M E N Ù

M E N Ù

S P E I S E K A R T E

M E N U

MENU DEGUSTAZIONE PESCE
FISH TASTING MENU

Code di gambero imperiale dell'Argentina con porri e pomodorini
Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino
Branzino alla griglia o al forno con pane grattato
Acqua, Caffè
Degustazione vini consigliata:
calice di Soave, calice di Lugana e calice di Vermentino **15€** *extra*

Imperial prawns from Argentine with leeks and cherry tomatoes
Home-made fish Ravioli stuffed with Ricotta, prawn tails and sea bass
Grilled or baked sea bass with breadcrumbs
Water, coffee
Recommended wines: glass of Soave, glass of Lugana and glass of Vermentino - **15€** *extra*

€ 35,00

MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO
TRUFFLE TASTING MENU

Uova all'occhio di bue con Tartufo
Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo,burro fuso e semi di papavero
Filetto qualita'"limousine francese"ai porcini e tartufo
Acqua caffè
Degustazione vini consigliata:
calice di Bordeaux, calice di Brunello e calice di Amarone **20€** *extra*

Sunny-Side-Up Eggs with Truffle
Homemade ricotta dumplings with truffle, butter and poppy seeds
"French limousin" fillet with porcini mushrooms and truffle
Water coffee
Recommended wines:
glass of Bordeaux, glass of Brunello and glass of Amarone - **20€** *extra*

€ 45,00

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS VORSPEISEN APÉRITIFS

93 **Tris di polenta,con soppressa,porcini e monte veronese..... € 11,00**
Polenta trio with sopressa, porcini mushrooms and monte veronese cheese
Polenta auf dreifache Art, mit Soppressa-Wurst, Steinpilzen und Monte Veronese-Käse
Tris de polenta, avec soppressa (saucisson), cèpes et fromage monte veronese

98 **Tortino di broccoli su crema di formaggi..... € 9,50**
Savoury broccoli pie on cheese cream
Brokkolikuchen auf Käsecreme
Tarte aux brocolis sur crème de fromages

44 **Burrata pugliese con pomodorini e acciughe del Mar Cantabrico..... € 13,00**
Burrata from Puglia served with cherry tomatoes and anchovies from the Cantabrian Sea
Burrata-Käse aus Apulien mit Kirschtomaten und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
Burrata des pouilles avec tomates cerise et anchois de la Mer Cantabrique

103 **Code di gamberi imperiali dell'Argentina con porri e pomodorini ..... € 11,50**
Imperial prawns from Argentine with leeks and cherry tomatoes
Argentinien Kaiser Garnelen mit Lauch und Kirschtomaten
Crevettes impériales d'Argentine aux poireaux et tomates cerises

48 **Pepata di cozze e vongole..... € 14,00**
Spicy mussels and clams
Pfeffrig Miesmuscheln und Venusmucheln
Moules et palourdes au poivre

45 **Caviale siberiano calvisius con crostini caldi e burro ..... € 80,00**
Siberian calvisius caviar with warm croutons and butter
Sibirischer Calvisius-Kaviar mit kleinen warmen gerösteten Brötchen und Butter
Caviar sibérien Calvisius avec croutons chauds et beurre

46 **Piatto di affettati misti ..... € 13,00**
Plate of cold cuts
Aufschnittplatte
Assiette de charcuterie

47 **Selezioni di Formaggi della Lessinia ..... € 15,00**
Selection of Lessinia Cheese
Auswahl der Lessinia Käse
Sélection de fromages de la Lessinia

PASTA
PÂTES

51 **Spaghetti al pomodoro fresco e basilico** ..... € 7,50
Spaghetti with a fresh tomato and basil sauce
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum
Spaghettis aux tomates fraîches et basilic

888 **Gnocchi di ricotta al burro fuso, tartufo e semi di papaveri (di nostra produzione)** ..... € 13,50
Ricotta gnocchi with melted butter, truffle and poppy seeds (homemade)
Ricotta-Gnocchi mit zerlassener Butter, Trüffel und Mohn (hausgemachte)
Gnocchi de ricotta (fromage) avec du beurre fondu, truffe et de graines de pavot (fait à la maison)

889 **Ravioli di Giulietta e Romeo con pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico** ..... € 11,00
Romeo and Juliet ravioli with tomato, buffalo mozzarella cheese and basil
Ravioli Romeo und Julia mit Tomaten, Büffel-Mozzarella Käse und Basilikum
Ravioli de Roméo et Juliette aux tomates, buffalo fromage et basilic

65 **Ravioli ripieni di code di gambero e branzino (di nostra produzione)** ..... € 14,00
Ravioli stuffed with prawns and sea bass (homemade)
Ravioli mit Garnelen und Wolfsbarsch gefüllt (hausgemachte)
Raviolis farcis aux crevettes et loup de mer (fait à la maison)

52 **Spaghetti allo scoglio** ..... € 15,00
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti aux fuits de mer

56 **Gran piatto di gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dellAtlantico(Granciporro)** *porzione abbondante* ..... € 25,00
Large plate of homemade potato gnocchi with brown crab – large serving

Großer Teller hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Krebs aus dem Atlantik (Taschenkrebs), große Portion

Grande assiette de gnocchis de pommes de terre faits maison au Crabe de l'Atlantique (Tourteau) grosse portion

93 **Lasagne al forno* (di nostra produzione)** ..... € 9,00
Lasagne (homemade - hausgemachte - fait à la maison)*

Pasta fatta in casa
Homemade pasta · Hausgemachte pasta · Pâtes maison

LE NOSTRE ZUPPE
OUR SOUPS UNSERE SUPPEN NOS SOUPES

540 **Zuppa di verdure** ..... € 8,50
Vegetables soup
Gemüsesuppe
Soupe de légumes

53 **Zuppa di pesce** ..... € 14,00
Chowder
Fischsuppe
Chaudrée de poisson

I NOSTRI RISOTTI
OUR RISOTTO UNSERE RISOTTO NOS RISOTTO

57 **Risotto agli asparagi** ..... € 13,00
Risotto with asparagus
Spargel-Risotto
Risotto aux asperges

666 **Risotto al radicchio e Amarone** ..... € 14,00
Risotto with radicchio and Amarone wine
Risotto mit Radicchio und Amarone Wein
Risotto avec radicchio et vin Amarone

668 **Risotto allo Champagne con code di gambero** ..... € 15,00
Champagne risotto with prowns
Champagner-Risotto mit Garnelen
Risotto au Champagne avec crevettes

INSALATONE
SALADS SALATE SALADES

34 ***Mediterranea:*** ..... € 9,50
Insalata verde, pomodoro fresco, tonno, capperi, olive, mozzarella, origano
Green salad, fresh tomatoes, tunafish, capers, olives, mozzarella cheese, oregano
Gruner Salat, Tomaten, Thunfisch, Kapern, Oliven, Mozzarella Käse, Oregano
Salad verte, tomate fraîche, thon à l'huille, capres, olives, mozzarella fromage, oregano

33 ***Contadina:*** ..... € 9,50
Rucola, pomodoro fresco, bresaola, mozzarella, grana, carote
Rocket Salad, tomatoes, dry cured beef, mozzarella and Parmesan cheese, carrots
Rucola, Friesche Tomaten, Bresaola, Mozzarella und Parmesan Käse, Möhren
Rucola, tomates fraîches, viande séchée, mozzarella et fromage Parmesan, carottes

37 ***Greca:*** ..... € 9,50
Insalata verde, radicchio, feta, olive, pomodoro fresco, cetrioli, cipolla
Green salad, red radicchio, Feta cheese, olives, tomatoes, cucumbers, onion
Grüner Salat, Radicchio, Feta Käse, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
Salade verte, radicchio rouge, Feta fromage, olives, tomates, concombres, oignons

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

63 **Ossobuco di vitello con riso allo zafferano** ..... € 17,00
Veal ossobuco with saffron rice
Ossobuco vom Kalb mit Safranreis
Osso buco de veau avec riz au safran

660 **Fegato di Vitello alla Veneziana con polenta** ..... € 14,00
Venetian-style liver with polenta
Kalbsleber Venezianische art mit Polenta
Foie de veau à la vénitienne avec de la polenta

670 **Tagliata di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico** ..... € 16,50
Sliced steak of beef with radicchio, pine nuts and balsamic vinegar
Rindfleisch-Tagliata (Scheibchen) mit rotem Radicchio, Pinienkernen und Balsamico-Essig
Tranches de bœuf avec endives rouges et noix de pin

96 **Branzino al forno gratinato o alla griglia** ..... € 15,00
Baked sea bass, gratinated or grilled
Gebackene Seebarsch, gebraten oder gegrillt
Loup de mer cuit au four, au gratin ou grillé

60 **Chele di granchio saltate in padella** ..... € 15,50
Sautéed crab claws
In der Pfanne sautierte Krebsscheren
Pinces de crabe sautées à la poêle

68 **Polpa di granchio dell'Atlantico (Granciporro) con pomodorini** ..... € 25,00
Crab flesh with cherry tomatoes
Krebsfleisch aus dem Atlantik (Taschenkrebs) mit Kirschtomaten
Chair de crabe de l'Atlantique (Tourteau) avec tomates cerise

77 **Scampi crudi o alla griglia (6pz)** ..... € 19,50
Raw or grilled langoustines
Rohe oder gegrillte Kaiserhummer
Scampis crus ou grillés

62 **Astice del Canada alla griglia con patate** ..... € 35,00
Canadian lobster with grilled potatoes
Homard canadien avec des pommes de terre grillées
Kanadischer Hummer mit gegrillten Kartoffeln

95 **Tagliata di pollo alla griglia con patate al forno** ..... € 12,00
Sliced grilled chicken with roasted potatoes
Geschnitten gegrilltem Hähnchen mit Bratkartoffeln
Tranches de poulet grillé avec des pommes de terre rôties

FILETTI
BEEF FILLETS RINDERFILET FILETS DE BOEUF

444 **di manzo alla griglia qualità limousine francese** ..... € 19,00
Grilled "French limousin" beef fillet
Rinderfilet der französischen Rasse Limousine vom Grill
Filet de bœuf au grill qualité limousine française

67 **di manzo ai porcini qualità limousine francese** ..... € 20,00
Grilled "French limousin" beef fillet with porcini mushrooms
Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Steinpilzen
Filet de bœuf aux cèpes qualité limousine française

447 **di manzo al gorgonzola qualità limousine francese** ..... € 20,00
Grilled "French limousin" beef fillet with gorgonzola cheese
Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Gorgonzola
Filet de bœuf au gorgonzola qualité limousine française

CONTORNI
SIDE DISHES SEITLICHE TELLER PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

71 **Patate spadellate** ..... € 4,50
Sautéed potatoes
Bratkartoffeln
Pommes de terre rôties

72 **Insalata mista** ..... € 6,00
Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte

73 **Grigliatina di verdure** ..... € 4,50
Grilled vegetables
Gegrilltem Gemüse
Légumes grillés

LE NOSTRE PIZZE
OUR PIZZAS UNSERE PIZZEN NOS PIZZAS

40 ***Bruschetta della casa*** ..... € 5,00
Bruschetta of the house
Bruschetta Hause
Bruschetta de la maison

01 ***Margherita:*** **salsa di pomodoro, mozzarella** ..... € 6,00
Tomato souce, mozzarella cheese
Tomatensauce, Mozzarella Käse
Sauce de tomate, mozzarella fromage

04 ***Napoletana:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano..** € 7,50
Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, oregano
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Sardellen, Kapern, Oregano
Sauce de tomate, mozzarella fromage, anchois, câpres, origan

05 ***Prosciutto e funghi:*** **salsa di pomodoro, mozzarella,** ..... € 8,50
prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, muschrooms
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Pilzen
Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons

06 ***Quattro Stagioni:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi,** ..... € 9,00
prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Artischoken, Schinken, Pilzen
Sauce de tomate, mozzarella fromage, artichauts, jambon, champignons

07 ***Arena:*** **salsa tartufata, mozzarella, funghi feschi, rucola,**
grana a scaglie, prosciutto crudo ..... € 9,50
Truffle sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms, rocket salad, Parmesan cheese, Parma ham
Trüffelsauce, Mozzarella Käse, frischen Champignons, Rucola, Parmesan käse, und Parma schinken
Sauce à la truffe, mozzarella fromage, champignons frais, fromage Parmesan, rucola, jambon (Parma)

08 ***Gustosa:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a dadini,** ..... € 8,50
basilico e aglio
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, basil, garlic
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Basiliskum, Knoblauch
Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîche, basilic, ail

09 ***Vegetariana:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana** ..... € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables, Parmesan cheese
Tomatensauce, Mozzarella Käse, gemischter Gemuse, Parmesan Käse
Sauce de tomate, mozzarella fromage, legumes assortis, Parmesan

10 ***Tonno e cipolla:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla** ..... € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onion
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfish, Zwiebeln
Sauce de tomate, mozzarella fromage, thon, oignons

11 ***Capricciosa:*** **salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,** ..... € 9,00
carciofi, funghi, capperi, olive, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, oregano
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Artischoken, Pilzen, Kapern, Oliven, Oregano
Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, artichauts, champignons, câpres, olive, origan

LE NOSTRE PIZZE
OUR PIZZAS UNSERE PIZZEN NOS PIZZAS

12 ***Nastro Azzurro:*** ..... € 25,00
Salsa di pomodoro mozzarella, astice, pomodorini e prezzemolo
Tomato sauce, mozzarella, lobster, cherry tomatoes, parsley
Tomatensauce, Mozzarella, Hummer, Kirschtomaten und Petersilie
Sauce tomate, mozzarella, homard, tomates cerise et persil

99 ***Ai frutti di mare:*** ..... € 13,00
Salsa si pomodoro, frutti di mare e prezzemolo
Tomato sauce, seafood, parsley
Tomatensauce, Meeresfrüchte und Petersilie
Sauce tomate, fruits de mer et persil

14 ***Pizza Brà:*** ..... € 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco,
stracchino, rucola, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, soft cheese, rocket salad, Parma ham
Tomatensauce, mozzarella Käse, Frische Tomaten, Frischkäse, Rucola, Parma Shinken
Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîches, fromage trempé, rucola, jambon (Parma)

21 ***Estate:*** ..... € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, rucola
Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, Parmesan cheese, rocket salad
Tomaten sauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Parmesan Käse, Rucola
Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîches, fromage Parmesan, rucola

22 ***Boscaiola:*** ..... € 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck, rucola
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, smoked ham, rocket salad
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pilzen, Speck,Rucola
Sauce de tomate, mozzarella fromage, champignons, jambon fumeè, rucola

27 ***Vicolo Listone:*** ..... € 9,50
Salsa di pomodoro, basilico e burrata all'uscita
Tomato sauce, basil, burrata (added out of the oven)
Tomatensauce, Basilikum und nach dem Backen hinzugefügter Burrata-Käse
Sauce tomate, basilic et burrata à la sortie du four

333 ***Quattro Formaggi della Lessinia:*** ..... € 9,50
Lessinia four cheese
Vier Lessinia Käse
Quatre fromages de la Lessinia

Ingredienti a richiesta - *extra on the pizza: Prosciutto crudo/Speck - Parma Ham / Smoked ham* **€ 2,00**

Per la preparazione delle pizze si usano solo prodotti freschi. • *Pizza is made only with fresh ingredients* • *Herstellung von Pizza nur mit den frischesten Zutaten.* • Pour la préparationon des pizzas on utilise uniquement des ingrédients frais.

Prodotto Fresco/*Fresh product/Frishe Produkt/ Produit frais* • **Prodotto Surgelato/frozen product/ Tiefkühlprodukt/ produit congelé* **• ***Prodotto Congelato/*frozen product/ Tiefkühlprodukt/ produit congelé.***

Coperto - *Cover Charge - Gebuhr - Couvert* **€ 1,50**

LE DISSETANTI
THE REFRESHING

181	Coca Cola	€ 3,50
182	Fanta	€ 3,50
183	Coca Cola Zero	€ 3,50
185	Chinotto	€ 3,50
186	Lemonsoda	€ 3,50
188	Sprite	€ 3,50
189	The freddo limone	€ 3,50
190	The freddo pesca	€ 3,50
192	Spezie (cola+fanta)	€ 5,00
408	Spremuta di frutta fresca *(arance / juice of fresh fruit/Saft von frischen Früchten/ jus de fruits frais)*	€ 5,00
193	Succo di frutta *(fruit juice / Fruchtsaft /jus de fruit)*	€ 3,50
194	Acqua tonica *(Tonic water - Tonic Wasser - Eau tonique)*	€ 3,00
195	Acqua minerale 1/2 lt. - *natural water*	€ 3,00
196	Acqua minerale frizzante 1/2 lt. *sparkling mineral water/mit Gas/petillant*	€ 3,00
215	Acqua Perrier 0,33 cl	€ 3,50

LE BIRRE
BEERS

191	Radler (media)	€ 5,00
211	Birra alla Spina "Paulaner" *(piccola/small/Klein/petit)*	€ 3,50
212	Birra alla Spina "Paulaner" *(media/medium)*	€ 5,00
213	Birra alla Spina "Paulaner" *(1 litro/1 liter)*	€ 10,00
214	Hafe Weiss Bier (cl 0,500)	€ 6,00
216	Beck's (cl 0,33)	€ 5,00
218	Beck's analcolica (cl 0,33 *without alcohol/ohne Alkohol/sans alcool*)	€ 5,00
219	Nastro Azzurro - Made in Italy (cl 0,33)	€ 5,00

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and olso meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

OLIO DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Oil of Italian excellence

ACQUISTA DA NOI GLI OLI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

PURCHASE EXCELLENT ITALIAN OLIVE OILS FROM US
KAUFEN SIE BEI UNS DIE AUSGEZEICHNETEN ITALIENISCHEN OLIVENÖLE
ACHETEZ CHEZ NOUS LES HUILES D'OLIVE DE L'EXCELLENCE ITALIENNE

SASSICAIA	ORNELLAIA	FRESCOBALDI	PASSIONE
25 EURO	25 EURO	20 EURO	25 EURO

NASTRO AZZURRO
Pizzeria Ristorante