10,00

Mozzarella aus büffelmilch vom getrocknete tomaten and olive
Buffalo's milk mozzarella whit dried tomatoes and olive

CRUDO E MELONE (4-8-9-12) € 10,00

Melone mit rohem schinken
Raw ham and melon

ANTIPASTO MISTO DI MARE (4-8-9-12) € 12,00

Gemischte Vorspeise mit Meeresfruchten
Mixed seafood appetizer

SALUMI MISTI CON VERDURE SOTT'OLIO (7) € 10,00

Gemischte wurstplatte vom öi eingelegtes
Mixed cured meats and vegetables in oil

INSALATA DI POLPO CON PATATE, € 14,00

OLIVE TAGGIASCHE E SEDANO CROCCANTE (4-9)

Krakensalat mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und knusprigem Sellerie
Octopus salad with potatoes, Taggiasche olives and crispy celery

SAUTÈ DI VONGOLE (12-14) € 15,00

Sautierte venusmuscheln
Sautèed clams

COZZE ALLA MARINARA (12-14) € 9,00

Miesmuscheln nach matrosenart
Mussels marinara style

***CARPACCIO DI SALMONE E ROMBO IN SALSA DI BASILICO (4-8) € 12,00**

Lachs-und steinbutt-carpaccio mit basilikumsauce
Salmon and turbot carpaccio in basilc sauce



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PRIMI PIATTI DI TERRA

Suppen, Reis- und Nudelgerichte - First Courses

RISOTTO CON MIRTILLI E TALEGGIO min. 2 persone (7) € 12,00

Risotto mit Heidelbeeren und Taleggio-Käse Min. 2 Personen

Risotto with blueberries and taleggio min. 2 people

RISOTTO AL TARTUFO E PORCINI min. 2 persone (7-12) € 14,00

Risotto mit Steinpilzen und Trüffel Min. 2 Personen

Risotto with wild mushrooms and truffle min. 2 people

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3) € 10,00

Spaghetti nach Carbonara-Art

Spaghetti carbonara

STRIGOLI CON PESTO ALLA GENOVESE (1-8-12) € 10,00

Pasta mit Pesto-Sauce

Pasta with pesto sauce

***TORTELLI DI PORCINO CON TARTUFO E BAGÖS (1-3-7-12) € 14,00**

Steinpilz-Ravioli mit Trüffel und Käse

Wild mushroom-ravioli with truffle and cheese

TAGLIATELLE CON PORCINI E PANCETTA (1-3-7) € 12,00

Bandnudeln mit Steinpilzen und Speck

Noodles with porcini mushrooms and bacon

TORTELLI DI VALEGGIO AL BURRO VERSATO (1-3-7) € 11,00

Fleisch-Ravioli "Valeggio Art" mit eingegossener Butter

Meat-ravioli "Valeggio style" with poured butter



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PRIMI PIATTI DI PESCE

Suppen, Reis-und Nudelgerichte - First Courses

LINGUINE ALL'ASTICE (1-2-12) € 18,00

Spaghetti mit hummer

Spaghetti with lobster

RISOTTO CON MELA VERDE, CAPESANTE E BRIE € 13,00

min. 2 persone (14-7-12)

Risotto grunem Apfel brie jakobsmuscheln

Risotto with green apple and brie scallops

RISOTTO CON CODE DI SCAMPO, BURRATA E CREMA DI ZUCCHINE € 14,00

min. 2 persone (2-7)

Risotto mit Hummerschwanzen, Burrata und Zucchini Sahne

Risotto with lobster tails Burrata and zucchini cream

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE (4-1-14) € 14,00

Paccheri mit Meeresfruchten

Seafood Paccheri

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1-2-12-14) € 12,00

Spaghetti mit meeresfrüchten

Spaghetti with seafood

SCIALATIELLI CON VONGOLE VERACI, € 13,50

BOTTARGA DI MUGGINE E POMDORO FRESCO (4-1-14)

Scialatielli mit Muscheln, Meerasche und frischen Tomaten

Scialatielli with clams, mullet roe and fresh tomato

FUSILLI NAPOLETANI CON GAMBERI ROSSI € 15,00

E AGRUMI DI SICILIA (1-2)

Neapolitanische Fusilli mit roten Garnelen und sizilianischen Zitrusfrüchten

Neapolitan Fusilli pasta with red prawns and Sicilian citrus fruits



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2,00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleischgerichte - Meat main courses

| | |
|--|-----------------|
| COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA | € 15,00 |
| Rumpsteak vom grill Grilled sirloin of beef | |
| NODINO DI VITELLO ALLA MILANESE (1-3) | € 12,50 |
| Mailänder schweineschnitzel Milanese pork cutlet | |
| FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (1-7) | € 20,00 |
| Reinderfilet mit grunem Pfeffer Beef fillet with green pepper | |
| FIorentina DI MANZO | all'etto € 3,50 |
| Florentine Rindfleisch Florentine beef | |
| FIorentina DI CAVALLO | all'etto € 4,50 |
| Florentiner Pferd Florentine horse | |
| TAGLIATA DI BUFALA CON POMODORINI E E RUCOLA | € 13,00 |
| Geschnittener Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucola Tagliata of buffalo whit tomatoes and argulla | |
| ENTRECOTE DI MANZETTA ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO (12) | € 13,00 |
| Reindelfleisch mit rucola und parmesanflocken Tagliata of beef with rocket and parmesan flakes | |
| SALMÌ DI CAPRIOLO CON POLENTA (12-1-9) | € 13,00 |
| Verbruhte Lammkoteletts Scalded lamb chops | |
| CARPACCIO DI CARNE CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA (7) | € 10,00 |
| Carpaccio von gesalzenem Fleisch mit Parmesanflocken und Rucola Carpaccio of salted mit with parmesan flakes and rocket | |
| TOMAHAWK ALLA GRIGLIA | all'etto € 3,60 |
| Gegrillte Tomahawk Grilled Tomahawk | |
| TAGLIATA DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA (7) | € 13,00 |
| Geschnittenes Pferdefleisch mit Rucola und Grana Sliced cut of horse meat with rocket and Parmesan | |



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2,00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fischgerichte - Fisch main courses

| | |
|---|---------|
| COREGONE GRATINATO SU CREMA DI POMODORI SECCHI | € 12,00 |
| E NOCI (1 -4 -8-12) | |
| Überbacken Felchen mit getrockneten tomatoencreme und Wabussen Lavaret au graten with dried tomato cream and valnuts | |
| FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE (4-7-12) | € 15,00 |
| Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste Sea bass filet in potato crust | |
| *FRITTO MISTO DI MARE (1-2-4) | € 16,00 |
| Gemischter fritierter fisch Mixed fried fish | |
| *GAMBERONI THAY (1-2-4-7-6) | € 16,00 |
| Garlenen Thay art Prawns thay style | |
| *GRIGLIATA MISTA DI MARE (1-2-4-14) | € 17,00 |
| Gemischte fischgrillplatte Mixed fish grill | |
| POLPO ARROSTO (1-4-7-12) | € 14,00 |
| Gerosteeter Tintenfisch Roasted octopus | |
| TAGLIATA DI TONNO CON POMODORINI, | € 16,00 |
| CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE (4) | |
| Thunfisch mit Kapern, tomaten und oliven Tunafish with capers, tomatoes and olives | |
| CALAMARI ALLA GRIGLIA (4-1) | € 15,00 |
| Gegrillter Tintenfisch Grilled squid | |
| BRANZINO DA 1 KG IN CROSTA DI SALE (4) | € 30,00 |
| Wolfsbarsch in Salzkruste (1 kg) Sea bass in salt crust (1 Kg) | |



CONTORNI

Beilagen - Dishes

| | |
|---|--------|
| VERDURA ALLA GRIGLIA | € 4,00 |
| Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables | |
| | |
| INSALATA MISTA | € 4,00 |
| Gemischter Salat Mixed salad | |
| | |
| *PATATE FRITTE (1) | € 4,00 |
| French fries Pommes frites | |
| | |
| PATATE SALTATE | € 4,00 |
| Gebratene Kartoffeln Fried potatoes | |
| | |
| *PATATE CON LA BUCCIA (1) | € 4,00 |
| Geschälte Kartoffeln Peeled potatoes | |



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PIZZE GOURMET

| | |
|--|---------|
| BASE PIZZA SENZA GLUTINE | € 2,50 |
| BRONTE | € 12,00 |
| Mozzarella, prosciutto, porcini, burrata, granelle di pistacchio | |
| PARMA | € 12,00 |
| Mozzarella, pomodoro fresco, crudo di parma, burrata, zucchine grattugiate | |
| FRECCE | € 12,00 |
| Mozzarella, zucchine grattugiate, olive taggiasche, pomodori secchi, chiodini, pistacchio, burrata | |
| PLAYA | € 12,00 |
| Mozzarella, zucchine julienne, pomodorini, salmone, gamberetti, brie, burrata | |

PIZZE BIANCHE

Pizza ohne Tomate - Pizza without tomato

| | |
|---|--------|
| 007 | € 8,00 |
| Mozzarella, salsiccia, gorgonzola, porro, grana a scaglie | |
| CHIARA | € 7,50 |
| Mozzarella, prosciutto, zucchine fresche, philadelphia, pomodoro fresco | |
| PORCINI | € 8,50 |
| Mozzarella, porcini | |
| RENATO | € 8,00 |
| Mozzarella, pomodoro fresco, tonno, rucola, scaglie di grana | |

Tutte le pizze contengono glutine, lattosio, soia
Alcune pizze contengono pesce, crostacei, molluschi, uovo



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2,00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PIZZE

| | |
|---|---------|
| HAWAII | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas | |
| BISMARK | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana | |
| CALZONE FARCITO | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi | |
| CAPRICCIOSA | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi | |
| CRUDO E PHILADEPHIA | € 10,50 |
| Pomodoro, mozzarella, crudo di parma, philadelphia | |
| DISNEY | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte | |
| FRUTTI DI MARE | € 11,00 |
| Pomodoro, mozzarella, frutti di mare | |
| GORGIO MELE | € 7,00 |
| Pomodoro , mozzarella, gorgonzola, mele | |
| MANTOVANA | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, peperoni, cipolla | |
| MARGHERITA | € 5,00 |
| Pomodoro, mozzarella | |
| MARINARA | € 5,00 |
| Pomodoro, aglio, origano | |
| NAPOLI | € 6,00 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano | |
| POMODORO FRESCO E BUFALA | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, mozzarella di bufala | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI | € 6,50 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi | |



PIZZE

| | |
|--|--------|
| QUATTRO FORMAGGI | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana | |
| QUATTRO STAGIONI | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere | |
| ROMANA | € 6,50 |
| Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe | |
| SALAME PICCANTE | € 6,00 |
| Pomodoro, mozzarella, salame piccante | |
| SPECK E BRIE | € 8,50 |
| Pomodoro, mozzarella, speck, brie | |
| TONNO E CIPOLLA | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla | |
| TREVISANA | € 7,50 |
| Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana | |
| VEGETARIANA | € 8,00 |
| Pomodoro, mozzarella, verdure miste | |
| WÜRSTEL | € 6,00 |
| Pomodoro, mozzarella, würstel | |

Tutte le pizze contengono glutine, lattosio, soia
Alcune pizze contengono pesce, crostacei, molluschi, uovo



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

BIRRE

Beers - Biere

| | |
|--|--------|
| BIRRA ALLA SPINA RIEGELE BIONDA (ALC. 4.7 %) - GERMANIA | |
| 0.2 LT | € 2,50 |
| 0.4 LT | € 4,00 |
| 1 LT | € 9,00 |

| | |
|---|--------|
| BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (ALC. 5%) - ITALIA | |
| 0,2 LT | € 3,00 |
| 0.4 LT | € 5,00 |

| | |
|--|--------|
| WEISSE RIEGELE CL 50 (ALC. 5.0%) - GERMANIA | € 5,00 |
| FORST KRONEN CL 66 (ALC. 5.2%) - ITALIA | € 5,00 |
| SAN MIGUEL CL 100 (ALC. 5.0%) - SPAGNA | € 6,00 |
| PERONI CL 33 (ALC 4,7 %) - ITALIA | € 3,00 |
| MORETTI CL 33 (ALC 4,6 %) ITALIA | € 3,00 |

BEVANDE

Getränke - Drinks

| | |
|---|--------|
| BIRRA ANALCOLICA CL 33 | € 3,00 |
| Nicht Alkoholisches Bier CL 33 / Non-alcoholic beer CL 33 | |

| | |
|--|--------|
| BIBITE IN LATTINA | € 3,00 |
| Coca cola- Sprite - Aranciata - The freddo ecc. | |
| Alkoholfreie Getränke in Dosen / Soft drinks in cans | |

| | |
|--|--------|
| SUCCHI DI FRUTTA CL 20 | € 3,00 |
| Fruchtsäfte CL 20 / Fruit juices CL 20 | |

| | |
|--|--------|
| ACQUA NATURALE / FRIZZANTE CL 100 | € 3,00 |
| Stilles-sprudelndes Wasser CL 100 / Still-sparkling water CL 100 | |

| | |
|--|--------|
| ACQUA NATURALE / FRIZZANTE CL 50 | € 2,00 |
| Stilles - sprudelndes Wasser CL 50 / Still - sparkling water CL 50 | |



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

VINI ALLA SPINA

Weine vom Fass - Wines on tap

| | |
|--|---------|
| PICCOLO ¼ DI LITRO | € 4,00 |
| Kleiner ¼ Liter / Small ¼ liter | |
| MEDIO ½ LITRO | € 6,00 |
| Mittel ½ Liter / Medium ½ liter | |
| GRANDE 1 LITRO | € 10,00 |
| Gross 1 Liter / Large 1 liter | |
| ROSSO VENETO (ALC. 11.5 + 0.5 %) | |
| ROSATO VENETO FRIZZANTE (ALC. 11.5 + 0.5 %) | |
| BIANCO VENETO (ALC. 11.5 + 0.5 %) | |
| BIANCO VENETO FRIZZANTE (ALC. 11.5 + 0.5 %) | |

CAFFETTERIA E LIQUORI

Kaffee und Geist - Coffee and Spirits

| | |
|--|--------|
| CAFFÈ ESPRESSO O DECAFFEINATO | € 1,00 |
| Espresso oder entkoffeinierter Kaffee / Espresso or decaffeinated coffee | |
| CAFFÈ CORRETTO | € 1,50 |
| Kaffee mit Alkohol / Coffee with alcohol | |
| GINSENG | € 1,50 |
| ORZO | € 1,50 |
| Gerste / Barley | |
| AMARIE LIQUORI | € 3,00 |
| Bitter und Liqueurs / Bitters and liqueurs | |



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.00
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

LISTA ALLERGENI

Allergene - Food allergens

VEDERE I NUMERI DI RIFERIMENTO A LATO DI OGNI PIETANZA
OPPURE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
SEE THE REFERENCE NUMBERS ON THE SIDE OF EACH DISH OR CONTACT THE STAFF

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).**
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme).
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eggs and foods containing eggs.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.**
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Fish and foods containing fish.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
Peanuts and foods containing peanuts.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 6. Soia e prodotti a base di soia.**
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and foods containing soybeans.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).**
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
Milk and foods containing milk.
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).**
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Celery (including celeriac) and foods containing celery.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Mustard and foods containing mustard.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
Sesame seeds and foods containing sesame seeds.
- 12. Anidride solforosa e solfiti.**
Schwefeldioxid und Sulphite.
Sulphur dioxide/sulphites.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Lupin and foods containing lupin.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Molluscs and foods containing molluscs.

