



i nostri menu

1) Antipasto freddo e caldo, bis di primi, grigliata di pesce,
contorni, sgroppino e caffè

minimo due persone - € 50,00

bevande escluse - Getränke nicht inbegriffen - Drinks not included

2) Antipasto freddo e caldo, grigliata di pesce,
sgroppino e caffè

minimo due persone - € 42,00

bevande escluse - Getränke nicht inbegriffen - Drinks not included

Su prenotazione Crudo di Pesce ed anche Selvaggina

Coperto - Gedeck - Cover € 2,00

La direzione dichiara che le sostanze alimentari impegnate per confezionare il presente menù
possono essere fresche congelate o surgelate sempre della migliore qualità.
Hiernit erklart die direktion dass die lebensmitter, die furdie vorliegenden speisen vernendet werden,
eutweder frisch kouserviert kanna jedoch immer von bester qualitaetsind.



Antipasti Freddi

Kalte vorspeisen - Cold appetizers

Antipasto freddo Kalte vorspeisen - Cold appetizers	€ 18,00
Canoce Heuschreckebse-Squills	€ 16,00
Pesce spada con crostini Schwertfisch mit Ròstbrot-Sword fish with croûtes	€ 14,00
Crema di pesce mantecato con crostini Fischcreme mit Croutons - Cream of fish creamed with croutons	€ 14,00
Affettato misto di carne Gemischtes geschnittenes Fleisch - Mixed sliced meat	€ 10,00
Scampi in saor Scampi mit Zwiebel - Scampi with onion	€ 16,00

Antipasti Caldi

Warme vorspeisen - Hot appetizers

Antipasto misto caldo alla griglia Vorspeise gemischter Grill - Grilled mixed starter	€ 15,00
Cozze e vongole Muscheln Venusmuscheln - Mussels clams	€ 12,00
Cozze e vongole in rosso Muscheln Venusmuscheln mit Tomaten - Mussels clams with tomato	€ 14,00
Capasanta Jakobsmuschel - Scallop	cad. € 4,50
Gransoporro al rosmarino al forno Gransoporro Rosmarin gebacken - Gransoporro with rosemary baked	hg. € 3,80
Capelunghe Scheidenmuscheln - Razor clams	€ 14,00
Canestrelli bianchi Weiß Canestrelli - White canes	€ 14,00



Primi Piatti

Erste Kurse - First Dishes

Primo piatto del giorno	€ 16,00
Erstes Gericht des Tages - First dish of the day	
Spaghetti alle vongole	€ 12,00
Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams	
Tagliolini al gransoporro	€ 14,00
Tagliolini mit Taschenkrebs - Tagliolini with crab	
Gnocchi con scampi	€ 15,00
Gnocchi mit Scampi - Gnocchi with scampi	
Risotto di pesce (minimo 2 persone)	per persona - pro Person - per Person € 14,00
Risotto mit Meeresfrüchten - Risotto with seafood	
Reginette allo scoglio	€ 16,00
Pasta mit Meeresfrüchten - Pasta with seafood	
Spaghetti ragù o pomodoro	€ 9,00
Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomaten - Spaghetti with ragout or tomato	
Gnocchi ragù o pomodoro	€ 9,00
Gnocchi Sauce oder Tomaten - Gnocchi ragù or tomato	
Zuppa di verdura	€ 11,00
Gemüsesuppe - Vegetable soup	
Tagliatelle all'anitra	€ 11,00
Ente Nudeln - Duck noodles	



Secondi di Pesce

Zweitergang - Second Course

Anguilla Aal - Eel	hg. € 5,50
Sogliola Seezunge - Sole	€ 16,00
Seppie Tintenfische - Cuttlefish	€ 16,00
Orata Goldbrasse - Gilthead seabream	€ 16,00
Branzino Seebarsch - Sea bass	€ 16,00
Scampi alla griglia Scampi grillplatte - Scampi grill	€ 15,00
Gamberoni alla griglia Riesengarnelen grillplatte - King prawns grill	€ 15,00
Grigliata mista di pesce Gemischte fisch grillplatte - Mixed fish grill	€ 18,50
Calamari alla griglia Gegrillten Tintenfisch - Grilled squid	€ 15,00
Rombo alla griglia Gegrillter Steinbutt - Grilled turbot	hg. € 5,50
Rombo al forno con patate Gebacken Steinbutt mit Kartoffeln - Baked turbot with potatoes	hg. € 5,80
Seppie in umido Geschmorte Tintenfisch - Stewed cuttlefish	€ 15,00
Coda di rospo alla griglia Gegrillter Seeteufel - Grilled monkfish	€ 18,00

Frittture

Gebratener Fisch - Fried Fish

Fritto misto di pesce Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish	€ 15,00
Calamari fritti Frittierte Calamari - Fried squid	€ 11,00
Code di scampi Gebratene Scampischwänze - Fried scampi tails	€ 16,00



Secondi di Carne

Zweiter Fleischgericht - Second Meat Course

Bracciola di vitello Kalbskotelen - Veal chop	€ 14,00
Costata di manzo Rumpsteak - Sirloin steak	hg. € 4,50
Filetto di manzo Rinderfilet - Filet of beef	€ 17,00
Grigliata mista di carne Gegrilltes Fleisch gemischt - Mixed grilled meats	€ 14,00
Cotoletta impanata Kotolett - Cutlet	€ 8,00
Pollo alla griglia Gegrilltes Hühnchen - Grilled chicken	€ 9,50

Contorni

Beilagen - Vegetables

Insalata mista Gemischter salat - Mixed salad	€ 4,00
Verdura cotta Geckochter gemüse - Boiled vegetables	€ 4,00
Patate fritte Geckochter gemüse - Boiled vegetables	€ 4,00
Patate al forno Gebackenen Kartoffeln - Baked potatoes	€ 4,00



Bevande

Getränke - Drinks

Acqua Wasser - Water	cl. 100 € 2,50
Bibite in lattina Coca Cola, Fanta, Sprite, Thè Limone, Thè Pesca Getränkedosen - Canned soft drinks	cl. 33 € 4,00
Succhi di frutta Pera, Pesca, Ananas, Ace, Mela Fruchtsäfte - Fruit juices	cl. 20 € 2,50
Birra Bier - Beer	cl. 20 € 3,00
Birra Bier - Beer	cl. 40 € 4,50
Birra analcolica in bottiglia Alkoholfreies Bier in Flaschen - Alcohol-free bottled beer	cl. 33 € 4,00
Birra in bottiglia Bier in Flaschen - Bottled beer	cl. 33 € 3,50

Dolci

Desserts

Dolce del giorno Hausgemachte Kuchen - Homemade cake	€ 4,00
Meringata	€ 4,00
Tartufo Bianco	€ 4,00
Tartufo Nero	€ 4,00
Tartufo Affogato	€ 5,00



Vini

Weine - Wines

Vino della casa (Vino Tocai, Vino frizzante, Cabernet, Raboso)	cl. 25 € 4,00
	cl. 50 € 5,50
	cl. 100 € 9,50

Lusia

Pinot Grigio	€ 18,00
Sauvignon	€ 18,00
Tocai Friulano	€ 18,00
Ribolla Gialla	€ 18,00
Pinot Nero	€ 22,00

Jerman

Chardonnay	€ 34,00
Sauvignon	€ 34,00

Venica

Pinot Grigio	€ 29,00
Chardonnay	€ 29,00
Sauvignon Ronco delle Mele	€ 45,00

Livio Felluga

Pinot Grigio	€ 32,00
Sauvignon	€ 32,00

Terlan Trentino Alto Adige

Gewürztraminer	€ 38,00
Müller Thurgaut	€ 28,00

Adelino Collovini

Sauvignon	€ 18,00
Lison	€ 18,00

Villa Sandi

Cabernet Sauvignon Venezia	€ 26,00
----------------------------	---------

Vini Frizzanti

Col Vetoraz Extra Dry	€ 24,00
Col Vetoraz Brut	€ 28,00
Ferrari Perlè	€ 35,00
Billecart Salmon	€ 55,00

Franciacorta

Mosnel Brut	€ 38,00
Mosnel Millesimato	€ 48,00
Bella Vista	€ 55,00
Cà del Bosco Dosage Zero	€ 105,00
Cà del Bosco Saten	€ 110,00
Cà del Bosco Cuvèe Prestige	€ 70,00





Colline Guizzate

Rosé	€ 12,00
Prosecco D.O.C. Extra Dry	€ 15,00



Allergeni

Allergen - Allergene

-  Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, ci chiedi pure informazioni sul cibo e bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi. Grazie
-  Lieber Kunde, ob Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie sich bitte bei uns nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie am besten zu beraten. Danke
-  Dear customer, If you have food allergies or even intolerances, you can ask us information on food and drink. We'll be ready to help you in the best way possible. Thank You
-  Cher client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances, n'hésitez pas à poser des questions. Nous sommes prêts à vous renseigner au mieux sur notre nourriture et nos boissons. Merci

Come previsto dal Regolamento Comunitario n. 1169/2011
entrato in vigore il 13 Dicembre 2014

segnaliamo che nei cibi della nostra attività potrebbero essere presenti le seguenti
**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.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Preghiamo i clienti con specifiche allergie e/o intolleranze di leggere attentamente la lista di sostanze riportate e di avvisare il personale dell'attività.