

Antipasti / Starter / Vorspeisen

Cocktail di gamberetti in salsa rosa <i>Shrimp cocktail</i> <i>Garnelen cocktail in rosa sauce</i>	€ 14,00
Gamberetti olio e rucola <i>Shrimp with oil and rocket salad</i> <i>Garnelenöl mit Rauken Salat und Oliven Öl</i>	€ 14,00
Carpaccio di salmone affumicato <i>Smoked salmon carpaccio</i> <i>Räucherlachs Carpaccio</i>	€ 18,00
Tartare di salmone <i>Salmon tartare</i> <i>Lachs Tartare</i>	€ 18,00
Misto mare (polipo, salmone affumicato, cocktail di gamberetti, insalata di mare, cozze) <i>Mixed sea food (octopus, smoked salmon, shrimp cocktail, seafood salad mussels)</i> <i>Gemischtes Meer (Tintenfisch, geräucherter Lachs, Garnelencocktail, Seesalat, Muscheln)</i>	€ 22,00
Zuppa di cozze con crostone di pane e salsa di pomodoro <i>Mussel soup with homemade toasted bread and sauce tomato</i> <i>Muschelnsuppe mit tomaten sauce und geröstetes Brot</i>	€ 16,00
Pepata di cozze <i>Peppered mussels</i> <i>Mit Muschelen gepfeffert</i>	€ 15,00
Insalatina di polipo con patate, pomodorini e olive tagiasche <i>Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and tagiashe olives</i> <i>Tintenfisch Salat mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven</i>	€ 18,00
Bresaola con rucola e scaglie di grana <i>Bresaola with rocket salad and parmesan flakes</i> <i>Bresaola mit Rauken Salat und Parmesanflocken</i>	€ 16,00
Caprese di bufala (mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e origano) <i>Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato, basil and oregano)</i> <i>Caprese (Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Oregano)</i>	€ 15,00
Crudo di parma e melone <i>Parma ham and melon</i> <i>Parma Schinken und Melone</i>	€ 16,00
Crudo di Parma e mozzarella di bufala <i>Parma ham with buffalo mozzarella</i> <i>Parma Schinken mit Mozzarella di bufala</i>	€ 16,00
Misto di salumi <u>o</u> formaggi <i>Mixed cured meats <u>or</u> cheeses</i> <i>Gemischtes Aufschnitt <u>oder</u> käse</i>	€ 18,00
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana <i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan flakes</i> <i>Rinder carpaccio mit Rauken Salat und und parmesanflocken</i>	€ 28,00



SPECIALITA' ITALIANE (Primi piatti)

Italian specialties
Italienische Spezialitäten

◦*Linguine all'astice (mezzo astice) <i>Linguine pasta with lobster (half lobster)</i> <i>Flache Bandnudeln mit Hummer (Halber Hummer)</i>	€ 30,00
Tagliatelle al pesto <i>Tagliatelle pasta with pesto</i> <i>Tagliatelle pasta mit pesto</i>	€ 15,00
Penne al salmone con panna e pomodoro <i>Penne pasta with salmon, with cream and tomato</i> <i>Penne pasta mit Lachs, Rahm und Tomaten</i>	€ 18,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	€ 18,50
Ravioli ripieni di spinaci e ricotta (con zafferano e gamberetti) <i>Spinach and ricotta ravioli with saffron cream and shrimp</i> <i>Spinat und Ricotta Ravioli mit Safran und Garnelen</i>	€ 17,00
Scialatielli ai frutti di mare (cozze, vongole, calamaretti, gamberetti e gamberone) <i>Seafood scialatielli (mussels, clams, squid, shrimps and prawn)</i> <i>Spezial nudeln "Scialatielli" mit Meeresfruchten</i>	€ 20,00
Spaghetti ai frutti di mare (cozze, vongole, calamaretti e gamberetti) <i>Seafood spaghetti (mussels, clams, squid and shrimps)</i> <i>Spaghetti mit gemischten meeresfruchten</i>	€ 18,50
Spaghetti alla carbonara (con guanciale, formaggio, uovo e pepe) <i>Spaghetti alla Carbonare (with guanciale like bacon, cheese, egg and pepper)</i>	€ 16,00
Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti Bolognese "Fleischsauce"</i>	€ 15,00
Spaghetti con pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomatoes</i> <i>Spaghetti mit Tomaten</i>	€ 13,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, oil and chili pepper</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilipulver</i>	€ 12,00
Lasagne alla bolognese <i>Lasagne Bolognese "Fleischsauce"</i>	€ 15,00
◦*Gnocchi con speck, zafferano e panna <i>Gnocchi with speck, saffron and cream</i> <i>Gnocchi mit Speck, Safranknödel und Rahm</i>	€ 16,00



◦*Zuppa di verdure
Vegetable soup
Minestrone Gemüse suppe

Zuppa di pomodoro
Tomato soup
Tomatensuppe

Penne all'arrabbiata
Penne pasta in arrabbiata sauce
Makkaroni in scharfer Tomaten Sauce

Tagliatelle con i funghi porcini
Tagliatelle with mushrooms
Breite Flachnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce

Risotto mare (cozze, vongole, calamaretti e gamberetti)
Seafood risotto (mussels, clams, squid and shrimps)
Reis mit Meeres Früchten

◦*Risotto al pesce persico (**Specialità del lago di Como**)
Risotto with perch
Risotto mit Barsch

Risotto ai funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms
Risotto mit Steinpilzen

Risotto alla milanese
Risotto with saffron
Risotto nach Milanese

Risotto alla parmigiana
Parmesan risotto
Parmesan Risotto

Risotto salsiccia e zafferano
Risotto with sausage and saffron
Risotto mit Wurst und Safran

Risotto al nero di seppie
Risotto with sepia black
Risotto mit Sepiaschwarz



€ 15,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 17,00

€ 20,00

€ 18,00

€ 17,00

€ 15,00

€ 13,00

€ 18,00

€ 20,00



SU RICHIESTA PASTA GLUTEN FREE CON UN'ATTESA DI 30 MINUTI
ON REQUEST GLUTEN-FREE PASTA WITH A 30-MINUTE WAIT

Secondi piatti di pesce

fish
fisch

Branzino alla griglia € 26,00
Grilled sea
Seebarschfilet vom grill

Orata alla griglia € 26,00
Grilled sea bream
Goldbrasse vom grill

Orata al forno con patate, olive e pomodorini (attesa 30 m.) € 30,00
Baked sea bream with potatoes, olives and cherry tomatoes(time 30 m.)
Goldbrasse vom Grill mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten

Salmone alla griglia € 20,00
Grilled salmon
Lachs vom grill

◦***Pesce spada alla griglia** € 21,00
Grilled swordfish
Gegrillter Schwertfisch

Calamari fritti (totanetti freschi) € 17,00
Fried squid
Frittierte Calamar



Fritto misto (totanetti, gamberetti e alici) € 20,00
Mixed fried sea food
Frittierte Gemischte Meeresfische

◦***Gamberoni al cognac** € 26,00
Cognac giant shrimps
Scampi al Cognac

Grigliata di pesce € 30,00
(filetto di branzino o orata, calamari, salmone, spada, gamberetti e gamberone)
Seafood grill (sea bass or sea bream fillet, squid, salmon, swordfish, shrimp and prawn)
Gegrillter Fisch

Alici fritte € 16,00
Fried anchovies
Frittierte Sardellen



Secondi piatti di carne

*Beef
Fleisch*

Entrecote alla griglia <i>Grilled beef entrecote Rumpsteak vom grill</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana <i>Sliced beef-steak with rocket salad and grana cheese slices Rumpsteak "aufgeschnitten" mit Rauken Salat und Feiner Parmesan Käse</i>	€ 22,00
Petto di pollo alla griglia <i>Grilled chicken breast Gegrillte Hühnerbrust</i>	€ 18,00
Cotoletta alla milanese (fesa di vitello) <i>Milanese Cutlet Paniertes Schnitzel (Kalbfleisch)</i>	€ 20,00
Scaloppina di vitello al vino bianco (fesa di vitello) <i>Veal escalope in white wine Kalbsschnitzel in Weißwein</i>	€ 16,00
Scaloppina di vitello al limone (fesa di vitello) <i>Veal escalope with lemon Kalbsschnitzel mit Zitrone</i>	€ 16,00



Insalatone e contorni

Salad and side dishes

Salat und Beilagen

Insalatona del Cervo (insalata, radicchio, tonno, carote, mozzarella di bufala e olive) € 15,00

Cervo Salad (mixed salad, tuna, carrots, mozzarella and olives)

Hirschsalat (Salat, Radicchio, Thunfisch, Karotten, Büffelmozzarella und Oliven)

Caesar salad (insalata, pollo, scaglie di grana e crostini di pane) € 16,00

Caesar salad (salad, chicken, grana cheese and bread croutons)

Caesar Salat (Salat, Hühn, Grana und croutons)

Insalatona mediterranea (insalata verde, pomodoro, tonno, cipolla rossa e olive) € 15,00

Mediterranean salad (green salad, tomatoes, tuna, red onions and olives)

Mediterraner Salat (Salat, Tomaten, Thunfisch, roten Zwiebeln und Oliven)

Insalatona della Tania (insalata mista, gamberetti e salmone affumicato) € 18,00

Tania salad (mixed salad, shrimps and salmon smoked)

Tania Salat (gemischter Salat, Garnelen und Lachs)

Insalatona valtellinese (insalata, scaglie di grana e bresaola) € 15,00

Valtellina salad (salad, parmesan flakes and bresaola)

Valtellina Salat (Salat, Parmesanflocken und Bresaola)

Insalata mista (insalata verde, radicchio rosso, carote e pomodori) € 7,00

Mixed salad (green salad, red radicchio, carrots and tomatoes)

Gemischter Salat (grüner Salat, roter Radicchio, Karotten und Tomaten)

Insalata di pomodori € 6,00

Tomato salad

Tomaten Salat

◦***Patatine fritte** € 6,00

French fries

Pommes Frifes

Insalata verde € 6,00

Green salad

Grutener salat

Verdure alla griglia (melanzane e zucchine) € 6,00

Grilled vegetables

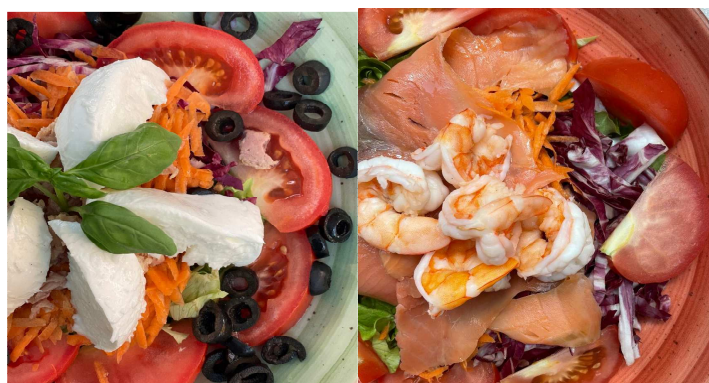
Gemuse von grill

Spinaci / Spinaci con aglio olio e peperoncino € 6,00

Spinach / Spinach garlic oil and chili pepper

Patate al forno

Potatoes baked





Le nostre pizze / *Pizza*

Focaccia bianca solo origano	€ 6,00
Focaccia pomodoro e peperoncino (<i>tomato and chilli pepper</i>)	€ 7,00
Focaccia Regina (<i>rucola, pomodorini e Bufala/rocket salad, cherry tomato and Bufala mozzarella</i>)	€ 15,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano / <i>tomato, garlic, oregano</i>)	€ 8,00
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico / <i>tomato, mozzarella, basil</i>)	€ 9,00
Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe e origano / <i>tomato, mozzarella, anchovies and oregano</i>)	€ 10,00
Prosciutto (pom., mozzarella e prosciutto cotto / <i>tomato, mozzarella and baked ham</i>)	€ 10,00
Prosciutto e funghi champignon (pom., mozzarella, prosciutto cotto e funghi / <i>tom., mozzarella, baked ham and mushrooms</i>)	€ 12,00
Funghi (champignon) (pom., mozzarella e funghi / <i>tom., mozzarella and mushrooms</i>)	€ 10,00
Pizza con i funghi porcini (pom., mozzarella e funghi porcini / <i>tom., mozzarella and porcini mushrooms</i>)	€ 14,00
Romana (pom, mozz, origano, capperi acciughe e olive / <i>tom., mozz., oregano, capers, anchovies and olives</i>)	€ 13,00
Tirolese (pom., mozzarella, speck / <i>tom., mozzarella and speck</i>)	€ 13,00
Speck e Zola (pom., mozzarella, speck and Zola / <i>tom., mozzarella, speck and zola cheese</i>)	€ 14,00
4 stagioni (pom., mozzarella, p. cotto, funghi, carciofi e olive / <i>tom., mozz., baked ham, mushr., artichokes olives</i>)	€ 14,00
Diavola (pom., mozzarella e salame piccante / <i>tom., mozzarella and spicy salami</i>)	€ 13,00
Capri (pomodoro, mozzarella, origano e pomodorini / <i>tom., mozzarella, oregano and cherry tomatoes</i>)	€ 13,00

Wurstel (pomodoro, mozzarella e wurstel / <i>tom., mozzarella and wurstel</i>)	€ 10,00
4 formaggi/4 cheeses (<i>mozzarella, gorgonzola, parmigiano, e formaggi locali</i>)	€ 14,00
Verdure/vegetables (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni / <i>tom., mozzarella, eggplant, zucchini and peppers</i>)	€ 14,00
Tonno (pomodoro, mozzarella e tonno / <i>tom., mozzarella and tuna</i>)	€ 11,00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla/ <i>tom., mozzarella, tuna and onion</i>)	€ 12,00
Pizza della casa (mozzarella, salame piccante, Zola e melanzane / <i>mozzarella, spicy salami, Zola and eggplants</i>)	€ 15,00
Braccio di ferro (pomodoro, mozzarella e spinaci / <i>tomato, mozzarella and spinach</i>)	€ 13,00
Pizza con frutti di mare (<i>pomodoro, cozze, vongole, calamari e gamberetti</i>) (<i>tomato, mussels, clams, squid and shrimps</i>)	€ 17,00
Pizza con pollo (mozzarella, pomodoro e pollo/ <i>mozzarella, tomato and chicken</i>)	€ 15,00
Pizza con pollo e funghi champignon (<i>tomato, mozzarella, chicken and champignon mashrooms</i>)	€ 18,00
Pizza con pancetta (mozzarella, pomodoro e pancetta/ <i>mozzarella, tomato and bacon</i>)	€ 13,00
Amalfitana (mozzarella di bufala e pomodoro basilico / <i>buffalo mozzarella and tomato and basil</i>)	€ 15,00

su richiesta anche il CALZONE

Calzone liscio (pomodoro, mozzarella e prosciutto / <i>tomato, mozzarella and ham</i>)	€ 12,00
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi / <i>tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>)	€ 14,00

Per gli ingredienti extra desiderati sarà aggiunto un costo da 1,00 a 5,00 €

For the desired extra ingredients a cost will be added by 1,00 to 5,00 €

Für eine extra gewünschte Zutate wird ein Zuschlag von 1,00 bis 5,00 € gerechnet



Ingredienti impasto pizza: sale, olio extra vergine di oliva, acqua, lievito madre, farina. Lievitazione minimo 12 ore.
Ingredients pizza: salt, extra virgin olive oil, water, yeast, flour. Leavening for 12 h

Dessert

Panna cotta (fragola o frutti di bosco o caramello o miele o cioccolato) <i>Cooked cream (strawberry or blue-berries or caramel or honey or chocolate)</i>	€ 7,00
Tiramisù della casa	€ 9,00
Sbriciolona di mele <i>Crumbled apple Zerbröselter Apfel</i>	€ 8,00
Torta della casa ricotta e cioccolato <i>Slice of pie ricotta and chocolate Hausgemachte Obsttorten Ricotta und Schokolade</i>	€ 8,00
Pastiera napoletana fatta in casa	€ 9,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 7,00
Ananas con maraschino <i>Pineapple with Maraschino liqueur</i>	€ 8,00
Sorbetto limone <i>Sorbet lemon</i>	€ 7,00
Sorbetto limone (vodka o limoncello) <i>Sorbet lemon and vodka or limoncello</i>	€ 9,00
Macedonia di frutta fresca <i>Mixed fruit salad Frischer Frucht Salat</i>	€ 7,00
Macedonia di frutta fresca con gelato <i>Mixed fruit salad with ice cream Frischer Frucht Salat mi eis</i>	€ 9,00
o*Tartufo nero /O bianco <i>Tartufo dark/white</i>	€ 8,00
o*Tartufo affogato al caffè <i>Tartufo drowned in coffee</i>	€ 9,00
<i>vi consigliamo dei vini da dessert (we recommend you sweet wines)...</i>	
PASSITO di PANTELLERIA	€ 6,00
VIN SANTO	€ 6,00



BIRRE ALLA SPINA - BEERS ON TAP

MORETTI BIONDA (BLONDE)	0,25	IT	€ 5,00
FRANZISKANER WEISSBIER	0,25	GER	€ 6,00
MORETTI ROSSA (RED)	0,25	IT	€ 6,00
MORETTI BIONDA (BLONDE)	0,4	IT	€ 7,00
MORETTI ROSSA (RED)	0,4	IT	€ 8,00
FRANZISKANER WEISSBIER	0,5	GER	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLED BEERS

PERONI	CL.33	IT	€ 6,00
BECKS	CL.33	GERM	€ 7,00
HEINEKEN	CL.33	DNM	€ 7,00
CORONA	CL.33	MEX	€ 7,00
CERES	CL.33	DNM	€ 7,00
ANALCOLICA (NO ALCOHOLIC)	CL.33	IT	€ 7,00

BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI - SOFT DRINKS & FRUITJUICE

COCA COLA			€ 5,00
COCA COLA ZERO			€ 5,00
FANTA			€ 5,00
SPRITE			€ 5,00
LEMONSODA			€ 5,00
CHINOTTO			€ 5,00
TE' FREDDO - ICE TEA (PESCA O LIMONE / PEACH OR LEMON)			€ 5,00
RED BULL			€ 6,00
TONICA			€ 5,00
CEDRATA TASSONI			€ 5,00
SPREMUTA ARANCIA			€ 7,00
SUCCO di FRUTTA (PERA, PESCA, MELA, ARANCIA, ANANAS, (PEAR, PEACH, APPLE, ORANGE, PINE APPLE)			€ 5,00
SUCCO MIRTILLO (BLUE-BERRY)			€ 6,00
ACQUA PICCOLA CL.50			€ 3,00
ACQUA GRANDE CL.75			€ 5,00

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO			€ 2,50
CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO			€ 2,50
CAFFE' ESPRESSO CORRETTO			€ 3,00
CAFFE' AMERICANO			€ 3,50
ORZO TAZZA PICCOLO			€ 2,50
ORZO TAZZA GRANDE			€ 3,00
GINSENG TAZZA PICCOLA			€ 3,00
GINSENG TAZZA GRANDE			€ 4,00
MAROCCHINO			€ 3,50
CAPPUCCINO			€ 4,00
CAPPUCCINO CON PANNA MONTATA (WITH WHITE CREAM)			€ 5,00
LATTE MACCHIATO (BIG MILK WITH COFFE)			€ 6,00
LATTE CALDO (HOT MILK)			€ 4,00
LATTE FREDDO (COLD MILK)			€ 5,00
CIOCCOLATA			€ 4,00
CIOCCOLATA CON PANNA MONTATA			€ 5,00
TE' CALDO / TISANA/CAMOMILLA (HOT TEA OR CAMOMILLA)			€ 4,00
PUNCH (ARANCIO-MANDARINO-RUM)			€ 5,00
IRISH COFFEE (IRISH WHISKEY, COFFEE, BROWN SUGAR, FRESH CREAM)			€ 10,00

CAFFE' SHAKERATO (AMARETTO or BAILEYS)

€ 8,00

VIN BRULE

€ 7,00

VINI -WINES

Se gradite bere un buon bicchiere di vino siete pregati di non chiedere vino alla spina.

If you like to drink a good glass of wine, please do not ask for draft wine because we have only wine in bottles.

Queste sono le proposte che vi facciamo per apprezzare un buon vino

These are the proposals we make to you to appreciate a good wine

½ Bottiglia CHIANTI CLASSICO	0,375	DIEVOLI	TOSCANA	€ 22,00	
½ Bottiglia MORELLINO DI SCANSANO	0,375	TORRE DEL MORO	TOSCANA	€ 22,00	
½ Bottiglia BAROLO	0,375	MICHEL CHIARLO	PIEMONTE	€ 50,00	
½ Bottiglia BRUNELLO	0,375	FANTI	TOSCANA	€ 55 00	
½ Bottiglia LUGANA	BIANCO	0,375	LOMBARDIA	€ 22,00	
½ Bottiglia LUGANA	ROSATO	0,375	LOMBARDIA	€ 22,00	
½ Bottiglia PECORINO IGP COLLI PESCARESI	0,375	BOSCO N.	ABRUZZO	€ 20,00	
½ Bottiglia FERGHETTINA	BIANCO	0,375	FRANCIA CORTA	LOMBARDIA	€ 19,00
½ Bottiglia FRANCIA CORTA	SATEN	0,375	FRANCIACORTA	LOMBARDIA	€ 35 00
½ Bottiglia MOSCATO	DOLCE	0,375	MICHE. CHIARLO	PIEMONTE	€ 20,00

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

WHITE WINES BY THE GLASS (12 CL)

CHARDONNAY	B. MOLINO	VENETO	€ 7,00
SAUVIGNON	B. MOLINO	VENETO	€ 8,00
PINOT GRIGIO	B. MOLINO	VENETO	€ 7,00
GEWURZTRAMINER	ANDRIANO	TRENTINO	€ 9,00
LUGANA	CA'MAIOLO/CA' DE FRATI	LOMBARDIA	€ 9,00
FALANGHINA	VINOSIA	CAMPANIA	€ 8,00

VINI ROSSI AL BICCHIERE

RED WINES BY THE GLASS (12CL)

MERLOT	B. MOLINO	VENETO	€ 7,00
CABERNET SAUVIGNON ICONA	B. MOLINO	VENETO	€ 7,00
CHIANTI	MORMORAIA	TOSCANA	€ 8,00
CIRO' ROSSO	TENUTA JUZZOLINO	CALABRIA	€ 8,00
MORANTINO NEGROAMARO IN BARRIQUE	LA PRUINA	PUGLIA	€ 8,00
SASSELLA	PLOZZA	LOMBARDIA	€ 10,00
MORANTE PRIMITIVO IN BARRIQUE)	LA PRUINA	PUGLIA	€ 10,00

VINI ROSATI

PINK WINES BY THE GLASS (12CL)

COL di ROSA marzamino in purezza	FRIZZANTE LOMBARDIA	(SPARKLING ROSE')	€ 8,00
CIRO' ROSATO SECCO	TENUTA IUZZOLINO	calabria	(DRY ROSE' CIRO') € 8,00