



MENÙ










Antipasti

Starters - Vorspeisen




Antipasti di mare - Fish starters - Fisch Vorspeisen

Tartare di salmone agli agrumi 	€	12,00
Salmon tartare with citrus fruits		
Lachstatar mit Zitrusfrüchten		
Impepata di cozze bianca o rossa 	€	14,00
Mussels whit white or red sauce		
Muscheln mit weißer oder roter Sauce		
Luccio "alla gardesana" con polenta grigliata 	€	12,00
Gardesana pike with grilled polenta		
Gardesana-Hecht mit gegrillter Polenta		

Antipasti di terra - Land based starters - Land Vorspeisen


Terrina di formaggio fuso 	€	8,00
Melted cheese bowl		
Terrine mit Schmelzkäse		
Salumi misti (salame, coppa, mortadella, culaccia) con giardiniera 	€	14,00
Cold cuts with "giardiniera" marinated vegetables		
Gemischter Aufschnitt mit "Giardiniera" mariniertes Gemüse		
Insalata caprese con pomodoro, mozzarella e basilico  	€	10,00
Caprese salad with tomato, mozzarella, and basil		
Caprese-Salat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum		
Gnocco fritto con Culaccia   	€	14,00
Fried dumpling with "Culaccia" typical cured meat from Emilia		
Frittierte "Gnocco" mit "Culaccia", typischem Wurstwaren aus Emilia		
Vitello tonnato arrosto  	€	12,00
Roasted veal in tua sauce		
Gebratener Kalbstafel mit Thunfischsauce		

Focacce gourmet

Campana - Mortadella Nazionale selezione "favolosa",    € 12,00
burrata di bufala casertana, valeriana, olio al tartufo

Mortadella, buffalo burrata, valeriana salad, truffle oil

Mortadella, Büffel-Burrata, Valeriana-Salat, Trüffelöl

Maniva - friarielli, pomodorini, formaggio Maniva   € 12,00


Friarielli, cherry tomatoes, Maniva cheese

Friarielli, Tomaten, Maniva-Käse

Cantabrica - salsa di pomodoro, acciughe Cantabrico,    € 12,00
capperi, olive taggiasche, stracciatella

Tomato sauce, Cantabrian anchovies, capers, olives, stracciatella

Tomatensauce, kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven, Stracciatella

Golosa - mozzarella di bufala, rucola, pomodorini,  € 12,00
culaccia, grana a scaglie




buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes, culaccia, flaked parmesan

Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Culaccia, Parmesanflocken

Solo su prenotazione - By reservation only - Mit Reservierung




I nostri piatti speciali sono preparati su prenotazione per offrirvi un'esperienza culinaria unica

Our special dishes are cooked upon reservation to offer you a unique culinary experience

Paella mista alla Valenciana (min 2 persone) prezzo a persona    € 19,00

Mixed paella Valenciana (min. 2 people) price per person

Gemischte Paella (min. 2 Personen) Preis pro Person

Paella solo di pesce (min 2 persone) prezzo a persona    € 22,00

Fish paella (min. 2 people) price per person

Fisch Paella (min. 2 Personen) Preis pro Person

Primi

First courses - Erste Gänge

Primi di mare - Fish first courses- Fisch Erste Gänge

- Bigoli al torchio, salmerino, pane tostato    € 14,00
Bigoli "al torchio" with char and toasted bread
Bigoli "al torchio" mit Saibling und geröstetem Brot
- Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga   € 12,00
Spaghetti garlic, oil, chili pepper and bottarga
Spaghetti Knoblauch, Öl, scharfer Pfeffer und Bottarga
- Linguine ai frutti di mare     € 18,00
Linguine with seafood
Linguine mit Meeresfrüchte
- Maccheroncini al ragù di totano leggermente piccante    € 14,00
Macaroni with lightly spicy squid ragù
Makkaroni mit leicht würzigem Tintenfischragout

Primi di terra - Land first courses - Land Erste Gänge

- Maccheroncini al ragù di manzo    € 10,00
Pasta with beef ragu sauce
Nudeln mit Rinderragout sauce
- Lasagne alla bolognese in vasocottura     € 12,00
Lasagne Bolognese in pot
Lasagne Bolognese im Topf
- Casoncelli alla bresciana al burro versato     € 12,00
Casoncelli "alla bresciana" with poured butter
Casoncelli "alla bresciana" mit Butter
- Orecchiette con crema di broccoli e salsiccia scottata   € 12,00
Orecchiette with broccoli cream and sausage
Orecchiette mit Brokkolicreme und Bratwurst

Secondi

Second courses - Zweiter Gänge





Secondi di terra - Land second courses - Land Zweiter Gänge



Ribeye (250gr) con patate al forno 	€	18,00
Ribeye (250gr) with baked potatoes		
Ribeye (250gr) mit Gebackenen Kartoffeln		
Costata alla griglia (450gr) con patate al forno 	€	22,00
Grilled T-bone steak (450gr) with baked potatoes		
T-Bone (450 gr) mit Gebackenen Kartoffeln		
Galletto arrosto con patatine fritte  	€	12,00
Roasted cockerel with french fries		
Gegrilltes Hähnchen mit Pommes frites		
Costine "barbecue" alla griglia con patatine fritte  	€	14,00
Grilled barbecue ribs with french fries		
Gegrillte Barbecue Rippchen mit Pommes frites		
Filetto di manzo (200gr) alle erbe aromatiche, verdure alla griglia 	€	22,00
Beef fillet (200gr) with aromatic herbs, grilled vegetables		
Rinderfilet (200gr) mit aromatischen Kräutern, gegrilltes Gemüse		


Secondi


Second courses - Zweiter Gänge

Secondi di mare - Fish second courses - Fisch Zweiter Gänge

Frittura di pesce mista con verdure pastellate     € 18,00
Mixed fried fish with battered vegetables
Gemischter frittiertes Fisch mit paniertem Gemüse

Branzino con patate al forno   € 16,00
Sea bass with baked potatoes
Wolfsbarsch mit Gebackenen Kartoffeln



Trancio di ombrina scottata in padella,
insalata di patate, trito mediterraneo  € 16,00
Slice of croaker fish, potato salad, Mediterranean herbs
Gebratenes Croaker-Stück, Kartoffelsalat, Mediterrane Kräuter

Spadellata di gamberoni alla busara
con polenta alla griglia  € 18,00
Sautéed "busara" prawns with grilled polenta
Sautierte „Busara“-Garnelen mit gegrillter Polenta

Per i più piccoli

Kids menù - Kindermenü

Pasta al pomodoro    € 6,00
Pasta with tomato sauce - Pasta mit Tomatensauce

Cotoletta con patatine fritte   € 8,00
Schnitzel with french fries - Schnitzel mit Pommes frites





Pizza margherita pomodoro, mozzarella   € 8,00
Tomato, mozzarella - Tomaten, Mozzarella

Contorni e sfiziosità

Side dishes and delicacies - Beilagen und Feinheiten

Verdure pastellate	Battered vegetables - Paniertes Gemüse		€	4,00
Frittelle di pesce	Fish fritters - Frittierte Fischbällchen		€	4,00
Patatine fritte	French fries - Pommes Frites		€	4,00
Insalata mista	Salad mix - Gemischter Salat		€	4,00
Patate al forno	Baked potatoes - Gebackenen Kartoffeln		€	5,00
Pomodori e cipolle	Tomatoes and onion - Tomaten und Zwiebeln		€	4,00
Verdure grigliate	Grilled vegetables - Grill-Gemüse		€	5,00

Desserts

Tiramisù agli amaretti		€	5,00
Tiramisù mit Amaretti-Kekschen	- Tiramisù with Amaretti biscuits		
Panna cotta all'arancia e caramello		€	5,00
Orange and caramel	- Orangen- und Karamell Panna cotta		
Gelato al fior di latte con fragole		€	5,00
Ice cream with strawberries	- Eis mit Erdbeeren		
Salame al cioccolato		€	5,00
Chocolate salami	- Schokoladensalami		
Coperto - Cover charge - Gedeck		€	2,00

Bevande

Drinks - Getränke

Acqua 75cl water 75cl still or sparkling	€	2,00
Bibite Soft drinks	€	3,00
Birra 0,62 L Peroni	€	5,00
Birra 0,33 L Peroni Nastro Azzurro	€	3,00
Birra 0,33 L Peroni Chill Radler	€	3,00
Birra Weiss 0,50 L	€	6,00
Birre Artigianali (Lolipa, Redvolution, Side B)	€	6,00
Aperitivo della casa bicchiere - glass	€	4,00
Aperitivo della casa	€	10,00

Vini rossi - Red wines - Rotweine

SESELLE - Turina	bicchiere - glass € 5,00	€	25,00
GROPPELLO - Turina	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
BEANA - Monte Cicogna	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
DONLISANDER - Monte Cicogna	bicchiere - glass € 6,00	€	35,00
GIOMÈ - Cà Maiol	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
NEGRESCO - Cà Maiol	bicchiere - glass € 5,00	€	25,00
Vino della Casa Fattore Rosso		€	10,00

Vini bianchi - White wines - Weißweine

LUGANA FENIL BOI - Turina	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
LUGANA PRESTIGE - Cà Maiol	bicchiere - glass € 5,00	€	22,00
Vino della Casa Fattore Bianco		€	10,00

Bollicine - Sparkling wines - Sekt

SEBASTIAN BRUT - Cà Maiol	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
SEBASTIAN ROSÈ - Cà Maiol	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
CRÉMANT BRUT - Eric Legrand		€	35,00
ROSÈ BRUT - Costaripa		€	37,00

Chiaretto

ROSAMARA - Costaripa		€	25,00
FONTANAMORA - Turina	bicchiere - glass € 4,00	€	20,00
DIAMANTE - Comincioli		€	28,00

