
CRUDITÈS

CAVIALE CON BURRO E CROSTINI	
CALVISIUS (PRESTIGE TRADITION) 10 gr.	€ 22,00
CALVISIUS (OSCIETRA CLASSIC) 10 GR.	€ 26,00

GRAN PIATTO DI CRUDITÈS	€ 35,00
2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi Argentina, 5 cannolicchi	

OPPURE A SCELTA:

SCAMPI	cad. € 4,50
OSTRICHE GILLARDEAU	cad. € 6,00
GAMBERI ROSSI	cad. € 4,00
GAMBERI ARGENTINA	cad. € 2,50
10 CANNOLICCHI	€ 7,00
RICCI SU RICHIESTA	

PIATTI PARTICOLARI

CATALANA DI CROSTACEI AL VAPORE	€ 38,00
Su base di frutta e verdura di stagione: 1 scampo, 2 gamberi, 1 tentacolo di polpo, 2 capesante, 1 seppia, aragostelle	

BRANZINO DA 1 KG IN CROSTA DI SALE (per 2 persone) (4)	€ 40,00
Wolfsbarsch in Salzkruste (1 kg) / Sea bass in salt crust (1 Kg)	

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

PAELLA DI PESCE (min. 2 persone)	€ 19,00
PAELLA MISTA (min. 2 persone)	€ 16,00

PIATTI FLAMBÉE

minimo 2 persone

RISOTTO AL TARTUFO E PORCINI	€ 15,00
RISOTTO CON ZUCCA, RIDUZIONE DI GROPPELLO E SPECK CROCCANTE	€ 14,00
FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE	€ 22,00



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

INSALATE GIGANTI

Reinsensalatplatten - Large Mixed Salads

ANGIOLA (3-4-7) € 10,00

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) € 10,00

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) € 10,00

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)** € 12,00

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 thay, carote, avocado, misticanza, rucola, radicchio rosso, cuore di palma, mais,

pesca noce, tonno fresco marinato alla soia

Thayreis, Karotten, Avocado, Gemischter Salat, Rucola, roter Radicchio, Palmherz, Mais, Nektarine,

frischer Thunfisch mariniert mit Soja

Thay rice, carrots, avocado, mixed salad, rocket, red radicchio, heart of palm, corn, nectarine,

fresh tuna marinated with soy

POKE BOWL AL SALMONE (4-6) € 12,00

Riso thay, carote, avocado, misticanza, radicchio rosso, rucola, edamame, cuore di palma, mais,

pesca noce, salmone affumicato

Thay-Reis, Karotten, Avocado, Gemischter Salat, roter Radicchio, Rucola, Edamame, Palmherz, Mais,

Nektarine, Räucherlachs

Thay rice, carrots, avocado, mixed salad, red radicchio, rocket, edamame, heart of palm, corn,

nectarine, smoked salmon



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

ANTIPASTI

Vorspeisen - Hors d'oeuvres

CULACCIA E BURRATA (7) € 14,00

**UOVA IN CAMICIA CON TORTINO DI PATATE,
PORCINI E TARTUFO (3)** € 14,00

Pochiertes Ei mit Kartoffelkuchen, Steinpilzen und Truffle
Poached egg with potato pie, porcini mushrooms and truffle

ANTIPASTO MISTO DI MARE (4-8-9-12) € 14,00

Gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchten
Mixed seafood appetizer

SAUTÈ DI VONGOLE E COZZE (12-14) € 15,00

Sautierte Venusmuscheln
Sautéed clams

DELIZIE DI LAGO (8-12) € 13,00

Trota affumicata, Luccio desenzanese, Persico in salsa verde
Gemischter Fisch vom Gardasee
Mixed fish from Garda lake

TRIS DI AFFUMICATI € 15,00

Salmone, Tonno, Spada
Trio geräucherter Fisch
Trio smoked fish

CRUDO E SFERE DI MELONE (7) € 12,00

Parmaschinken und Melone
Parma ham and melon



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PRIMI PIATTI DI TERRA

Suppen, Reis-und Nudelgerichte - First Courses

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

Risotto mit steinpilze und trüffel (Min. 2 Persone)n

Risotto with wild mushrooms and truffle (min. 2 people)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3) € 11,00

Spaghetti nach carbonara-art

Spaghetti carbonara

TRIS DI TORTELLI CASERECCI € 15,00

(PORCINO, ZUCCA, VALEGGIO) (1-3-7)

Drei hausgemachte Tortelli (porcini, kurbis, Valeggio)

Three homemade tortelli (porcino, pumpkin, Valeggio)

RISOTTO CON ZUCCA, RIDUZIONE DI GROPPELLO € 13,00

E SPECK CROCCANTE (min. 2 persone) (7-12)

Risotto mit Kürbis, Gropello-Reduktion und Speck

Risotto with pumpkin, reduction of Gropello and speck

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

Bandnudeln mit steinpilzen und speck

Noodles with porcini mushrooms and bacon

STRIGOLI AL PESTO (1) € 11,00

Strigoli mit Pesto

Strigoli whit pesto genovese style



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PRIMI PIATTI DI PESCE

Suppen, Reis-und Nudelgerichte - First Courses

LINGUINE ALL'ASTICE (1-2-12) € 24,00

Spaghetti mit hummer

Spaghetti with lobster

PACCHERI ALLO SCOGLIO (1-2-12-14) € 15,00

Paccheri mit meeresfrüchten

Paccheri with seafood

SCIALATIELLI CON VONGOLE VERACI, € 15,00

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

Scialatielli mit Muscheln, Meerasche und frischen Tomaten

Scialatielli with clams, mullet roe and fresh tomato

SPAGHETTI NERI 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

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, € 16,00

TARTARE DI GAMBERI ROSA DI SICILIA

E BURRATA (min. 2 persone) (2-7)

Tintenfisch-tintenrisotto, sizilianisches rosa garnelentartar und burrata

Cuttlefish ink risotto, sicilian pink shrimp tartare and burrata

RISOTTO CON SCAMPI € 17,00

POLVERE DI CAPPERI E LIME (min. 2 persone) (1-4-12)

Risotto mit Scampi, Kapern und Lime

Risotto with scampi, capers and lime



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleischgerichte - Meat main courses

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 19,00

Rumpsteak vom grill
Grilled sirloin of beef

FIorentINA DI MANZO all'etto € 5,50

Florentine Rindfleisch
Florentine beef

FIorentINA DI CAVALLO all'etto € 5,50

Florentiner Pferd
Florentine horse

TAGLIATA DI BUFALA CON POMODORINI E RUCOLA € 14,00

Geschnittener Büffel mit Kirschtomaten und Rucola
Tagliata of buffalo whit tomatoes and argulla

TOMAHAWK ALLA GRIGLIA all'etto € 5,50

Gegrillte Tomahawk
Grilled Tomahawk

TAGLIATA DI MANZO CON ROSMARINO E SALSIA BERNESE (3) € 14,00

Geschnittenes rindfleisch mit rosmarin und berner sauce
Sliced beef with rosemary and bernese sauce

FILETTO DI MAIALINO NERO ALLA SENAPE (7) € 18,00

Schwarzes Schweinefilet mit Senf
Black pork fillet with mustard

TARTARE DI CHIANINA CON GRANA E TARTUFO (7) € 16,00

Chianina-Tartar mit Getreide und Trüffel
Chianina tartare with grain and truffle

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (7) € 22,00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer
Beef fillet with green pepper



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fischgerichte - Fisch main courses

COREGONE GRATINATO SU CREMA DI POMODORI SECCHI € 14,00
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 GRATINATO CON ZUCCHINE (4-7-12) € 16,00

Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste
Sea bass filet in potato crust

***FRITTO MISTO DI MARE (1-2-4) € 17,00**

Gemischter fritierter fisch
Mixed fried fish

***GAMBERONI THAY (1-2-4-7-6) € 18,00**

Garlenen Thay art
Prawns thay style

***GRIGLIATA MISTA DI MARE (1-2-4-14) € 18,00**

Gemischte fischgrillplatte
Mixed fish grill

POLPO ARROSTO 2.0 (1-4-7-12) € 18,00

Gerosteeter Tintenfisch
Roasted octopus

TAGLIATA DI TONNO CON POMODORINI, € 17,00
CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE (4)

Thunfisch mit Kapern, tomaten und oliven
Tunafish with capers, tomatoes and olives



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

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: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PIZZE GOURMET

BASE PIZZA SENZA GLUTINE	€ 3,50
BRONTE	€ 15,00
Mozzarella, prosciutto, porcini, burrata, granelle di pistacchio	
PARMA	€ 15,00
Mozzarella, pomodoro fresco, crudo di parma, burrata, zucchine grattugiate	
FRECCE	€ 15,00
Mozzarella, zucchine grattugiate, olive taggiasche, pomodori secchi, chiodini, pistacchio, burrata	
PLAYA	€ 15,00
Mozzarella, zucchine julienne, pomodorini, salmone, gamberetti, brie, burrata	

PIZZE BIANCHE

Pizza ohne Tomate - Pizza without tomato

007	€ 9,00
Mozzarella, salsiccia, gorgonzola, porro, grana a scaglie	
CHIARA	€ 8,50
Mozzarella, prosciutto, zucchine fresche, philadelphia, pomodoro fresco	
PORCINI	€ 9,50
Mozzarella, porcini	
RENATO	€ 9,00
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: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

PIZZE

HAWAII	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	
BISMARK	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana	
CALZONE FARCITO	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
CRUDO E PHILADEPHIA	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, crudo di parma, philadelphia	
DISNEY	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	
FRUTTI DI MARE	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
GORGOMELE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mele	
MANTOVANA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, peperoni, cipolla	
MARGHERITA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella	
MARINARA	€ 6,00
Pomodoro, aglio, origano	
NAPOLI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
POMODORO FRESCO E BUFALA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, mozzarella di bufala	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	



PIZZE

QUATTRO FORMAGGI	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana	
QUATTRO STAGIONI	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere	
ROMANA	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	
SALAME PICCANTE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
SPECK E BRIE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, speck, brie	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
TREVISANA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana	
VEGETARIANA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure miste	
WÜRSTEL	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, würstel	

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



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*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	



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*Prodotto congelato o surgelato all'origine

CAFFETTERIA E LIQUORI

Kaffee und Geist - Coffee and Spirits

CAFFÈ ESPRESSO O DECAFFEINATO € 1,50
Espresso oder entkoffeinierter Kaffee / Espresso or decaffeinated coffee

CAFFÈ CORRETTO € 2,00
Kaffee mit Alkohol / Coffee with alcohol

GINSENG € 2,50

ORZO € 2,50
Gerste / Barley

AMARIE LIQUORI € 4,00
Bitter und Liqueurs / Bitters and liqueurs



Coperto - Gedeck - Cover charge: € 2.50
*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.