

ANTIPASTI

Vorspeisen | Appetizers

- Caprese con mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico** _____ € 12,00
Caprese Salat mit Büffelmozzarella, geschnittenen Tomaten und Basilikum
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoe and basil
- Prosciutto crudo D.o.p. di San Daniele e melone** _____ € 15,00
Roher Schinken aus San Daniele mit Melone | San Daniele raw ham and melon
- Salmone scozzese affumicato con crostini** _____ € 16,00
Geräucherter Schottischer Lachs mit Röstbrot | Scottish smoked salmon with croutons
- * **Insalata tiepida di piovra con patate bollite, pomodorini e olive taggiasche** € 17,00
Lauwarme Tintenfischsalat mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven
Warm octopus salad with boiled potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca olives
- * **Tartare di tonno con capperi pomodorini e olive taggiasche** _____ € 18,00
Thunfisch-Tartar mit Kapern, Kirschtomaten und Oliven
Tuna tartare with capers, cherry tomatoes and Taggiasca olives
- * **Insalata di mare con seppie, polpo, gamberetti e cozze** _____ € 18,00
Seafood salad with cuttlefish, octopus, shrimp and mussels
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Oktopus, Garnelen und Muscheln
- Carpaccio di branzino e salmone marinato agli agrumi** _____ € 17,00
Carpaccio vom Wolfsbarsch und mit Zitrusfrüchten mariniertem Lachs
Carpaccio of sea bass and citrus marinated salmon
- Tartare di salmone al lime con avocado e pomodorini soleggiati** _____ € 17,00
Limetten-Lachs-Tatar mit Avocado und sonnigen Kirschtomaten
Lime salmon tartare with avocado and sunny cherry tomatoes
- * **Misto frutti di mare gratinato** _____ € 18,00
Gemischte gratinierte Meeresfrüchte | Mixed seafood au gratin

Coperto | Sedek | Cover charge € 2,80

*prodotto surgelato o congelato | Tiefgefrorenes Produkt | frozen product



HF

INSALATONE

Großer Salat | Largesalad

Insalatona Estiva _____ € 11,00

Lattuga, pomodoro, carote, cetrioli, mais, mozzarelline, prosciutto cotto
Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais, Mozzarella-Kirschen, gekochter Schinken
Lettuce, tomatoes, carrots, cucumber, corn, cherry mozzarella, cooked ham

Insalatona Verde _____ € 8,00

Insalata verde, rucola, cetrioli | Grüner Salat, Rucola, Gurken | Green salad, rocket, cucumber

Insalatona Italiana _____ € 13,00

Rucola, pomodorini, mozzarelline, olive nere, grana a scaglie, uva passa, capperi
Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella-Kirschen, schwarze Oliven, Grana chips, Rosinen, Kapern
Rocket, cherry tomatoes, cherry mozzarella, black olives, flakes of Grana cheese, raisin, capers

Insalatona Vittoria _____ € 14,00

Insalata verde, cetrioli, pomodori, cipolla, feta greca, olive nere
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel, griechischer Fetakäse, schwarze Oliven
Green salad, cucumber, tomatoes, onion, Greek Feta cheese, black olives

Insalatona con tonno _____ € 12,00

Insalata verde, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, origano
Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oregano
Green salad, carrots, tomatoe, mozzarella, tuna, oregano

Insalatona mista _____ € 8,00

Insalata verde, carote, pomodoro | Grüner Salat, Karotten, Tomaten | Green salad, carrots, tomatoe



H

PRIMI di PESCE

Erste Gänge mit Fisch
Fish first courses

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci _____ € 17,00
Gragnano Spaghetti mit Teppichmuscheln | Gragnano Spaghetti with carpet-shells

Spaghetti di Gragnano alle vongole lupino _____ € 13,00
Spaghetti von Gragnano mit Lupinenmuscheln | Spaghetti of Gragnano with clams lupino

* Spaghetti di Gragnano con code di gamberi e zucchine _____ € 17,00
Gragnano Spaghetti mit Garnelenschwänze und Zucchini
Gragnano Spaghetti with prawn tails and zucchini

* Linguine al limone con gamberi e pistacchi _____ € 18,00
Linguine mit Zitrone mit Garnelen und Pistazien | Linguine with lemon with prawns and pistachios

* Calamarata con fasolari vongole e capesante sgusciate _____ € 18,00
Calamarata mit Muscheln und Jakobsmuscheln | Calamarata with smooth clams and scallops

* Cappellacci fatti in casa con code di gambero _____ € 17,00
Hausgemachte Cappellacci mit Garnelenschwänzen | Homemade Cappellacci with prawn tails

Paccheri con tonno, pomodorini e olive taggiasche _____ € 17,00
Paccheri mit Thunfisch, Kirschtomaten und Oliven
Paccheri with tuna, cherry tomatoes and Taggiasca olives

* Scialatielli cacio e pepe con gambero rosso di Mazara del Vallo _____ € 17,00
Scialatielli cacio e pepe mit roten Garnelen aus Mazara del Vallo
Scialatielli cacio e pepe with red prawns from Mazara del Vallo

* Linguine alla busara _____ € 18,00
Linguine mit Scampi | Linguine with scampi



Coperto | Gedeck | Cover charge € 2,80

*prodotto surgelato o congelato

*Tiefgefrorenes Produkt | frozen product



HF

PRIMI di CARNE

Erste Gänge Fleisch
Meat first courses

Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino e pomodorini datterino _ € 10,00

Gragnano Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Datterino-Kirschtomaten

Gragnano Spaghetti with garlic, oil, chili and Datterino cherry tomatoes

Spaghetti di Gragnano al pomodoro con basilico _____ € 9,00

Gragnano Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum

Gragnano Spaghetti with tomatoe sauce and basil

Spaghetti di Gragnano al ragù emiliano _____ € 10,00

Gragnano Spaghetti mit Emilianer Fleischsoße | Gragnano Spaghetti with Emilia meat sauce

Lasagne _____ € 12,00

Lasagne | Lasagna

Tortellini panna e prosciutto _____ € 11,00

Tortellini mit Sahne und Schinken | Cream-and-ham tortellini

Mezze penne estive con verdure _____ € 11,00

Mezze penne mit Sommergemüse | Mezze penne with summer vegetables

Melanzane alla parmigiana _____ € 10,00

Aubergine mit Parmesan | Eggplant Parmesan



Coperto | Gedeck | Cover charge € 2,80

**prodotto surgelato o congelato*

**Tiefgefrorenes Produkt | frozen product*



SECONDI di PFSCF Zweite Gänge mit Fisch Fish second courses

- * **Calamari con code di gambero fritti con polenta alla griglia** _____ € 18,00
Tintenfische mit frittierten Garnelenschwänze und gegrillter Polenta
Squid with fried prawn tails and grilled polenta
- * **Calamari fritti con polenta alla griglia** _____ € 14,00
Frittierte Tintenfischringe mit gegrillter Polenta | Fried calamari with grilled polenta
- * **Gran fritto misto con verdure croccanti** _____ € 21,00
Gemischte Frittüre aus Fisch mit knackigen Gemüse | Fried fish with crispy vegetables
- * **Tagliata di tonno ai ferri su letto di rucola** _____ € 20,00
Gegrillte Thunfischfilet mit Rucola | Grilled tuna steak with rocket salad
- Cozze alla marinara** _____ € 13,00
Miesmuscheln mit Tomatensoße | Mussels with tomato sauce
- * **Capelunghe, canestrelli e capasanta ai ferri** _____ € 17,00
Capelunghe, Canestrelli und gegrillte Jakobsmuscheln | Cappelunghe, canestrelli and grilled scallops
- * **Sogliola ai ferri** _____ € 20,00
Seezunge vom Grill | Grilled sole
- Trancio di branzino ai ferri** _____ € 23,00
Seeteufel aus Eisenbarsch | Slicing of sea bass
- * **Grigliata mista calamari, gamberoni, orata e salmone al trancio** _____ € 28,00
Grillteller mit Tintenfischen, Garnelen, Seebrasse und Lachs
Mixed grill with squid, prawns, sea bream and salmon
- * **Scampi alla griglia (7 pezzi)** _____ € 25,00
Gegrillte Scampi (7 Stück) | Grilled scampi (7 pieces)
- * **Tentacoli di polpo alla piastra su concassé di pomodoro** _____ € 20,00
Gegrillte Tintenfischtentakel auf Tomatenconcassé
Grilled octopus tentacles on tomato concassé
- Filetto di rombo arrosto su tortino di patate e salsa ai capperi, olive, pomodoro e origano** _____ € 24,00
Steinbuttfilet gebraten auf Kartoffelkuchen und Sauce mit Kapern, Oliven, Tomaten und Oregano
Roasted turbot fillet on potato cake and capers, olives, tomato and oregano sauce



SECONDI di CARNE Hauptgerichte mit Fleisch Main courses of meat

Petto di pollo alla brace con patatine fritte _____ € 12,00
Gebratene Hühnerbrust mit Pommes Frites | Grilled chicken breast with potato chips

Filetto di manzo alla brace con patatine fritte _____ € 27,00
Gebratenes Rinderfilet mit Pommes Frites | Grilled beef filet with potato chips

* **Cotoletta alla milanese** _____ € 11,00
Wienschnitzel | Milanese-style cutlet

Contorni | Beilagen | Side dishes _____ € 5,50



FAST FOOD

Toast con prosciutto e formaggio con patatine fritte _____ € 10,00

Schinken-Käse-Toast mit Pommes Frites | Toast ham and cheese with potato chips

Toast farcito con verdure _____ € 10,00

Gemüse-Toast | Vegetables toast sandwich

Trancio di pizza a scelta _____ € 4,00

Pizzastück nach Wahl | Slice of pizza of choice

*** Hamburger di manzo Angus con patatine fritte** _____ € 15,00

Angus Beef Burger mit Pommes Frites | Angus beef burger with potato chips

*** Hamburger di pollo con patatine fritte** _____ € 12,00

Hähnchenburger mit Pommes Frites | Chicken burger with potato chips

Hamburger vegetariano con patatine fritte _____ € 12,00

Vegetarischer Hamburger mit Pommes Frites | Veggie burger with potato chips



Coperto | Gedeck | Cover charge € 2,80

**prodotto surgelato o congelato*

**Tiefgefrorenes Produkt | frozen product*

HV

PIADINE

Classica _____ € 9,50

Prosciutto crudo, squacquerone, rucola |
Roher Schinken, Squacquerone, Rucola | Raw ham, Squacquerone, rocket

Rustica _____ € 9,00

Speck, fontina | Speck, Fontina-Käse | Speck, Fontina cheese

Vegetariana _____ € 9,00

Zucchine, melanzane, crema di olive, rucola
Zucchini, Auberginen, Olivencreme, Rucola | Zucchini, aubergines, olive creme, rocket



DESSERT

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| * Semifreddo al croccantino _____ | € 7,50 |
| Krokenthalbgefrorene Crunchy parfait | |
| Macedonia _____ | € 7,00 |
| Obstsalat Fruit salad | |
| Tiramisù _____ | € 8,00 |
| Tiramisu | |
| Crema Catalana _____ | € 7,00 |
| Crema Catalana Catalan Cream | |
| Crema al mascarpone con frutti di bosco _____ | € 8,00 |
| Mascarponecreme mit Beeren Mascarpone cream with wild berries | |
| Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia _____ | € 8,00 |
| Ananascarpaccio mit Vanilleeis Pineapple Carpaccio with vanilla ice cream | |
| Panna cotta con mousse di fragole _____ | € 9,00 |
| Panna Cotta mit Erdbeermousse Panna cotta with strawberry mousse | |



Coperto | Gedeck | Cover charge € 2,80

*prodotto surgelato o congelato

*Tiefgefrorenes Produkt | frozen product





AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel Regolamento 2011/1169/CE, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- 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 (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*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 ternifolia*), 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 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO₂ totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

SE SIETE INTOLLERANTI AD UNO O PIÙ DEI PRODOTTI ELENCATI VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SERVIZIO, CHE VI SAPRÀ CONSIGLIARE I PIATTI E LE ALTERNATIVE PIÙ ADATTE ALLE VOSTRE ESIGENZE.