

Gli Antipasti

Appetizers / Vorspeisen

di Mare
of Sea / des Meeres



**Calamario ripieno con patate
e Gamberi ^(2,4) €16**

*Squid stuffed with potatoes and prawns
Mit Kartoffeln gefüllter Tintenfisch und Garnelen*

**Polpo alla plancia con crema di
patate, olive taggiasche e
pomodorini ⁽⁴⁾ €16**

*Grilled octopus with potato cream, Taggiasca
olives and cherry tomatoes / Gegrillter Oktopus
mit Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven und
Kirschtomaten*

**Salmone marinato con burro
all'aneto e crostini caldi ^(1,4,7) €13**

*Marinated salmon with dill butter and warm croutons
Marinierter Lachs mit Dillbutter und heißen Croutons*

Tartare di Tonno ⁽⁴⁾ €16

Tuna tartare / Thunfischtatar

Variazione di Capesante ^(8,11,14) €13

Mix of Scallops / Jakobsmuschelvariation

Zuppa di Cozze €13

Mussels Soup / Muschelsuppe



di Terra
of Land / vom Land

Affettati misti €14

Mixed cured meats / Gemischter Aufschnitt

Piatto di formaggi e mostarde ^(7,10) €13

Cheese and mustard plate / Teller mit Käse und Senf

Crudo e burrata ⁽⁷⁾ €13

Raw ham and burrata / Rohschinken und Burrata



Primi Piatti

First Courses / Erste Gänge



di Mare
of Sea / des Meeres

Spaghetti con Bottarga (1,4) €14
Spaghetti with Bottarga / Spaghetti mit Bottarga

Spaghetti con Cozze, Vongole e Bottarga (1,4,14) €17
Spaghetti with Mussels, Clams and Bottarga
Spaghetti mit Muscheln, Venusmuscheln und Bottarga

Spaghetti al Granchio (1,2) €17
Spaghetti with Crab / Spaghetti mit Krabben

Fregola / Spaghetti ai Frutti di mare
(min. 2 persone) (1,2,14) p.p. €20
Pasta "fregola" or spaghetti with Seafood
Fregola / Spaghetti mit Meeresfrüchten

Bigoli con Tonno e pecorino (1,4,7) €16
Bigoli with Tuna and pecorino
Bigoli mit Thunfisch und Pecorino

Tagliolini al nero di Seppia con (1,2,3,14)
Gamberi, zucchini e pomodorini €17
Squid ink tagliolini with Prawns, courgettes and cherry tomatoes
Tagliolini mit Tintenfischfarbe mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten

di Terra
of Land / vom Land

Ravioli con ricotta di pecora e spinaci (1,3,7) €12
Ravioli with sheep's ricotta and spinach
Ravioli mit Schafs-Ricotta und Spinat

Gnocchetti sardi con ragù di salsiccia, olive e zafferano (1) €13
Sardinian gnocchi with sausage ragù, olives and saffron
Sardische Gnocchi mit Ragout Wurst, Oliven und Safran

Spaghetti alla Carbonara (1,3,6,7,10) €12

Spaghetti all'Amatriciana (1,6,7,10) €12

per i più piccoli...
for children / für Kinder

Pasta al Pomodoro (1,10) €8

Pasta al Ragù (1,9,10) €10



Secondi Piatti

Second Courses / Zweite Gänge

di Mare
of Sea / des Meeres

**Tagliata di Tonno in crosta di pane
e aromi con carpaccio di sedano
rapa e crema di cannellini (1,4,9) €17**

*Sliced Tuna in bread crust and herbs with carpaccio
of celeriac and cannellini cream / Geschnittener
Thunfisch in Brotkruste und Kräutern mit
Sellerie-Carpaccio und Cannellini-Creme*

Branzino o Orata alla griglia (4) €16

*Sea Bass or sea Bream grilled /
Gegrillter Wolfsbarsch oder Seebrasse*

**Branzino o Orata al forno con
contorno di patate, olive
e pomodorini (4) €18**

*Sea Bass or sea Bream baked with
potatoes, olives and tomatoes*

Gamberi al Vermentino (2) €16

*Prawns with wine Vermentino
Garnelen mit Wein Vermentino*

Scampi e Gamberi alla griglia (2) €23

*Grilled Scampi and Prawns /
Gegrillte Scampi und Garnelen*

Fritto misto (2,4,14) €17

Fried Seafood / Gemischtes frittiertes Essen



di Terra
of Land / vom Land



**Costata di Manzo con patate
al forno €24**

*Rib of Beef with baked potatoes
Rinderrippe mit Kartoffeln gebacken*

**Filetto di Maiale con funghi
porcini e crema di patate €17**

*Pork fillet with Porcini Mushrooms and potato
cream / Schweinefilet mit Steinpilzen
und Kartoffelcreme*

**Tagliata di Manzo con rucola,
grana e pomodorini (7) €18**

*Sliced Beef with rocket, parmesan and cherry
tomatoes / Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola,
Parmesan und Kirschtomaten*

**Cotoletta di pollo con patate
fritte €12**

*Chicken Cutlet with french fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites*

Insalatone e Contorni

Salads and Side Dishes / Salate und Beilagen

Insalata greca ⁽⁷⁾ €12

Insalata, pomodoro, feta greca, cipolla rossa, cetrioli e salsa yogurt

Salad, tomato, Greek feta, red onion, cucumber and yogurt sauce / Salat, Tomate, griechischer Feta, rote Zwiebel, Gurken und Joghurtsauce

Insalata di Tonno ⁽⁴⁾ €12

Insalata, tonno, pomodoro, olive e mais

Salad, tuna, tomato, olives and corn / Salat, Thunfisch, Tomate, Oliven und Mais

Caprese ⁽⁷⁾ €11

Insalata, pomodoro, burrata e basilico

Salad, tomato, burrata and basil / Salat, Tomate, Burrata und Basilikum



Patate fritte €5

French fries / Pommes frites

Patate al forno €5

Baked potatoes / Gebackenen Kartoffeln

Verdure grigliate €5

Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse

Insalata mista €5

Mixed salad / Gemischter Salat



I Dolci

Desserts / Nachspeisen

Tiramisù ^(1,3,5,6,7,8,12) €5,50
Homemade / Hausgemachtes Tiramisù

Pannacotta ^(1,3,7) €5

Crème brûlée ^(1,3,7) €5

Millefoglie al cioccolato o frutti di bosco ^(1,3,5,7,8) €7
Chocolate or berries millefeuille
Millefeuille mit Schokolade oder Beeren

Affogato al caffè ^(1,7) €3,50
Ice cream coffee / Kaffeeeis

Ananas fresco €5
Fresh ananas

Sorbetto ^(1,7) €4,00

Pallina di gelato ^(1,7) €2
Fragola, Vaniglia, Cioccolato, Limone
Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Zitrone



Seada ^(1,6,7) €6
Typical Sardinian dessert



Dolce fritto tipico della tradizione sarda a base di semola, formaggio pecorino e miele.
Le origini di questo dolce tipico sono da ricercare al centro della Sardegna nella zona di Orgosolo e Oliena, in provincia di Nuoro.

Liquori

Liquors / Liköre

Amari €4
Grappa Bianche €4
Whisky €5
Cognac €5
Rum €6

Grappa di Amarone Scaramellini €5
Grappa Riserva di Amarone "OF" €6,50
Grappa Bianca di Moscato "OF" €4



Bevande e Birre

Drinks and Beers / Getränke und Biere

CocaCola, Fanta, Lemonsoda,
The al Limone, The alla Pesca,
Cedrata, Chinotto, Aranciata
Amara, Tonica Schweppes €3,50

Redbull €3,50

Acqua 0,5l / Water / Wasser €1,50

Acqua 1l / Water / Wasser €3

BIRRA IN BOTTIGLIA / Bottled / Flaschenbier

Corona €4

Heineken €4

Ceres €4,50

Ichnusa €4

Ichnusa Non Filtrata €5

Moretti €5

Birra Rossa €4,50

Birra Analcolica €4

BIRRA ALLA SPINA / Draft beer / Fassbier

Piccola / Small / Klein €3,50

Media / Medium / Mittleres €5

Birra da 1.5l / 1,5l Beer / 1,5l Bier €16

Caffetteria

Caffè €1,50

Caffè d'Orzo €1,60

Ginseng €1,60

Cappuccino €2

Long Drink

Gin Tonic €7-12

Gin Lemon €8

Mojito €8

Cuba Libre €8

Pinhacolada €8

Longd Island €10

Aperitivi

San Bitter, Crodino, Gingerino €3,50

Gingerino/Campari in 2 con Vino €4,50

Campari Soda con Prosecco €5

Aperitivo della Casa (alcolico) €5

Aperitivo della Casa (analcolico) €4,50

Spritz Aperol €5

Spritz Campari €5

Hugo €5

Americano €6

Negroni €7

Cocktail Martini €6

Campari Shakerato €6

Campari Lemon €6

Martini Bianco €4,50





I Vini

Wine / Wein

BIANCHI / <i>White wine / Weißweine</i>		Calice	Bottiglia
Custoza		€3,00	€15,00
Soave		-	€17,00
Lugana Ottella		-	€24,00
Lugana S. Cristina		-	€26,00
Lugana (Varie Cantine)		€4,00	€24,00
Vermentino di Sardegna		-	€21,00
Pinot Grigio		-	€17,00
Moscato d'Asti La Morandina		-	€24,00
Gewürztraminer LENZ		-	€22,00
ROSSI / <i>Red wine / Rotweine</i>		Calice	Bottiglia
Bardolino		€3,00	€15,00
Merlot		-	€19,00
Gemei Ottella		-	€25,00
Ronchedone Cà dei Frati		-	€45,00
Valpolicella Classico		€4,00	€21,00
Ripasso		-	€30,00
Cannonau		-	€21,00
Lambrusco		-	€18,00
Primo Campo			€21,00
BOLLICINE / <i>Sparkling wine / Sekt</i>		Calice	Bottiglia
Prosecco		€4,00	€22,00
Satèn		-	€38,00
Doc Trentino met. Classico		-	€38,00
Costa Ripa met. Classico		-	€38,00
Rosè Brut Costa Ripa		-	€38,00
Rosè fermo		€3,00	€18,00
Bernard		Bott. 0,50l €32,00	Bott. 0,75l €70,00
Vino alla spina / <i>Wine on tap</i>		0,25l €3,50 0,50l €6,00	1l €12,00

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- 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 (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) 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) latticolo.

8. 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 Queen Island (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio 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 SO₂ 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.

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.

In caso di mancanza del prodotto fresco è possibile l'uso di un prodotto congelato