

Gli Antipasti di Mare

- Antipasto misto mare* freddo** (min. 2 persone) € 50,00
(tartare di tonno, insalata di mare, salmone e spada marinato, mozzarella di bufala)
- Mixed cold seafood appetizer
- Kalt Gemischte Meeresfrüchte vorspeise
- Insalata di mare* tiepida** € 15,00
- Warm seafood salad*
- Warmer Meeresfrüchtesalat*
- Tartare di tonno fresco con crostino integrale e mozzarella di bufala campana** € 20,00
- Fresh tuna tartare on whole grain bread with buffalo mozzarella from Campania
- Frisches Thunfisch-Tartar mit Vollkorn-Crouton und Büffelmozzarella aus Kampanien
- Zuppetta ai frutti di mare con crostini (piatto unico)** € 25,00
(cozze, vongole, polipo, gamberi, seppie)
- Seafood soup with crostini (single dish); mussels, clams, octopus, prawns, cuttlefish
- Meeresfrüchtesuppe mit Crostini (Einzelgericht)
mussels, clams, octopus, prawns, cuttlefish
- Impepata di cozze (bianca)** € 12,00
- Mussels with pepper
- Weiße Gepfeerte Miesmuscheln
- Antipasto Cavallo** (min. 2 persone) € 58,00
(insalata di mare, tartare di tonno, capesante, gamberoni, calamari)
- Horse appetizer (min. 2 people)
(seafood salad, tuna tartare, scallops, prawns, squid)
- Pferdevorspeise (min. 2 Personen)
(Meeresfrüchtesalat, Thunfischtatar, Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch)
-

Gli Antipasti di Terra

Culaccina di Parma con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto € 14,00

- Parma ham with buffalo mozzarella and fried dumpling
- Parmaschinken mit Büffelmozzarella und gebratener Knödel

Tortino di melanzane alla parmigiana € 14,00

- Parmesan aubergine pie
- Parmesan-Auberginen-Torte

Focaccia ai cereali con stracciatella e culaccia € 14,00

- Cereal focaccia with stracciatella and raw ham
- Müsli-Focaccia mit Stracciatella und Rohschinken

Caprese con burrata di bufala e basilico € 11,00

- Caprese with buffalo burrata and basil
- Caprese mit Büffelburrata und Basilikum

Sfiziofritto € 10,00

(olive ascolane, chele di granchio, patatine, crecchette di pollo)

- Sfiziofritto (stuffed olives, crab claws, patatine, chicken nuggets)
- Sfiziofritto (gefüllte Oliven, Krabbenscheren, Patine, Chicken Nuggets)

Tartare di manzo con stracciatella di bufala e chips di riso € 22,00

- Beef tartare with buffalo stracciatella and rice chips
- Rindertatar mit Büffel-Stracciatella und Reischips

Culaccina di Parma e melone (in stagione) € 14,00

- Culaccina di Parma and melon (in season)
- Culaccina di Parma und Melone (je nach Saison).

I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere di natura freschi o surgelati

The dishes marked with an asterisk may contain fresh or deep-frozen ingredients

Die mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte können frische oder tiefgekühlte Zutaten enthalten

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK € 2,50

I Primi Piatti di Mare

Spaghetti di Gragnano allo scoglio* - Gragnano spaghetti with seafood - Gragnano-Spaghetti mit Meeresfrüchten	€ 19,00
Spaghetti alle vongole - Spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 18,00
Risotto ai frutti di mare* - Risotto with seafood - Risotto mit Meeresfrüchten	€ 15,00
Gnocchi fatti in casa alla crema di scampi* - Homemade gnocchi with scampi cream* - Hausgemachte Gnocchi mit Scampi-Creme*	€ 17,00
Spaghetti quadrati all'astice - Spaghetti with Lobster - Spaghetti mit Hummer	€ 25,00
Tortelli ripieni di gamberi con puntarelle e pomodorini - Tortelli stuffed with prawns with chicory and cherry tomatoes - Mit Garnelen gefüllte Tortelli mit Chicorée und Kirschtomaten	€ 17,00
Paccheri di Gragnano con capesante e radicchio di Verona - Paccheri from Gragnano with scallops and radicchio from Verona - Paccheri aus Gragnano mit Jakobsmuscheln und Radicchio aus Verona	€ 17,00

I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere di natura freschi o surgelati

The dishes marked with an asterisk may contain fresh or deep-frozen ingredients

Die mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte können frische oder tiefgekühlte Zutaten enthalten

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK € 2,50

I Primi Piatti di Terra

Maccheroncini fatti in casa al ragù / pomodoro - Homemade macaroni with meat sauce / tomato - Hausgemachte Makkaroni mit Fleischsauce / Tomate	€ 9,00
Gnocchi fatti in casa speck, porcini e robiola - Homemade speck, porcini and robiola gnocchi - Hausgemachte Gnocchi mit Speck, Steinpilzen und Robiola	€ 15,00
Paccheri con ragù napoletano - Paccheri with Neapolitan ragù - Paccheri mit neapolitanischem Ragù	€ 15,00
Spaghetti alla carbonara - Spaghetti carbonara - Spaghetti Carbonara	€ 12,00
Risotto al radicchio rosso, vino rosso bresciano e filante affumicata - Risotto with red radicchio, red wine from Brescia and smoked stringy cheese - Risotto mit rotem Radicchio, Rotwein aus Brescia und geräuchertem Käse	€ 16,00
Lasagna alla bolognese - Lasagna bolognese - Lasagne Bolognese	€ 13,00
Pennette all'arrabbiata - Pasta all'arrabbiata - Pasta all'arrabbiata	€ 12,00
Tortellini panna e prosciutto - Tortellini with cream and ham - Tortellini mit Sahne und Schinken	€ 13,00

I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere di natura freschi o surgelati

The dishes marked with an asterisk may contain fresh or deep-frozen ingredients

Die mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte können frische oder tiefgekühlte Zutaten enthalten

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK € 2,50

I Secondi Piatti di Mare

Branzino alla griglia - Grilled sea bass - Gegrillter Wolfsbarsch	€ 20,00
Fritto misto di mare* - Mixed fried seafood - Gemischte Fischfritüre	€ 22,00
Filetto di tonno scottato con cipolla di Tropea caramellata - Seared tuna fillet with caramelized Tropea onion - Gebratenes Thunfischfilet mit karamellisierten Tropea-Zwiebeln	€ 22,00
Grigliata Reale di mare* (min. 2 persone) - Royal grilled seafood* (min. 2 people) - Königlich gegrillte Meeresfrüchte* (min. 2 people)	€ 70,00
Pesce spada alla piastra con verdure grigliate - Grilled swordfish with grilled vegetables - Gegrilltes Schwertfisch mit gegrilltem Gemüse	€ 17,00
Filetto di rombo al cartoccio con olive, capperi e pomodorini - Turbot fillet with olives, capers and cherry tomatoes - Steinbuttfilet mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten	€ 19,00
Fritto mare fantasia (min. 2 persone) calamari, gamberi, verdure pastellate, alici, patatine fritte - Squid, prawns, battered vegetables, anchovies, french fries (min. 2 people) - Tintenfisch, Garnelen, paniertes Gemüse, Sardellen, Pommes frites (min. 2 Personen)	€ 33,00

I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere di natura freschi o surgelati

The dishes marked with an asterisk may contain fresh or deep-frozen ingredients

Die mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte können frische oder tiefgekühlte Zutaten enthalten

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK

€ 2,50

I Secondi Piatti di Terra

Filetto di manzo scaloppato al burro con riduzione all'Amarone - Scalloped beef fillet in butter with Amarone reduction - Überbackenes Rinderfilet in Butter mit Amarone-Reduktion	€ 25,00
Tagliata di cavallo con tomino alla piastra - Horse steak and grilled tomino - Pferdesteak und gegrilltem Tomino	€ 20,00
Costata di manzo Angus irlandese - Grilled Irish Angus Steak - Gegrilltes Irish Angus Steak	€ 22,00
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte - Milanese chicken cutlet with french fries - Milanese wiener schnitzel (paniertes fleich) mit frites	€ 13,00
Filetto di manzo Angus irlandese alla griglia con patate al forno - Gegrilltes irisches Angus-Rinderfilet mit Ofenkartoffeln - Grilled Irish Angus Beef Fillet with Baked Potatoes	€ 23,00
Filetto di manzo Angus irlandese ai porcini con crostone - Fillet of Irish Angus beef with porcini mushrooms and croutons - Filet aus irischem Angus-Rindfleisch mit Steinpilzen und Croutons	€ 25,00
Grigliata mista di carne con patate al forno e verdure alla griglia (min. 2 persone) - Mixed grill of meat with baked potatoes and grilled vegetables (min. 2 people) - Gemischter Fleischgrill mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse (mind. 2 Personen)	€ 34,00
Tomahawk irlandese alla griglia con patate saltate - Grilled Irish Tomahawk with Sauteed Potatoes - Gegrillter irischer Tomahawk mit Bratkartoffeln	l'etto € 5,00
Alette di pollo con salsa barbecue e patatine fritte - Chicken wings with barbecue sauce and fries - Hähnchenflügel mit Barbecue-Sauce und Pommes	€ 13,00
Nuggets di pollo - Chicken nuggets - Hühnernuggets	€ 10,00
Hamburger di Fassona con bacon, formaggio cheddar, maionese e lattughina - Fassona beef burger with bacon, cheddar cheese, mayonnaise and lettuce - Fassona Beef Burger mit Speck, Cheddar-Käse, Mayonnaise und Salat	€ 15,00

I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere di natura freschi o surgelati

The dishes marked with an asterisk may contain fresh or deep-frozen ingredients

Die mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte können frische oder tiefgekühlte Zutaten enthalten

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK

€ 2,50

il Menù dei Piccoli

Pennette al pomodoro	€ 6,00
Pennette with tomato sauce / Pennette mit Tomatensauce	
Tortellini panna e prosciutto	€ 7,00
Tortellini with cream and ham / Tortellini mit Sahne und Schinken	
Würstel alla griglia con patatine	€ 8,00
Grilled sausage with chips / Gegrillte Wurst mit Pommes	
Cotoletta con patatine fritte baby	€ 9,00
Cutlet with french fries baby / Schnitzel mit Pommes Frites baby	

Contorni

Insalata mista	Mixed salad / Gemischter Salat	€ 6,00
Patate al forno	Baked potatoes / Gebackenen Kartoffeln	€ 6,00
Verdure alla griglia	Grilled vegetables / Gemüse vom Grill	€ 6,00
Patate fritte	French-fried potatoes / Pommes frites	€ 6,00
Patate lesse	Boiled potatoes / Salzkartoffeln	€ 6,00
Biete al burro	Beets with butter / Beets mit Butter	€ 6,00

Le Insalatone

Insalata Cavallo	€ 12,00
Insalata verde, pomodoro, mozzarella, mais, tonno, olive verdi, salsa olandese	
- Green salad, tomatoes, mozzarella, corn, tuna, olives, Olandese sauce	
- Salat, Tomaten, Mozzarella, Mais, Thunfisch, Oliven, Olandese Sauce	
Insalata Mare e Monti	€ 12,00
Insalata verde, rucola, carote, gamberi, funghi freschi, salsa rosa	
- Green salad, rocket, carrots, shrimps, fresh mushrooms, pink sauce	
- Salat, Rucola, Möhren, Krabben, frischen Oilzen, rosa Sauce	
Insalata Estiva	€ 12,00
Insalata verde, rucola, radicchio, carote, scaglie di grana, stracci di cavallo	
- Green salad, rocket, radicchio, carrots, parmesan flakes, horse rags	
- Grüner Salat, Rucola, Radicchio, Karotten, Parmesanflocken, Pferdelappen	
Insalata Lisca	€ 12,00
Insalata verde, tonno, gamberi, rucola, carote, salsa rosa	
- Green salad, tuna, shrimp, rucola, carrots, pink sauce	
- Grüner Salat, Thunfisch, Garnelen, rucola, Möhren, rosa Sauce	
Piatto Vegetariano gratinato al forno	€ 13,00
- Vegetarian meal gratin with Scamorza cheese	
- Gratiniertes vegetarischer Teller mit Scamorza Käse	

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK	€ 2,50
-----------------------------------	--------

Vini Bianchi

Lugana Ca dei Frati	€ 24,00
Lugana Brolettino	€ 27,00
Lugana Santa Cristina	€ 24,00
Lugana 0.10 Bulgarini	€ 25,00
Lugana Don Lorenzo	€ 21,00
Lugana Albarone	€ 20,00
Lugana Olivini	€ 22,00
Pinot Grigio	€ 22,00
Pinot Nero vinificato in bianco	€ 20,00
Lugana Riserva Vigne di Catullo	€ 26,00

Vini Rossi

Valpolicella Superiore Zenato	€ 22,00
Merlot Pilandro	€ 21,00
70 Anni Pilandro	€ 28,00
Cabernet Pilandro	€ 22,00
Ronchedone Ca dei Frati	€ 29,00
Ripassa Zenato	€ 33,00

Vini Rosè

Rosa dei Frati	€ 24,00
Chiaretto Bulgarini	€ 24,00

Bollicine

Olivini Brut Rosè	€ 28,00
Spumante Rosa Ca dei Frati	€ 30,00
Perlage Rosè Bulgarini	€ 25,00
Franciacorta Contadi Castaldi	€ 35,00
Franciacorta Ferghettina	€ 43,00
Franciacorta Ca' del Bosco Perlage	€ 55,00
Olivini Brut Metodo Classico	€ 27,00
Prosecco Soligo Millesimato	€ 20,00
Prosecco Follador	€ 23,00

Champagne

Billecant Salmon	€ 120,00
Billecant Salmon Rosè	€ 160,00

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK	€ 2,50
-----------------------------------	--------

Le Pizze

*Vi ricordiamo che potete gustare le nostre pizze
anche con farina integrale e senza glutine*

Farina integrale Volkornmehl / Wholewheat flour + € 2,00

Senza glutine Gluten-frei / Gluten Free + € 3,00

Mozzarella senza lattosio Lactose-free mozzarella / Laktosefreier Mozzarella + € 1,00

Pizza Marinara € 5,00

Pomodoro, aglio e origano

- Tomato sauce, garlic and oregano

- Tomatensauce, Knoblauch und Oregano

Pizza Margherita € 6,00

Pomodoro e mozzarella

- Tomato sauce and mozzarella

- Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Prosciutto e Funghi € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

- Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

- Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven

Pizza Quattro Stagioni € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive nere

- Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

- Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven

Pizza Capricciosa € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi

- Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

- Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken

Pizza Napoletana € 8,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

- Tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano

- Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano

Pizza Romana € 8,50

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

- Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies and oregano

- Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano

Le Pizze

Pizza Calzone	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	
- Pizza Calzone stuffed with Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
- Pizza Calzone mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze	
Pizza Diavola	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
- Tomato sauce, mozzarella and chili salami	
- Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	
Pizza Rugantina	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola e scaglie grana	
- Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket and Grana cheese	
- Tomatensauce, Mozzarella, rohem Schinken, Rucola und Granakäse	
Pizza ai Quattro Formaggi	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella e formaggi misti	
- Tomato sauce, mozzarella, assorted cheese	
- Tomatensauce, Mozzarella und Gemischten Käsesorten	
Pizza Vegetariana	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia e grana	
- Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables and Grana cheese	
- Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltem Gemüse und Granakäse	
Pizza Frutti di Mare	€ 12,00
Pomodoro, aglio e frutti di mare (polipo, seppia, cozze, vongole)	
- Tomato sauce, garlic and seafood (octopus, squid, mussels, clams)	
- Tomatensauce, Knoblauch und Meeresfrüchten (Tintenfisch, Tintenfisch, Muscheln)	
Pizza Tonno e Cipolla	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
- Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions	
- Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Parmigiana	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana	
- Tomato sauce, mozzarella, aubergines and Grana cheese	
- Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen und Granakäse	

Le Pizze del Cavallo

Pizza della Casa

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, rucola, scaglie di grana e sfilacci di cavallo

- Tomato sauce, mozzarella, buffalo's milk mozzarella, mushrooms, rocket, Grana cheese and paper thin slices of horse
- Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Pilzen, Rucola, Granakäseraspel und Pferdeerischstreifchen

Pizza Forte

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla e gorgonzola

- Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onion and Gorgonzola cheese
- Tomatensauce, Mozzarella, Chilisalami, Zwiebeln und Gorgonzolakäse

Pizza Partenopea

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, friarielli e salsiccia

- Tomato sauce, mozzarella, broccoli and sausage
- Tomatensauce, Mozzarella, Brokkoli und Wurst

Pizza Tirolese

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, porcini e speck

- Tomato sauce, mozzarella, Porcini mushrooms and smoked ham
- Tomatensauce, Mozzarella, Porcini Pilzen und Schinkenspeck

Pizza Bufalina

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

- Tomato sauce, buffalo's milk mozzarella, cherry tomatoes and basil
- Tomatensauce, Mozzarella, auf Büffelmilch, Cocktailtomaten und Basilikum

Pizza Estasi

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, crema di burrata, pomodorini secchi e pistacchio

- Tomato, mozzarella, burrata cream, sun-dried tomatoes and pistachio
- Tomaten, Mozzarella, Burrata-Creme sonnengetrocknete Tomaten und Pistazie

Pizza Gustosa

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, gorgonzola e salsiccia

- Tomato sauce, mozzarella, potatoes, Gorgonzola cheese and sausage
- Tomatensauce, Mozzarella, ofengebackenen Kartoffeln, Gorgonzola käse und wurst

Le Pizze del Cavallo

Pizza Magnifica

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi, speck, scamorza affumicata e scaglie di grana

- Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, speck, smoked Scamorza cheese, Grana cheese

- Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen, Speck, geräucherter Scamorzakäse und Grana-käse

Pizza Valtellina

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana

- Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket and Grana cheese

- Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola und Granakäse

Pizza Boscaiola

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta e porcini

- Tomato sauce, mozzarella, Porcini mushrooms, bacon and Scamorza

- Tomatensauce, Mozzarella, Porcini Pilzen, Scamorza und Bacon

Pizza Lisca

€ 12,00

Pomodoro, polipo, seppie e a crudo mozzarella di bufala, pomodorini pachino e rucola

- Tomato sauce, octopus, squid and natural rocket, Mozzarella buffalo and cherry tomatoes

- Tomatensauce, Kraken, Tintenfische, Büffelmozzarella, rucola und kirschtomaten

Pizza Miracolo

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, porcini, salame piccante, gorgonzola, cipolla e grana

- Tomato sauce, mozzarella, sausage, Spicy salami, Gorgonzola cheese, peperoni and onions

- Tomatensauce, Mozzarella, Chilisalami, Gorgonzola, wurst, Porcini Grutze und Zwiebeln

Pizza Calabrese

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, nduja, salame piccante, cipolla di Tropea, peperoni e origano

- Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onion, peppers and oregano

- Tomatensauce, Mozzarella, Würzige Salami, rote Zwiebel, Paprika und Oregano

Le Pizze Bianche

Pizza Mantovana	€ 10,00
Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, salsiccia	
- Mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola, sausage	
- Mozzarella, Kürbiscreme, Gorgonzola, Wurst	
Pizza Carciofina	€ 11,00
Mozzarella, crema di carciofi, briè, speck	
- Mozzarella, artichoke cream, briè, speck	
- Mozzarella, Artischockencreme, Briè, Speck	
Pizza Sfiziosa	€ 10,00
Mozzarella, gorgonzola, speck e porcini	
- Mozzarella, gorgonzola cheese, smoked ham, wild mushrooms	
- Mozzarella, Gorgonzola, Schinkenspeck, Stein Pilzen	
Pizza Areosa	€ 10,00
Mozzarella, salsiccia, porcini, scamorza e prosciutto crudo di Parma	
- Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, scamorza and Parma ham	
- Mozzarella, Wurst, Porcini Pilzen und Schinken Parmaschinken	
Pizza Fantasia	€ 10,00
Mozzarella, friarielli, salame piccante, porcini e grana	
- Mozzarella, broccoli, spicy salami, mushrooms and Parmesan	
- Mozzarella, Brokkoli, würzige Salami, Champignons und Parmesan	
Pizza Mitica	€ 9,00
Mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio	
- Mozzarella, burrata, mortadella, chopped pistachios	
- Mozzarella, Burrata, Mortadella, gehackte Pistazien	
Pizza Gentile	€ 11,00
Mozzarella, crema di asparagi, gamberetti, pomodorini	
- Mozzarella, asparagus cream, shrimp, cherry tomatoes	
- Mozzarella, Spargelcreme, Garnelen, Kirschtomaten	

Aggiunte	+ € 1,00
-----------------	----------

Aggiunta di crudo, speck, porcini, mozzarella di bufala, burrata...	+ € 2,00
--	----------

- Rohmasse, Speck, Steinpilze, Büffelmozzarella, Burrata...
- Zugabe von Rohschinken, Speck, Steinpilzen, Büffelmozzarella, Burrata

COPERTO / SERVICE CHARGE / GEDECK	€ 2,50
-----------------------------------	--------

Bar e Soft Drinks

Caffè / Coffee / Kaffee	€ 2,00
Caffè Corretto / Spiked Coffee / Kaffee mit Schuss	€ 2,50
Caffè d'Orzo / Ovaltine Coffee / Getreidekaffee	€ 2,50
Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Coffee / Koffeinfreier Kaffee	€ 2,50
Caffè della Casa / Home-Made Coffee / Kaffee des Hauses	€ 5,00
Cappuccino / Cappuccino / Cappuccino	€ 3,00
Ciocolata / Hot chocolate / Kakao	€ 3,00
Thè Caldo / Hot tea / Schwarztee	€ 3,00
Camomilla / Camomille Tea / Kamillentee	€ 3,00
Lattine / Tin can / Dosengetränke	€ 3,50
Succhi / Juices / Säfte	€ 3,50
Acqua / Mineral water / Mineralwasser	€ 3,00
Aperitivi / Aperitifs / Aperitivs	€ 4,00
Birra in bottiglia / Bottled beer / Flasche Bier	€ 4,00
Birra Weizen / Weizen beer / Weizenbier	€ 6,00

Bibite alla Spina

Coca Cola, 7Up 0,33 cl.	€ 4,00
Coca Cola, 7Up 0,40 cl.	€ 5,00
Birra alla spina Moretti filtrata a freddo 0,2 cl. / Beer on Tap	€ 3,50
Birra alla spina Moretti filtrata a freddo 0,4 cl. / Beer on Tap	€ 6,00
Birra alla spina Moretti filtrata a freddo 0,5 cl. / Beer on Tap	€ 7,00
Birra alla spina Moretti filtrata a freddo 1 lt. / Beer on Tap	€ 12,00
Birra Weizen Erdinger alla spina 0,2 cl. / Weizen Beer on Tap / Weizenbier vom Fass	€ 3,50
Birra Weizen Erdinger alla spina 0,5 cl. / Weizen Beer on Tap / Weizenbier vom Fass	€ 7,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,2 cl. / Beer on Tap	€ 3,50
Birra Ichnusa non filtrata 0,4 cl. / Beer on Tap	€ 7,00
Vinco bianco custoza Valpatena 1/4 lt.	€ 4,00
Vinco bianco custoza Valpatena 1/2 lt.	€ 6,00
Vinco bianco custoza Valpatena 1 lt.	€ 12,00
Vino rosso Merlot Montelvini 1/4 lt.	€ 4,50
Vino rosso Merlot Montelvini 1/2 lt.	€ 7,00
Vino rosso Merlot Montelvini 1 lt.	€ 13,00
Vino bianco frizzante Maccari 1/4 lt.	€ 5,00
Vino bianco frizzante Maccari 1/2 lt.	€ 7,00
Vino bianco frizzante Maccari 1 lt.	€ 14,00

Liquori

Amari	€ 4,00
Liquori nazionali	€ 4,00
Liquori esteri	€ 5,00
Grappe	€ 5,00
Scotch Whisky	€ 5,00
Rum	€ 8,00
Brandy	€ 6,00

Allergeni

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Ristorante sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte e lattosio
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro. Il personale di sala è a disposizione per ulteriori informazioni.

Ai sensi dell'allegato al regolamento UE n. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

It is important that anyone who is or think you are intolerant or allergic to any food or ingredient tell your staff. The ingredients used in our restaurant are natural and genuine and selected according to our experience and to provide the highest quality and excellence in our product.

Among the ingredients used, there may also be products causing allergies or intolerances including:

- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products
- Crustaceans and products based crustaceans
- Eggs and egg products
- Fish and products based on fish
- Peanuts and peanut-based products
- Soy and soy-based products
- Milk and milk-based and lactose
- Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products
- Celery and products based on celery
- Mustard and products containing mustard
- Sesame seeds and products based on sesame seeds
- Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO₂
- Lupine and products based on lupins
- Mollusks and products based on shellfish
- We can not exclude the possible accidental contamination of an ingredient and another. The dining room staff is available for further information.

Under the Annex to EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.