



Pizzeria con forno a legna, ambiente con aria condizionata, ampio giardino estivo, qualità e cortesia, specialità carni e pesce alla griglia...

Vi propone

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 alla soia (Pizza mit Soja)

L'impasto con farina di soia rende la pizza ancor più croccante e soprattutto più digeribile perchè con meno calorie.

Pizza al farro (Pizza mit Dinkel)

La **farina di farro** utilizzata per produrre un impasto dal sapore e dall'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 po' più friabile della pizza classica, la pizza senza glutine è comunque gustosa e saporita.

Orario di apertura

pizza	11,30 / 15,00	18,00 / 24,00
cucina	12,00 / 14,30	18,30 / 22,30

Pizzeria

Coperto € 1,00

le rosse

Americana (1,5,7) € 8,00

mozzarella, pomodoro, peperoni, salamino piccante, grana
(mozzarella, tomatensauce, paprika, würzige salami, parmesankäse)

Asparagi (1,3,5,7) € 7,50

mozzarella, pomodoro, asparagi, grana
(mozzarella, tomatensauce, spargel, parmesankäse)



Atomica (1,3,4,5,7) € 9,00

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

Autunnale (1,5,7) € 8,50

Radicchio, pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia
(Chicoree, tomatensauce, mozzarella, gorgonzola-käse,
wurst)

Bombarda (1,5,7) € 9,00

Mozzarella, pomodoro, salsiccia, gorgonzola, cipolla, fagioli, grana
(mozzarella, tomatensauce, wurst, gorgonzola-käse, zwiebel, bohnen, parmesankäse)

Braccio di ferro (1,3,5,7) € 7,50

mozzarella, pomodoro, spinaci, ricotta, grana
(mozzarella, tomatensauce, spinat, topfen, parmesankäse)

Capricciosa (1,3,5,7,12) € 8,00

mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofini, funghi, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, artischoken, pilze, parmesankäse)

Carciofini (1,3,5,7) € 7,00

mozzarella, pomodoro, carciofini, grana
(mozzarella, tomatensauce, artischoken, parmesankäse)

Ellenica (1,5,7,12) € 8,00

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

Esotica (1,3,5,7) € 8,50

mozzarella, pomodoro, prosciutto, ananas
(mozzarella, tomatensauce, schinken, ananas)

Fantasy (1,3,4,5,7,12) € 8,50

mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi, peperoni, melanzane, salamino piccante, grana
(mozzarella, tomatensauce, sardellen, kapern, paprika, aubergine, würzige salami,
parmesankäse)

Frico (1,3,5,7) € 8,50

mozzarella, pomodoro, formaggi misti, patate al forno
(mozzarella, tomatensauce, mischkäse, bratkartoffeln)

Pizzeria

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

Gamberetti (1,3,4,5,7,14) € 9,00
mozzarella, pomodoro, gamberetti
(mozzarella, tomatensauce, garnelen)

Gustosa (1,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, melanzane, speck, gorgonzola
(mozzarella, tomatensauce, aubergine, speck, gorgonzola-käse)

Mare (1,2,3,4,5,7,14)* € 10,00
pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare
(tomatensauce, knoblauch, Petersilie, Meeresfrüchte)

Margherita (1,5,7) € 6,00
mozzarella, pomodoro
(mozzarella, tomatensauce)

Marinara (1,5) € 4,50
pomodoro, aglio, origano
(tomatensauce, knoblauch, oregano)

Moby Dick (1,3,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo, wurstel, grana
(mozzarella, tomatensauce, sparghel, ei, wurst, parmesankäse)

Nordica (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, salame, wurstel
(mozzarella, tomatensauce, salami, wurstel)

Ortomare (1,4,5,7,14) € 9,50
gamberetti, carciofi, mozzarella, pomodoro
(garnelen, artischoken, mozzarella, tomatensauce)

Otto gusti (1,3,4,5,7,12) € 9,00
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) € 7,50
mozzarella, pomodoro, melanzane, grana
(mozzarella, tomatensauce, auberginen, parmesankäse)

Patatina (1,3,5,7) € 7,00
mozzarella, pomodoro, patatine fritte*
(mozzarella, tomatensauce, pommes frites*)

Pazza (1,3,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, salamino piccante, wurstel, peperoni, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, würzighe salami, wurstel, paprika,
parmesankäse)

Piccantina (1,3,4,5,7) € 9,00
mozzarella, friarieli, salamino piccante, acciughe
(mozzarella, brokkoli, würzige salami, sardellen)



Pizzeria

Piemontese (1,5,7,8) € 8,50
mozzarella, gorgonzola, pere, noci
(mozzarella, gorgonzola-käse, birnen, walnüsse)

Poker (1,4,5,7) € 9,00
mozzarella, pomodoro ciliegino, tonno, patate, ricotta
(mozzarella, frische tomaten, thunfisch, kartoffeln, topfen)

Porchetta (1,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, wurstel, salsiccia, salame piccante, porchetta
(mozzarella, tomatensauce, wurstel, wurst, würzige salami, spanferkel)

Porcini (1,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, funghi porcini
(mozzarella, tomatensauce, steinpilze)

Privilege (1,5,7) € 12,00
mozzarella, pomodoro, provola, radicchio, petto d'oca
(mozzarella, tomatensauce, provolone, chicoree, gänsebrust)

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



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

Quadrifoglio (1,3,5,7,12) € 9,00
mozzarella, pomodoro, asparagi, peperoni, zucchini, melanzane, radicchio, grana
(mozzarella, tomatensauce, spargel, paprika, zucchini, aubergine, chicoree, parmesankäse)

Quattro formaggi (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, emmenthal, latteria, gorgonzola, grana
(mozzarella, tomatensauce, emmenthal, Frischkäse, gorgonzola, parmesankäse)

Quattro stagioni (1,3,4,5,7,12) € 8,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofini, funghi acciughe, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, artischoken, pilze, sardellen, parmesankäse)

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

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

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

Pizzeria

Salmone (1,4,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, salmone
(mozzarella, tomatensauce, lachs)

San Daniele (1,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo
(mozzarella, tomatensauce, roher schinken)

Schiacciata (1,5,7) € 4,00
(knusprige pizza)

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

Stella alpina (1,3,5,7) € 10,00
mozzarella, pomodoro, chiodini, speck, grana
(mozzarella, tomatensauce, pilze, speck, parmesankäse)

Tirolese (1,5,7) € 8,50
mozzarella, pomodoro, speck
(mozzarella, tomatensauce, speck)

Tonno (1,4,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, tonno
(mozzarella, tomatensauce, tunfisch)

Trevisana (1,5,7) € 8,50
mozzarella, scamorza, radicchio di Treviso
(mozzarella, geräuchertem käse-creme, Treviso chicoree)



Tris (1,3,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, formaggi, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, käse, parmesankäse)

Valtellina (1,5,7) € 11,00
mozzarella, pomodoro, rucola, bresaola, scaglie di grana
(mozzarella, tomatensauce, rauke, bündner fleisch, splitter parmesankäse)

X (1,3,5,7,12) € 9,00
mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, cipolla, peperoni, grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze, zwiebel, paprika, parmesankäse)

le bianche



Arcobaleno (1,5,7) € 9,00
Mozzarella, pomodorini, zucchini, melanzane, crema di provola
(mozzarella, frische tomaten, zucchini, aubergine, käse-creme)

Benvenuti al sud (1,5,7) € 9,00
Mozzarella, salsiccia, cipolla di Tropea, scamorza
(mozzarella, wurst, rote zwiebel, geräuchertem käse-creme)

Pizzeria

Coperto € 1,00

Brie ^(1,5,7) € 7,50

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

Buffalo Bill ^(1,5,7) € 10,00

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

Campagnola ^(1,3,5,7) € 8,50

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

Carmelina ^(1,3,5,7) € 8,00

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

Contadina ^(1,5,7,12) € 8,50

mozzarella, friarielli, salsiccia
(mozzarella, brokkoli, wurst)

Delfina ^(1,4,5,7) € 11,00

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

Delicata ^(1,3,5,7) € 9,00

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

Devastante ^(1,5,7) € 9,00

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

Duemiladue ^(1,3,5,7) € 12,00

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

Emiliana ^(1,5,7) € 9,00

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

Estate ^(1,5,7) € 12,00

schacciata, pomodorini, burrata, alici del
Cantabrico, basilico
(knusprige pizza, frische tomaten, sardellen, baseln)

Etrusca ^(1,3,5,7) € 9,00

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

Favolosa ^(1,5,7) € 10,00

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



Pizzeria

Biancaneve (1,4,5,7) € 12,00
Pomodorini, burrata mortadella, pistacchi
Kirschtomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien

Friulana (1,3,5,7) € 9,50
mozzarella, pomodorini, provola, salsiccia, insalata verde, scaglie di grana
(mozzarella, frische tomaten, provolone, wurst, grüner salat, splitter parmesankäse)



Guancia a guancia (1,5,7,12) € 9,50
mozzarella, carciofi, guanciale, crema di pecorino
(mozzarella, artischoken, bauchspeck, frischkäse)

In bianco (1,3,5,7) € 6,00
mozzarella, grana
(mozzarella, parmesankäse)

Inglesina (1,3,5,7) € 13,00
mozzarella, rucola, fughi, roastbeef all'inglese, scaglie di grana
(mozzarella, rauke, pilze, englisches roastbeef, splitter parmesankäse)

Jolly (1,3,5,7) € 9,50
mozzarella, porcini, pancetta, scaglie di grana
(mozzarella, steinpilze, räucherspeck, splitter parmesankäse)

La Garibaldina (1,5,7) € 10,00
crema di asparagi, gorgonzola, speck, mozzarella
(spargelsauce, gorgonzola käse, speck, mozzarella)

Montanara (1,3,5,7) € 8,50
mozzarella, funghi freschi, porcini, chiodini, grana
(mozzarella, frische pilze, steinpilze, parmesankäse)

Porca (1,5,7) € 9,50
mozzarella, cipolla, porchetta, patate al forno
(mozzarella, zwiebel, spanferkel, bratkartoffeln)

Primo amore (1,5,7) € 9,50
mozzarella, pomodorini, rucola, bocconcini di mozzarella dopo cottura
(mozzarella, frische tomaten, rauke, mozzarellakugeln nahe dem kochen)

Rosa d'estate (1,3,5,7) € 12,00
Mozzarella, pomodorini, salmone, rucola, scaglie di grana
(mozzarella, frische tomaten, lachs, rauke, splitter parmesankäse)

Rustica (1,3,5,7) € 7,50
mozzarella, cipolla, pancetta, grana
(mozzarella, zwiebel, räucherspeck, parmesankäse)

Sfiziosa (1,5,7) € 9,00
mozzarella, prosciutto, zucchine, melanzane, crema di scamorza
(mozzarella, schinken, zucchini, aubergine, geräuchertem käse-creme)

Trentina (1,5,7) € 9,00
mozzarella, speck, gorgonzola piccante
(mozzarella, bauchspeck, würziger gorgonzola)

Pizzeria



Tricolore (1,5,7) € 8,00
mozzarella, pomodorini, spinaci, provola
(mozzarella, frische tomaten, spinat, provolone)

Vesuvio (1,5,7) € 9,50
mozzarella, prosciutto crudo, ricotta, olive
(mozzarella, roher schinken, topfen, oliven)

i calzoni

Calzone alla tirolese (1,5,7) € 8,00
mozzarella, gorgonzola, speck
(mozzarella, gorgonzola-käse, speck)

Calzone alla napoletana (1,3,5,7) € 7,00
mozzarella, prosciutto, grana
(mozzarella, schinken, parmesankäse)

Calzone alla romana (1,3,5,7) € 7,50
mozzarella, prosciutto, ricotta, grana
(mozzarella, schinken, topfen, parmesankäse)

Calzone farcito (1,3,5,7,12) € 8,00
mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, grana
(mozzarella, schinken, artischoken, pilze, parmesankäse)

Calzone alle verdure (1,5,7) € 8,50
mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, asparagi, grana
(mozzarella, paprikaschoten, aubergine, zucchini, spargel, parmesankäse)

Supplementi

Pizza al Kamut/Soja/Farro/Canapa € 0,50

Pizza senza Glutine € 1,50

Per ogni ingrediente aggiunto da € 0,50 a € 2,00

Speck/porcini € 2,00

Mozzarella di Bufala € 3,00

Prosciutto crudo € 3,00

Coperto € 1,00

*Tutte le nostre pizze possono essere preparate
anche in formato maxi*

Antipasti • Vorspeisen



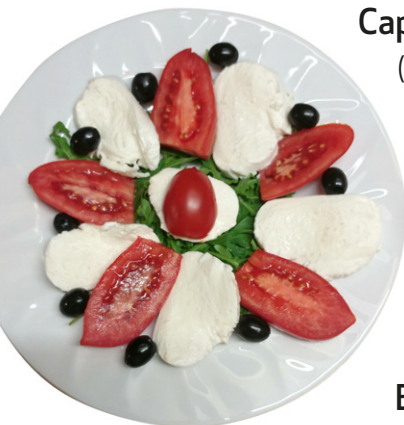
Prosciutto e mozzarella ⁽⁷⁾ € 10,00
(schinken und mozzarella)

Prosciutto crudo e melone € 10,00
(roher schinken und honigmelone)

Prosciutto crudo € 8,00
(roher schinken)

Affettati misti ^(12 - tracce) € 8,00
(Gemischte aufschnittplatte)

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



Caprese con bufala ⁽⁷⁾ € 9,00
(Tomaten mit büffel und oliven)

Mozzarella di bufala ⁽⁷⁾ € 7,00
(büffel mozzarella)

Crocchette di patate ^(1,5,7) € 3,00
(kartoffelkroketten – jeder)

Bresaola e scaglie di grana ⁽³⁾ € 9,00
(bresaola mit splitter parmesankäse)

Gamberetti in salsa rosa € 8,00
(garnelen mit cocktailsauce)

Gamberetti al limone ^(2,4,14) € 8,00
(garnelen mit zitronen)

**Crostoni di pane con burrata
e alici del Cantabrico** ⁽¹⁾

€ 10,00

(Geröstete brotschnitte mit Burrata und marinierte sardellen)

Sarde in saôr ^(4,12)
(marinierte sardellen)

€ 7,00



Ristorante



Pepata di cozze ^{(1,4,12)*} € 10,00

aglio, prezzemolo, pepe nero

(miesmuscheln mit knoblauch, petersilie, schwarzer pfeffer)

Carpaccio di tonno ⁽⁴⁾ € 10,00

(Tunafisch-carpaccio)

Insalata di polipi farcita* ^(4,12) € 13,00

polipi, olive taggiasche, patate lesse

(salat mit tintenfisch, oliven, salzkartoffeln)

Insalata di mare* ^(1,4,12) € 18,00

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 • Teiggerichte

Spaghetti alla carbonara ^(1,3) € 8,00

uova, grana, pepe, panna

(spaghetti mit räucherspeck, ei, parmesankäse, sahn)

Spaghetti all'amatriciana ⁽¹⁾ € 8,00

pancetta, pomodoro, cipolla

(spaghetti mit räucherspeck, tomatensauce, zwiebel)

Tagliolini al San Daniele ^(1,7) € 8,00

prosciutto crudo, panna

(nudeln mit S. Daniele roher schinken und sahn)

Pappardelle al sugo di capriolo ⁽¹⁾ € 9,00

(nudeln mit hirschragout)

Ristorante



Penne alla Moby Dick ⁽¹⁾ _____ € 8,00

panna, speck

(kurze nudeln nach art des hauses mit speck und sahne)

Penne primavera ^(1,7) _____ € 8,00

pomodoro, scaglie di pecorino, rucola

(kurze nudeln mit tomaten, splitter schafkäse, rauke)

Penne all'arrabbiata ⁽¹⁾ _____ € 7,00

aglio, pomodoro, peperoncino

(kurze nudeln mit knoblauch, tomatensauce, chili)

Lasagne ^(1,3,9,12) _____ € 7,00

(lasagne)



Gnocchi alla sorrentina ^(1,3,7,9,12) _____ € 8,00

pomodoro, mozzarella

(kartoffelklöesse mit tomatensauce, mozzarella)

Gnocchi viola con zucchini,

salmone e burrata ^(1,3,7) _____ € 10,00

zuccinem salmone burrata

(kartoffelklöesse mit zucchini, lachs und burrata)

Paccheri alla sorrentina ^(1,7) _____ € 9,00

pomodoro, bocconcini di mozzarella

(kurze nudeln mit tomatensauce und mozzarella)

Risotto con funghi (min. 2 pers.) ⁽⁷⁾ _____ € 9,00

(risotto mit pilze)

Risotto con asparagi (min. 2 pers.) ⁽⁷⁾ _____ € 9,00

(risotto mit spargel)

Tortellini panna e prosciutto ^(1,3,7) _____ € 8,00

(tortellini mit schinken und sahne)

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

(meeresfruchten nudeln)

Spaghetti alle vongole ^(1,2,4,12,14) _____ € 11,00

(nudeln mit venusmuschel)

Tagliolini al salmone ^(1,4,7,12) _____ € 10,00

salmone, panna (nudeln mit lachs und sahne)

Ristorante

Paccheri allo scoglio* ^(1,2,4,12,14) _____ € 12,00

(kurze nudeln mit meeresfrüchten)

Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone) ^{(1,2,4,12,14)*} _____ € 11,00

(risotto mit meeresfrüchten - 2 personen)

Secondi piatti • Hauptgerichte

Scaloppine ai funghi ^(1,3) _____ € 9,00

(schnitzel mit pilzen)



Scaloppine alla valdostana ^(1,3,7) _____ € 9,00

speck, formaggio

(schnitzel mit speche und käse)

Roast-beef all'inglese _____ € 9,00

(englisches roastbeef)

Filetto di manzo _____ € 15,00

(rinderfilet)

Filetto di manzo al pepe verde _____ € 16,00

(rinderfilet mit grünem pfeffer)

Vitello tonnato ^(3,5,7) _____ € 10,00

(kalte kalbsbrascheiben mit thunfischsauce)

Tagliata di Angus con rucola e patate al forno* _____ € 18,00

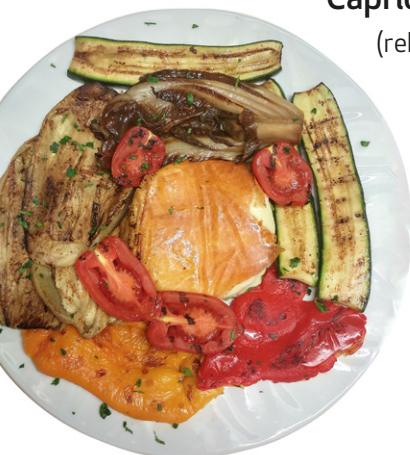
(angusschnitt mit bratkartoffeln)

Carpaccio con rucola e scaglie di grana _____ € 13,00

(roher rindfleisch mit rauche und splitter parmesankäse)

Capriolo con polenta _____ € 13,00

(reh mit polenta)



Tagliata di pollo con scaglie di grana

e rucola ⁽³⁾ _____ € 13,00

(hünerschnitt mit splitter parmesankäse, rauche)

Grigliata di verdure con scamorza

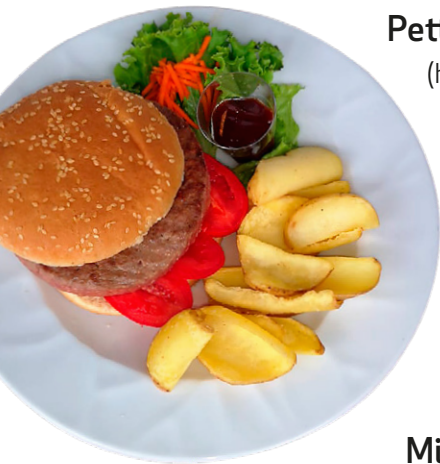
alla piastra ⁽⁷⁾ _____ € 10,00

(gemüse vom grill und gerauchertem käse auf den teller)

Ristorante

Bistecca di roastbeef _____ € 12,00
(roastbeef)

Braciola di maiale _____ € 8,00
(schweinekotelett)



Petto di pollo _____ € 8,00
(hühnerbrust)

Wurstel con patatine fritte* ⁽⁵⁾ _____ € 9,00
(grilled wurstel mit pommes frites)

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

Milanese con patatine fritte* _____ € 10,00
(wienerschnitzel mit pommes frites)

Calamari fritti* ^(2,4,5,14) _____ € 12,00
(gebratene tintenfisch)

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



Baccalà alla vicentina* ^(1,4,7,12) _____ € 14,00
cipolla, latte, prezzemolo
(stockfisch mit zwiebel, milch, petersilie)

Tagliata di tonno pinne gialle
con rucola e capperi ^(4,12) _____ € 16,00
(thunfischnitte mit rauke und kapper)

Filetto di orata
e patate al forno ^(5,12) _____ € 16,00
(goldbrassefilet mit bratkartoffeln)

Filetto di rombo
con verdure grigliate ^(4,5,12) _____ € 16,00
(steinbutt mit gegrilltem gemüse)

Filetto di branzino con spinaci al burro* ^(4,5,12) _____ € 16,00
(wolfsbarchfilet mit butter spinat)

Seppie alla griglia* (4,5,12) € 13,00
(gebratene kuttelfisch)



Contorni • Beilagen

Patatine fritte // pommes frites* (5) € 4,00

Patate al forno // bratkartoffeln (5) € 4,00

Insalata verde o radicchio, pomodori o carote € 4,00
(grüner salat oder chicoree, tomaten oder mohrrüben)

Insalata mista // gemischten salat € 4,50

Patate lesse // gekochtes kartoffeln (5) € 3,50

Spinaci al burro // butter spinat (5) € 4,00

Spinaci al vapore // gedünsteter spinat (5) € 4,00

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

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

Le nostre insalatone • Unsere Salate

Insalatona Moby Dick ^(4,7,12) € 9,00

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



Insalatona greca ^(7,12) € 8,00

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

Insalatona farcita ^(4,3,12) € 8,00

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

Insalatona Valtellina ^(3,12) € 10,00

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

Insalatona bufalina ^(7,12) € 10,00

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



Insalatona light ^(2,4,12) € 10,00

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



Ristorante

Menù turistico • Speisekarte touristenklasse

Turistico 1 (1,3,5,9,12) € 13,00

spaghetti al pomodoro, scaloppine al vino bianco, patatine fritte*
(spaghetti mit tomatensauce, schnitzel mit weisswein, pommes frites)

Turistico 2 (1,5,7,12) € 13,00

penne moby dick, braciola di maiale, insalata mista
(kurze nudeln nach art des hauses, schweinekotelett,
gemischten salat)



Turistico 3 (1,5,7,12) € 13,00

spaghetti all'amatriciana, petto di pollo alla griglia,
spinaci
(spaghetti mit räucherspeck, tomatensauce,
parmesan, hühnerbrust vom grill, spinat)

Piatto misto estivo (7,12) € 13,00

prosciutto crudo, melone, riso alla greca, pomodori,
mozzarella, roastbeef all'inglese, crocchette di patate

Sommer gemischte platte

(roher schinken, honigmelone, reis nache griechischer art, tomaten, mozzarella,
englische roastbeef, kartoffelkroketten)

Piatto misto invernale (1,3,5) € 13,00

lasagne, milanese, patatine fritte*

Winter gemischte Platte

(lasagne, wiener schinitzel, pommes frites)



Antipasti • Vorspeisen



Prosciutto crudo e melone € 10,00
(roher schinken und honigmelone)

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

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

Primi piatti • Teiggerichte

Penne pomodoro e basilico € 8,00
(kurze nudeln mit tomate und basilicum)

Penne allo scoglio* (1,2,4,12,14) € 12,00
(meeresfruchten kurze nudeln)

Lasagne (1,3,9,12) € 8,00
(lasagne)

Secondi piatti • Hauptgerichte

Tagliata di angus con patate al forno € 18,00
(angus rindschnitt mit pommes frites)

Tagliata di pollo € 13,00
(hünerschnitt)

Calamari fritti* (2,4,5,14) € 12,00
(gebratene tintenfisch)

Wurstel con patatine fritte* (5) € 10,00
(grilled wurstel mit pommes frites)

Dolci • Desserts

Tiramisù (1,3,7) € 5,00

Panna cotta (1,3,7) € 4,50
(pudding-creme)

Gelato confezionato* € 2,50
(eiscreme)

Pizza



Buffalo Bill (1,5,7) € 10,00

mozzarella, pomodoro ciliegino, insalata verde,
mozzarella di bufala
(mozzarella, frische tomaten, salata, büffel-mozzarella
nach dem Kochen)

Capricciosa (1,3,5,7,12) € 8,00

mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofini, funghi,
grana
(mozzarella, tomatensauce, schinken, artischoken, pilze,
parmesankäse)

Frutti di Mare (1,2,3,4,5,7,14) € 9,50

pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare*
(tomatensauce, knoblauch, petersille, meeresfrüchte)

Margherita (1,5,7) € 6,00

mozzarella, pomodoro
(mozzarella, tomatensauce)

Prosciutto (1,5,7) € 7,00

mozzarella, pomodoro, prosciutto
(mozzarella, tomatensauce, schinken)

Prosciutto e funghi (1,3,5,7) € 8,00

mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi
(mozzarella, tomatensauce, schinken, pilze)

Quattro formaggi (1,3,5,7) € 8,00

mozzarella, poodoro, emmenthal, latteria, gorgonzola, grana
(mozzarella, tomatensauce, emmenthal, Frischkäse, gorgonzola, parmesankäse)

Romana (1,4,5,7) € 7,00

mozzarella, pomodoro, acciughe, origano
(mozzarella, tomatensauce, sardellen, oregano)

Rucola (1,5,7) € 7,00

mozzarella, pomodoro, rucola
(mozzarella, tomatensauce, rauke, splitter parmesankäse)

San Daniele (1,5,7) € 8,50

mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo
(mozzarella, tomatensauce, roher schinken)

Tirolese (1,5,7) € 8,50

mozzarella, pomodoro, speck
(mozzarella, tomatensauce, speck)

**P.S. Si possono fare anche tutti gli altri tipi di pizza
ma non si garantisce l'assoluta assenza di glutine.**

Supplemento senza glutine € 1,50

Bibite • Getränke

Acqua frizzante (bicchiere) (mineralwasser-glas)	€ 0,80
Acqua bottiglia (50 cl) (flaschenwasser)	€ 1,60
Bibita in barattolo (33 cl) (getränke in einer dose)	€ 2,70
Bibita alla spina (coca/fanta/thè) piccola (getränke von fass - klein)	€ 2,50
Bibita alla spina (coca/fanta/thè) grande (getränke von fass - gross)	€ 4,50
Succo di frutta (fruchtsaft)	€ 2,50
Bibita con sciroppo (wasser mit sirup)	€ 2,50

Birre • Biere

Birra bionda alla spina piccola (fassbier - klein)	€ 2,50
Birra bionda alla spina grande (fassbier - gross)	€ 4,50
Birra rossa alla spina piccola	€ 3,00
Birra rossa alla spina grande	€ 6,00
Birra in barattolo (33 cl) (bier einer dose)	€ 3,00
Birra analcolica (33 cl) (alkoholfreies bier)	€ 3,50
Ceres (33 cl)	€ 4,50
Becks (33 cl)	€ 4,00
Radler (33 cl)	€ 4,00
Weissbier (50 cl)	€ 5,00
Artigianale (33 cl)	€ 5,00

Vini • Wine

Vino sfuso 1/4l (offener wein)	€ 3,00
Vino sfuso 1/2l	€ 6,00
Calice Merlot (tisch wein glas)	€ 1,50
Calice Friulano (tisch wein glas)	€ 1,50
Calice verduzzo (suessen wein glas)	€ 2,50

Vini D.O.C. • D.O.C. Wine

Cantine Colli Orientali del Friuli // Weinkeller

Vini rossi (bottiglia 75 cl) // rotwein (flasche 75 cl)

Merlot	€ 16,00
Cabernet	€ 16,00
Refosco	€ 16,00

Vini bianchi (bottiglia 75 cl) // weisswein (flasche 75 cl)

Friulano	€ 16,00
Pinot grigio	€ 16,00
Sauvignon	€ 16,00

Vini dolci (bottiglia 75 cl) // suessen wein (flasche 75 cl)

Verduzzo	€ 16,00
Lambrusco	€ 12,00
Tramonti Costa d'Amalfi rosso/bianco	€ 18,00

Spumanti • Sekt

Prosecco (bottiglia 75 cl) (flasche 75 cl)	€ 16,00
Asti Cinzano (bottiglia 75 cl) (flasche 75 cl)	€ 12,00
Martini (bottiglia 75 cl) (flasche 75 cl)	€ 12,00

Aperitivi • Aperitif

Prosecco (calice//glass)	€ 2,50
Analcolico (alkoholfrei getränk)	€ 2,50
Alcolico (alkoholisches getränk)	€ 2,50
Crodino Twist	€ 2,50
Spritz Aperol	€ 3,50
Bianco con Campari	€ 3,00

Bevande calde • Heissgetränke

Caffè (kaffee)	€ 1,20
Decaffeinato (koffeinfreier kaffee)	€ 1,30
Caffè corretto (kaffee mit likör)	€ 1,80
Caffè al ginseng (ginsengkaffee)	€ 1,70
Orzo (gerstenkaffee)	€ 1,30
Macchiatone (kaffee mit milch)	€ 1,40
Cappuccino (cappuccino)	€ 1,70
Latte macchiato (milch mit kaffee)	€ 2,50
Cioccolata (schokolade)	€ 2,50
Thè / Camomilla (tee / kamillentee)	€ 2,00
Punch (punsch)	€ 3,00

Liquori • Likör

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

Dessert



Delizia al Limone amalfitano

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.

€ 5,50



Pastiera Napoletana

Grano coto, ricotta fresca, frutta candita e bucce degli agrumi della Costiera

€ 5,50



Foresta Nera

Pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito con mousse al cioccolato fondente, ciliegie al Kirsch e panna montata

€ 4,50



Babà al rum o limoncello

Babà inzuppato con bagna di rum invecchiato o con bagna al limoncello "Paesaggi" Sal De Riso e farcito con crema al limone

€ 5,50



Tramonto rosso

Semifreddo ai lamponi, con crema alla vaniglia e meringhe

€ 5,50



Macedonia di Frutta

€ 4,50

Dessert



Panna cotta

Preparata con panna fresca di nostra produzione, Cherry Stock

€ 4,50



Profiteroles al cioccolato

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

€ 4,50



Meringata

Crema semifreddo, panna, latte, tuorlo d'uovo

€ 4,50



Tartufo bianco/nero

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

€ 4,50



Tiramisù classico

Crema al mascarpone fresco di nostra produzione, biscotto savoiardo imbevuto di caffè espresso

€ 4,50



Strudel di Mele

Sfoglia ripiena di mele, pinoli e cannella

€ 4,50

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:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (¹);
 - b) maltodestrine a base di grano (¹);
 - e) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (¹);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - e) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. 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).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(¹) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è 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.**