

TUTTO IL MENU È DISPONIBILE ANCHE CON SERVIZIO D'ASPORTO.  
THE WHOLE MENU IS AVAILABLE ALSO WITH TAKE-AWAY SERVICE.  
DAS GESAMTE MENÜ IST VERFÜGBAR AUCH MIT TAKE-AWAY-SERVICE.

CUCINA E PIZZA POSSONO AVERE TEMPI DIFFERENTI.  
KITCHEN AND PIZZA MAY HAVE DIFFERENT TIMES.  
KUCHE UND PIZZA KÖNNEN UNTERSCHIEDLICHE ZUBEREITUNG-ZEITEN HABEN.

# Caffetteria e Bar

*Coffee and Drink / Kaffee und Getränke*

## CAFFETTERIA

CaFFè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,60
Corretto	€ 2,00
Orzo piccolo	€ 1,50
Orzo grande	€ 1,70
Ginseng piccolo	€ 1,70
Ginseng grande	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,00
The caldo	€ 2,70
Acqua in bottiglia 3/4 lt	€ 3,00
Succhi di frutta vari	€ 3,20
Tè freddo in bottiglietta	€ 3,80

## BIBITE

Piccola alla spina	€ 3,50
Media alla spina	€ 5,00
1 lt	€ 11,50
Bottiglietta	€ 4,00

## BIRRA ALLA SPINA

Piccola	€ 3,70
Media	€ 5,50
1 lt	€ 12,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's / Heineken	€ 5,00
Ceres / Corona / Ichnusa non filtrata	€ 5,00
Weissbier	€ 6,00

## VINO ALLA SPINA

### BIANCO FRIZZANTE

Calice	€ 4,50
½ lt	€ 7,00
1 lt	€ 13,00

## APERITIVI E LIQUORI

Limoncino / Liquirizia	€ 4,00
Crodino / Sanbitter	€ 4,00
Campani Soda	€ 4,50
Amani nazionali	€ 4,50
Vodka	€ 4,50
Grappe	€ 4,50
Grappe barricate	€ 5,50
Spritz	€ 6,00

Coperto / Servizio	€ 2,50
DOGGY BAG	€ 1,00

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Piatto Unico

## Main Dish / Hauptgericht

---

### GRAN PIATTO DI MARE (1-2-4-7-11-14)\*\*

€ 22.00

CARPACCIO AFFUMICATO DI PESCE SPADA - GNOCCHETTI AL SALMONE FRITTO MISTO  
Smoked swordfish carpaccio - Salmon dumplings - Mixed Fried  
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio - Lachsknödel - Gemischt gebraten

# Antipasti di Terra

## Land Appetizers / Land Vorspeisen

---

### TAGLIERE ADRIA (1-3-9)\*\*

€ 16.00

GNOCO FRITTO, SALUMI & FORMAGGI  
Fried gnocco, cold cuts and cheese  
Gebratener Gnocco, Aufschnitt und Käse

### CAPRESE DI BUFALA CAMPANA (7)\*\*

€ 13.00

Buffalo mozzarella with fresh tomatoes  
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten

### CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE

€ 13.00

24 Month Parma ham and Honey melon  
24 Monate Parmaschinken und Honigmelone

### CRUDO DI PARMA 24 MESI E BURRATA (7)\*\*

€ 14.50

24 Month Parma ham and burrata  
24 Monate Parmaschinken und Burrata

# Antipasti di Mare

## Seafood Appetizers / Meeresfrüchte-Vorspeisen

---

<b>INSALATA DI MARE CON VERDURE</b> (1-2-4-9-14)**	<b>€ 15.50</b>
SeaFood salad with vegetables Meeresfrüchtesalat mit Gemüse	
<b>COZZE ALLA TARANTINA</b> (1-4-9-14) ** 	<b>€ 14.00</b>
Cooked mussels in spicy tomato sauce Gekochte Muscheln in pikanter Tomatensauce	
<b>COCKTAIL DI GAMBERI E SCAMPI</b> (1-2-4-14)**	<b>€ 13.50</b>
Shrimps and Scampi cocktail Garnelen und Scampi cocktail	
<b>TARTARE DI TONNO AVOCADO E LIME</b> (1-2-4) **	<b>€ 15.00</b>
Tuna tartare avocado and lime Thunfischtartar Avocado und Lime	
<b>POLIPO E PATATE PREZZEMOLATE</b> (1-2-4-14) **	<b>€ 16.00</b>
Octopus and parsley potatoes Oktopus und Petersilienkartoffeln	
<b>TRIS DI TARTARE</b> (1-2-4-14) **	<b>€ 16.00</b>
SALMONE, GAMBERI, TONNO Trio of tartare (Salmon, Shrimp, Tuna) Tartar-Trio (Lachs, Garnele, Thunfisch)	
<b>POKER DI CAPPESANTE FARCITE GRATINATE</b> (1-2-14)**	<b>€ 16.00</b>
Four stuffed scallops au gratin Vier gefüllte Jakobsmuscheln überbacken	
<b>ANTIPASTO IMPERIALE DI PESCE</b> (1-2-4-9-14) **	<b>€ 24.00</b>
Mixed seaFood starter Gemischter meeresfruchte teller	

---



In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of Fresh products, Frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Primi Piatti di Terra

## Land First Courses / Land Erster Gang

---

<b>SPAGHETTI TIPO CARBONARA</b> (1-3-7)*	€ 14.00
Spaghetti with eggs, cream and bacon Spaghetti mit ei, crème und speck	
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> (1-5-8-9)* 	€ 10.50
Penne with tomato sauce and chilli pepper Penne mit Tomatensoße und Chilli	
<b>LASAGNE AL FORNO</b> (1-3-7-9)*	€ 11.00
Oven lasagne Backofen Lasagne	
<b>CAPPELLETTI ROMAGNOLI AL RAGÙ</b> (1-3-7-9)*	€ 12.00
Cappelletti typical pasta with meat sauce Cappelletti typish pasta mit bolognese sauce	
<b>STROZZAPRETI PANNA E SPECK</b> (1-3-7)*	€ 11.00
Strozzapreti typical pasta with cream and speck Strozzapreti typish pasta mit sahné und speck	
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b> (1-3-7)*	€ 11.50
Ravioli with butter and sage Ravioli mit butter und salbei	
<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b> (1-3-7)* 	€ 11.00
Tortellini with cream and ham Tortellini mit sahné und schinken	
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> (1)*	€ 9.50
Spaghetti with Oil, Garlic and Chilli Pepper Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli	
<b>TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ</b> (1-3-7)*	€ 12.00
Homemade tagliatelle with ragù Hausgemachte Tagliatelle mit Ragù	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Primi Piatti di Mare

## Seafood First Courses / Meeresfrüchte-Erster Gang

---

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> (1-2-4-9-14)*	€ 16.50
Spaghetti with clams Spaghetti mit Venusmuscheln	
<b>TAGLIOLINI AL SALMONE</b> (1-2-3-4-7-9-14)*	€ 14.50
Tagliolini with smoked salmon Tagliolini mit geräuchertem Lachs	
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> (1-2-3-4-7-9-14)*	€ 19.50
Spaghetti with mixed fish Spaghetti mit verschiedenen Arten von Fischen	
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> (1-2-3-4-7-14)*	€ 20.00
Risotto with mixed seafood Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten	
<b>GNOCCHETTI AL GRANCHIO</b> (1-2-3-4-7-9-14)*	€ 14.00
Gnocchi with crabs Gnocchi mit Krabbe	
<b>PACCHERI TONNO FRESCO PESTO POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE E BUFALA</b> (1-2-3-4-7-9-14)*	€ 18.50
Paccheri pasta with fresh ground tuna, cherry tomatoes, olives and buffalo mozzarella Paccheri mit gehacktem frischem Thunfisch, Cherry Tomaten, Oliven und Büffelmozzarella	
<b>CAPPELLACCI NERI DI BUFALA CON VONGOLE, GAMBERI E POMODORINI FRESCHI</b> (1/2/3/7/14)*	€ 18.50
Black buffalo mozzarella cappellacci with clams, prawns and fresh cherry tomatoes Cappellacci aus schwarzem Büffelmozzarella mit Venusmuscheln, Garnelen und frischen Kirschtomaten	
<b>TAGLIATELLE DEL PORTO</b> (1-2-3-7-14)*	€ 18.50
Panna, Pesto, Vongole, Pomodorini e Gamberi Tagliatelle with cream, pesto, clams, cherry tomatoes and prawns Tagliatelle mit Sahne, Pesto, Venusmuscheln, Kirschtomaten und Garnelen	
<b>TAGLIOLINI ALL'ASTICE</b> (1-2-3-4-5-7-9-14)*	€ 21.00
Tagliolini with lobster Tagliolini mit Hummer	
<b>RISOTTO SCAMPI E CHAMPAGNE</b> (1-2-3-4-5-7-9-14)*	€ 20.00
Prawns and champagne risotto Garnelen-Champagner-Risotto	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Secondi di Terra

## Land Second Courses / Land Zweiter Gang

---

<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE <sup>(1)*</sup></b>	<b>€ 14.50</b>
Grilled chicken breast with salad Hähnchenbrust gegrillt mit salat	
<b>COTOLETTA E PATATINE FRITTE <sup>(1-3-7)*</sup></b>	<b>€ 14.50</b>
Cotelet and French Fries Panierte schnitzel und pommes frites	
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO <sup>(1)*</sup></b>	<b>€ 24.50</b>
Rib of beef with roast potatoes Hochrippe vom rind und kartoffeln von ofen	
<b>TAGLIATA DI POLLO RUCOLA, GRANA E POMODORINI <sup>(1-5-7)*</sup></b>	<b>€ 14.50</b>
Sliced chicken with rocket, parmesan shavings and cherry tomatoes Geschnittenes hähnchen mit rucola, parmesanspänen und kirschtomaten	
<b>GRIGLIATA MISTA DI CARNE</b>	<b>€ 22.00</b>
POLLO, PANCETTA, COPPONE, SALSICCIA E CASTRATO Mixed grilled meat Gemischter fleish von grill	
<b>SCALOPPINE AL VINO BIANCO E PATATE AL FORNO <sup>(1-7)*</sup></b>	<b>€ 14.50</b>
Escalope with wine and roast potatoes Kalbsschnitzel in weiss weinsauce und bratkartoffel	
<b>HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATINE <sup>(1-6-8-9-10-11-12-13)*</sup></b>	<b>€ 16.00</b>
INSALATA POMODORO CIPOLLA E SALSE (FORMAGGIO CHEDDAR + € 1,00) Hamburger with french fries (salad, tomato, onion and sauce) Hamburger mit Pommes frites (Salat, Tomate, Zwiebel und Soße)	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE CHIPS <sup>(1)*</sup></b>	<b>€ 24.00</b>
Grilled beef fillet with potato chips Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffelchips	
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE AL FORNO <sup>(1,7,10)*</sup></b>	<b>€ 25.00</b>
Green Pepper Beef Fillet with Baked Potatoes Rinderfilet mit grüner Paprika und Ofenkartoffeln	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Secondi di Mare

## Seafood Second Courses / Meeresfrüchte-Zweiter Gang

---

<b>TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON PATATE CHIPS</b> (1-4)*	<b>€ 20.00</b>
Salmon fish grilled with potato chips Lachsfisch gegrillt mit Kartoffelchips	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b> (1-4-7-14)*	<b>€ 23.00</b>
CAPASANTA, BRANZINO, GAMBERI, SPIEDO DI CALAMARI, PESCE SPADA Mixed fish from grill (scallop, sea bass, prawns, squid skewers, swordfish) Gemischter fisch vom grill (Jakobsmuschel, Wolfsbarsch, Garnelen, Tintenfischspieße, Schwertfisch)	
<b>SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE</b> (1-2-4-7)*	<b>€ 18.00</b>
Squid and prawn skewers with vegetables Tintenfisch- und Garnelenspieße mit Gemüse	
<b>RANA PESCATRICE AL FORNO CON PATATE POMODORINI E OLIVE</b> (4-5-8)*	<b>€ 20.00</b>
Baked Monkfish with potatoes, cherry tomatoes and olives Gebackener Seeteufel mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven	
<b>TAGLIATA DI PESCE SPADA AI FERRI E PATATE AL FORNO</b> (1-4)*	<b>€ 19.50</b>
Cut of swordfish with roast potatoes Schnitt Schwertfisch mit bratkartoffel	
<b>FRITTO MISTO</b> (1-2-3-4-12-14)*	<b>€ 19.00</b>
Mixed Fried Fish Fritierter mischfish	
<b>FRITTO IMPERIALE</b> (1-2-3-4-12-14)*	<b>€ 22.50</b>
King size portion of Fried Fish König größe teil von fritierter fisch	
<b>SCOTTATA DI TONNO AI 2 SESAMI E PATATE AL FORNO</b> (1-2-4-14)*	<b>€ 21.00</b>
Seared tuna with 2 sesame seeds with roast potatoes Gebratener Thunfisch mit 2 Sesamsamen mit bratkartoffel	
<b>GRIGLIATA DI CROSTACEI</b> (1-2-4-14)*	<b>€ 34.00</b>
MEZZO ASTICE, SCAMPO, MAZZANCOLLA, CAPASANTA, GRANCHIO Grilled crustaceans (Half lobster, scampi, prawn, scallop, crab) Gegrillte krebstiere (Halber Hummer, Scampi, Garnelen, Jakobsmuscheln, Krabben)	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Contorni

## Side Dishes / Beilagen

---

<b>PATATINE FRITTE</b> <sup>(1)*</sup> French fries Pommes frites	<b>€ 5.50</b>
<b>INSALATA MISTA*</b> Mixed salad Gemischter salad	<b>€ 5.50</b>
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <sup>(1)*</sup> Grilled vegetables Gemuese von grill	<b>€ 5.50</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> <sup>(1)*</sup> Roast potatoes Bratkartoffel	<b>€ 5.50</b>
<b>PATATE CHIPS</b> Chips potatoes Pommes Kartoffeln	<b>€ 6.00</b>

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Insalatone

## Large Salads / Grosse Salat

---

### ITALIANA (1-2-3-4-7-8-14)\*

€ 12.00

LATTUGA, MOZZARELLA, CIRIO, CAROTE, MAIS, TONNO  
Lettuce, mozzarella, cherry tomatoes, carrots, corn, tuna  
Lattich, mozzarella, oleine tomaten, karotten, mais, thunfisch

### LEGGERA (1-2-3-4-7-8-14)\*

€ 12.50

LATTUGA, CIRIO, RUCOLA, GAMBERETTI, SALSIA ROSA  
Lettuce, cherry tomatoes, roket, shrimps, cocktail sause  
Lattich, kleine tomaten, rauke, krabben, cocktail saus

### CAESAR SALAD (1-2-3-4-7-8-14)\*

€ 14.00

LATTUGA, POLLO, RUCOLA, CIRIO, CROSTINI, NOCI, YOGURT DRESSING  
Lettuce, grilled chicken breast, roket, cherry tomatoes, bread, walnuts, yogurt dressing  
Lattich, huhn von grill, rauke, kleine tomaten, brot, walnusse, yogurt dressing

### ISLA BONITA (1-2-6-7)\*

€ 14.00

VALERIANA, POMODORI, AVOCADO, CODE DI GAMBERI, MOZZ. BUFALA  
Valerian, tomatoes, avocado, shrimp tails, buffalo mozzarella  
Baldrian, tomaten, avocado, garnelenschwänze, büffelmozzarella

### GRECA (1-2-3-4-7-8-14)\*

€ 13.00

LATTUGA, CAROTE, RUCOLA, OLIVE, CIRIO, FETA GRECA  
Lettuce, carrots, rocket, olives, cherry tomatoes, feta  
Lattich, karotten, rauke, oliven, kleine tomaten, feta

### POKE (1-2-3-4-7-8-14)\*

€ 14.00

LATTUGA, SOIA EDAMAME, MAIS, AVOCADO, TARTARE DI SALMONE  
Lettuce, edamame soy, corn, avocado, salmon tartare  
Salat, Edamame Soja, Mais, Avocado, Lachs-Tartar

# Baby Menù

---

<b>BUGS BUNNY</b>	<b>€ 8.50</b>
WURSTEL ALLA GRIGLIA Grilled sausage Gegrillt wurst	
<b>DUFFY DUCK (1)*</b>	<b>€ 8.50</b>
PANINO HAMBURGER Hamburger	
<b>PAPERINO (1-3-7)*</b>	<b>€ 8.50</b>
BOCCONCINI DI POLLO Chicken nuggets Kipnuggests	
<b>COYOTE: (1-3-7)*</b>	<b>€ 8.50</b>
PETTO DI POLLO Chicken breast Hühnerbrust	
<b>SPEEDY GONZALES (1-9)*</b>	<b>€ 8.50</b>
SPAGHETTI AL RAGÙ Spaghetti with Bolognese sauce Spaghetti mit Bolognese saus	

\*\* Patatine fritte, ketchup e sorpresa (bere escluso)  
French fries, ketchup and surprise (drink excluded)  
Pommes, ketchup und uberrashung (Getränk ausgeschlossen)

# Pizzeria

## Pizza

---

**SCHIACCIATINA <sup>(1)</sup>** € 4.00  
CLASSICA BIANCA O ROSSA

### LE BIANCHE

**CARCIOFONA <sup>(1-7)\*</sup>** € 8.00  
MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI  
Mozzarella, ham, artichokes  
Mozzarella, schinken, artischocken

**GAMBERI E ZUCCHINE <sup>(1-2-7)\*</sup>** € 9.00  
MOZZARELLA, GAMBERI, ZUCCHINE  
Mozzarella, prawns, zucchini  
Mozzarella, garnele, zucchini

**BEACH <sup>(1-2-4-7)\*</sup>** € 9.00  
MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE, CAPPERI, POMODORINI  
Mozzarella, tuna, onion, olives, capers, cherry tomatoes  
Mozzarella, thunfisch, zwiebel, oliven, kapern, kirschtomaten

**MONTE BIANCO <sup>(1-7)\*</sup>** € 9.00  
MOZZARELLA, PANNA, COTTO, FUNGHI FRESCHI  
Mozzarella, milk cream, ham, mushrooms  
Mozzarella, creme, schinken, pilze

**BEN <sup>(1-7)\*</sup>** € 10.00  
MOZZARELLA, MORTADELLA, BURRATA, GRANELLA DI PISTACCHIO  
Mozzarella, mortadella, burrata and pistachio grain  
Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazienkorn

**CAMPANA <sup>(1-7)\*</sup>** € 9.50  
BUFALA, CIPOLLA, PEPERONI, PANCETTA  
Buffalo mozzarella, onion, peppers, bacon  
Büffelmozzarella, Zwiebeln, Paprika, Speck

**LOMBARDA <sup>(1-7)\*</sup>** € 9.50  
MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, BRESAOLA, GRANA  
Mozzarella, mixed mushrooms, bresaola, parmesan  
Mozzarella, gemischte Pilze, Bresaola, Parmesan

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Pizzeria

## Pizza

---

### LE ROSSE

<b>MARINARA</b> (1)*	€ 5.50
POMODORO, AGLIO, ORIGANO Tomatoes, garlic, origano Tomaten, knoblauch, origano	
<b>FRUTTI DI MARE</b> (1-2-4-14)*	€ 12.00
POMODORO, FRUTTI DI MARE Tomatoes, seaFood Tomaten, meresfruechte	
<b>FULL</b> (1-2-4-5-14)*	€ 11.00
POMODORO, BUFALA, GAMBERI, PESTO Tomatoes, buffalo mozzarella, shrimps, pesto sauce Tomaten, buffel mozzarella, garnelen, pesto-sauce	

### LE TRADIZIONALI

<b>MARGHERITA</b> (1-7)*	€ 6.50
POMODORO, MOZZARELLA Tomatoes, mozzarella Tomaten, mozzarella	
<b>DIAVOLA</b> (1-7)*	€ 8.00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE Tomatoes, mozzarella, spicy salami Tomaten, mozzarella, sharfe salami	
<b>PATATINE E WURSTEL</b> (1-7)*	€ 9.00
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE, WURSTEL Tomatoes, mozzarella, french fries, wurstel Tomaten, mozzarella, pommes, wurstel	
<b>MANTOVANA</b> (1-7)*	€ 8.00
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA Tomatoes, mozzarella, sausage Tomaten, mozzarella, wurst	
<b>FUNGHI FRESCHI</b> (1-7)*	€ 8.00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI Tomatoes, mozzarella, mushrooms Tomaten, mozzarella, pilze	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Pizzeria

## Pizza

---

<b>SALAME</b> (1-7)*	<b>€ 8.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME DOLCE	
Tomatoes, mozzarella, salami	
Tomaten, mozzarella, salami	
<b>NAPOLE</b> (1-4-7)*	<b>€ 8.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	
Tomatoes, mozzarella, anchovies, origano	
Tomaten, mozzarella, sardellen, origano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (1-7)*	<b>€ 8.20</b>
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	
Tomaten, mozzarella, schinken, pilze	
<b>ROMANA</b> (1-4-7)*	<b>€ 8.20</b>
POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, ORIGANO	
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, origano	
Tomaten, mozzarella, kappern, sardellen, origano	
<b>PARMA</b> (1-7)*	<b>€ 8.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA	
Tomatoes, mozzarella, parma ham	
Tomaten, mozzarella, parma schinken	
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, oliven	
<b>4 FORMAGGI</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI	
Tomatoes, mozzarella, cheeses	
Tomaten, mozzarella, kase	
<b>ORTOLANA</b> (1-7)*	<b>€ 9.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE	
Tomatoes, mozzarella, vegetables	
Tomaten, mozzarella, gemuse	
<b>4 STAGIONI</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALSICCIA	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage	
Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, wurst	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Pizzeria

## Pizza

---

<b>TONNO E CIPOLLA</b> (1-4-7)*	<b>€ 8.20</b>
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA Tomatoes, mozzarella, tuna, onion Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebeln	
<b>CALZONE</b> (1-7)*	<b>€ 8.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, mozzarella, schinken, pilze	
<b>LE SPECIALITÀ</b>	
<b>PARMIGIANA</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan Tomaten, mozzarella, auberginen, parmesan	
<b>DADA</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, PANCETTA, GRANA Tomatoes, mozzarella, onion, bacon, parmesan Tomaten, mozzarella, zwiebeln, bauchspeck, parmesan	
<b>RUSTICA</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, BUFALA, PATATE AL FORNO, SPECK Tomatoes, buffalo mozzarella, roast potatoes, speck Tomaten, buffel mozzarella, bratkartoffel, speck	
<b>RADICCHIO E PANCETTA</b> (1-7)*	<b>€ 9.00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, PANCETTA Tomatoes, mozzarella, red salad, bacon Tomaten, mozzarella, rot salat, bauchspeck	
<b>ALPINA</b> (1-7)*	<b>€ 9.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, SALSICCIA, GRANA Tomatoes, mozzarella, mixed mushrooms, sausage, parmesan Tomaten, mozzarella, gemister pilze, wurst, parmesan	
<b>SPIKE</b> (1-7)*	<b>€ 9.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME DOLCE, CIPOLLA, PATATINE Tomatoes, mozzarella, salami, onion, French Fries Tomaten, mozzarella, salami, zwibel, pommes	
<b>INFERNO</b> (1-7)*	<b>€ 9.50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, SALAME PICCANTE Tomatoes, mozzarella, red salad, gorgonzola, spicy salami Tomaten, mozzarella, rot salat, gorgonzola, scharfe salami	

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukten kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

# Pizzeria

## Pizza

---

<b>NOCINA</b> (1-5-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, NOCI Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts Tomaten, mozzarella, gorgonzola, speck, walnusse	
<b>TRENTINA</b> (1-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, SPECK Tomatoes, mozzarella, mixed mushrooms, speck Tomaten, mozzarella, gemister pilze, speck	
<b>HELLY</b> (1-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, MASCARPONE, PROSCIUTTO COTTO Tomato, mozzarella, mascarpone and cooked ham Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und gekochter Schinken	
<b>JACK</b> (1-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, OLIO TARTUFATO Tomatoes, mozzarella, mixed mushrooms, truffeld oil Tomaten, mozzarella, gemister pilze, truffel ol	
<b>CESAR</b> (1-4-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, MASCARPONE, SALAME PICCANTE, TONNO Tomatoes, mozzarella, mascarpone cheese, spicy salami, tuna Tomaten, mozzarella, mascarpone kase, sharfe salami, thunfisch	
<b>DELICATA</b> (1-7)*	€ 9.00
POMODORO, BUFALA, OLIVE, CIRIO, ORIGANO Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, cherry tomatoes, origano Tomaten, buffel mozzarella, oliven, kleine tomaten, origano	
<b>ZEPP</b> (1-7)*	€ 9.50
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan Tomaten, mozzarella, bresaola, rauke, parmesan	
<b>Extra</b>	€ 1.50
<b>Extra Special</b>	€ 2.00
PARMA, SPECK, GORGONZOLA, BUFALA, PATATE, PORCINI, BRESAOLA	
<b>Pizza baby</b>	€ - 0.50
<b>Stesa   Doppio Impasto</b>	€ 2.50
<b>Family</b>	€ 6.00

---

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati  
In the absence of fresh products, frozen products shall be used  
Sollten Frische, saisonale Zutaten nicht vorhanden sein, dann kann es zur  
Verwendung von Tiefkühlprodukte kommen

\*Allergeni: Consultare scheda ultima pagina  
\*Allergens: Please consult the last page scheme  
\*Allergene: Bitte auf der letzten Seite der Speisekarte nachsehen

**Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.**

**Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio:**

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
  - b) maltodestrine a base di grano(\*);
  - c) 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 (\*)
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa acetato a base di soia;
  - c) 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) lattio
- 8. Frutta a guscio, vale a dire:**  
mandorle (*Amygdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di agaiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta 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 SO<sub>2</sub> 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.**

(\* ) 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 ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.

**Information for customers regarding the presence of certain foods and their derivatives that may cause allergic reactions.**

**The restaurant informs its' customers of the presence of certain foods in their dishes and beverages that may cause allergic reactions**

**Listed below are the ingredients that are used in this restaurant:**

- 1. Cereals containing gluten include: wheat (incl. spelt), rye, barley, oat and derivatives except for:**
  - a) wheat based glucose syrup, including dextrose(\*);
  - b) wheat based maltodextrins(\*);
  - c) barley based glucose syrup;
  - d) cereal used in the production of alcohol distillation, including agricultural ethyl alcohol.
- 2. Shellfish.**
- 3. Egg based products.**
- 4. Fish except for:**
  - a) fish gelatine used in making in vitamin & carotenoid;
  - b) gelatin or fish glue used as a fining agent in wine and beer;
- 5. Peanuts.**
- 6. Soya products except for :**
  - a) refined soya oil and fat (\*)
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-Alpha-tocopherol, natural tocopherol acetate D-alpha;
- 7. Milk and dairy products except for:**
  - a) whey used in alcohol distillation including agricultural ethyl alcohol;
  - b) lactitol
- 8. Nuts:**  
almonds, hazelnuts, walnuts, macadamia nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts and their by-products, except for those used in alcohol distillation.
- 9. Celery.**
- 10. Mustard.**
- 11. Sesame seeds.**
- 12. Sulphur dioxide higher than 10mg/kg or 10mg/litre.**
- 13. Lupin beans.**
- 14. Shellfish.**

(\* ) and their derivatives, in such low levels as to not cause allergic reactions..

For more information contact the staff.