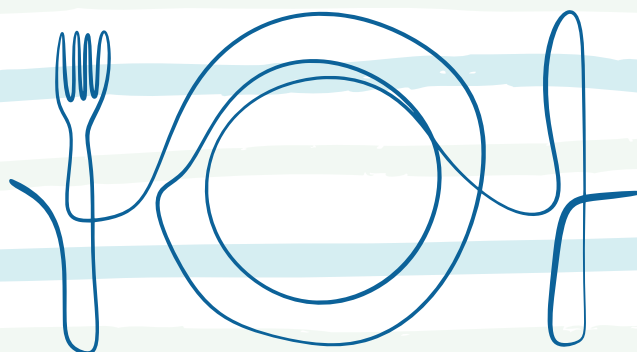
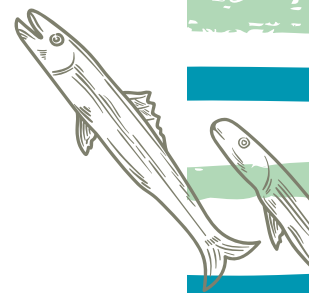


Menu



ANTIPASTI

APPETIZERS - HORS-D'OEUVRE - VORSPEISEN



Insalata di Mare

Seafood salad
la salade de fruits de mer
Meeresfrüchtesalat

€16,00

Alici fritte e maionese al limone

Fried anchovies and lemon mayonnaise
Anchois frits et mayonnaise au citron
Frittierte Sardellen und Zitronmayonnaise

€15,00

Carpione di lago con le sue verdure (trota, persico e luccio perca)

Lake fish (Trout, Perch and pike perch) Marinated in vinegar whit vegetables
Poissons du lac (Truite, Perche et Sandre) et légumes marinés au vinagre
Seefisch (Forelle, Barsch und Zander) und Gemüse in Essig mariniertes

€17,00

Tartare di Manzo

Beef Tartare
Tartare de boeuf
Rindfleischtartar

€15,00

Prosciutto crudo di Parma e grissini fatti in casa

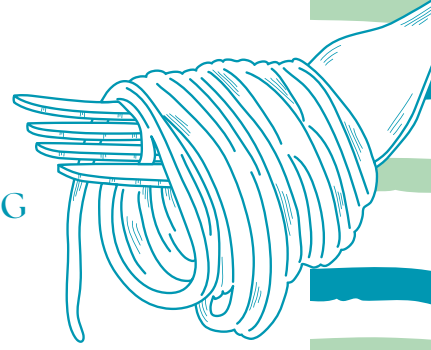
Parma ham with homemade breadsticks
Jambon de Parme avec gressins faits maison
Parmaschinken mit hausgemachten Grissini

€14,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - PREMIER COURS - ERSTE GANG



Tagliolini al ragù bianco di pesce

Small ribbon shaped noodles with White fish ragout

Pâtes au Ragoût blanc de poisson

Nudeln mit Weißes Fischragout

€ 19,00

Ravioli all'astice, scampi e bisque di crostacei

Ravioli with lobster, crayfish tails and a bisque (soup) of shellfish

Ravioli avec homard, queue d'écrevisse et bisque (un potage) de crustacés

Ravioli mit Hummer, Krebschwänzen und einem Bisque aus Schalentieren

€ 18,00

Gnocchi di patate alle erbe, salsa alle noci e ricotta salata

Potato gnocchi with herbs, walnut sauce and salted ricotta

Gnocchis de pommes de terre aux herbes, sauce aux noix et ricotta salée

Kartoffelgnocchi mit Kräutern, Walnussauce und gesalzener Ricotta

€ 16,00

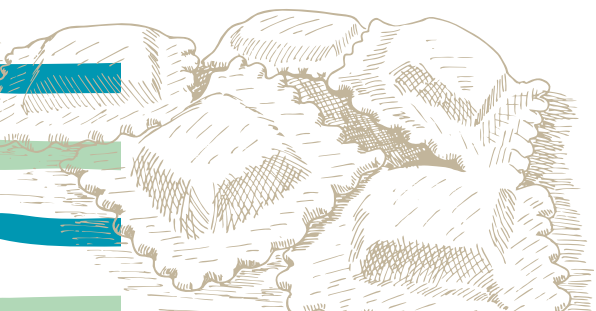
Ravioli di Burrata, pomodorini confit e basilico

Ravioli with burrata cheese, cherry tomatoes confit and basil

Ravioli au fromage burrata, tomates cerises confites et basilic

Ravioli mit Burrata-Käse, konfitierten Kirschtomaten und basilicum

€ 17,00



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - PLAT PRINCIPAL - HAUPTGERICHTE

PESCE - Fish - Poisson - Fisch

Polpo alla piastra, patate saltate e olive taggiasche

Grilled octopus with sautéed potatoes and Taggiasca olives

Poulpe grillé, pommes de terre sautées et olives taggiasches

Gegrillter Oktopus mit sautierten Kartoffeln und Taggiasca-Oliven

€ 22,00

Fritto misto di calamari e gamberi

Mixed fried fish with squids and prawn

Friture de calamars et crevettes

Gebratene Tintenfische und Garnelen

€ 22,00

Filetto di Branzino alla griglia

Grilled sea bass fillet

Filet de bar grillé

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

€ 20,00

CARNE - Meat - Viande - Fleisch

Tagliata di manzo Rucola e Parmigiano Reggiano

Sliced beef steak with rocket and Parmigiano Reggiano cheese

Tagliata de bœuf, roquette et fromage Parmigiano Reggiano

Rinder-Tagliata mit Rucola und Parmigiano Reggiano Käse

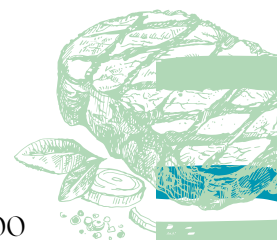
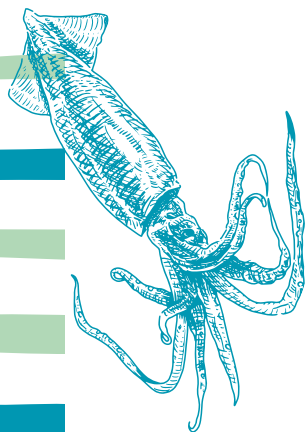
€ 24,00

CONTORNI - Sides - Garnitures - Beilagen

Patatine fritte - French Fries - Les frites - Fritten € 5,00

Insalata mista - Mixed Salad - La salade composée - Gemischter Salat € 6,00

Verdure alla griglia - Grilled Vegetables € 7,00



INSALATE

SALAD - SALADE - SALAT

Mediterranea

Pomodori, cipolla di Tropea, olive nere, cetrioli, feta, basilico
Tomatoes, Tropea onion, black olives, cucumber, feta cheese and basil
Tomates, oignon de Tropea, olives noires, concombre, fromage fêta et basil
Tomaten, Tropea-Zwiebeln, schwarze Oliven, Gurken, Feta Käse und basilikum

€ 13,00

Italiana

Insalata, bresaola, pomodorini, scaglie di grana, noci
Salad, air-dried beef, tomatoes, grana cheese, nuts
Salade, boeuf séché, tomates, fromage grana, noix
Salat, Luftgetrockneter Rinderschinken, Tomaten, Grana Käse, Nuße

€ 14,00

Caprese

Pomodori, mozzarella di bufala
Büffel mozzarella mit Tomaten
Mozzarella met gesnedentomaat
Salade de tomates et mozzarella
Mozzarella and tomatoes

€ 14,00

PIZZE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella tomato, cheese	€ 8,00
MARINARA pomodoro, aglio, origano tomato, garlic, origan	€ 6,00
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, origano tomato, cheese, cantabrian anchovies, origan	€ 11,00
SICILIANA pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe del Cantabrico tomato, cheese, olives, capers, cantabrian anchovies	€ 12,00
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 13,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes	€ 12,00
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto tomato, cheese, ham	€ 10,00
PROSCIUTTO FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi tomato, cheese, ham, mushrooms	€ 11,00
TONNO CIPOLLE pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse tomato, cheese, tuna, red onions	€ 12,00
PACHINO mozzarella, pomodorini, basilico cheese, cherry tomatoes, basil	€ 9,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante tomato, cheese, spicy salami	€ 10,00
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste tomato, cheese, grilled vegetables	€ 13,00
FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo tomato, cheese, seafood, parsley	€ 15,00
BUFALINA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico tomato, cheese, buffalo mozzarella, basil	€ 12,00
TEDESCA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine tomato, cheese, wurstel, french fries	€ 12,00

4 FORMAGGI mozzarella e formaggi misti 4 mix cheese	€ 12,00
LUNA ROSSA pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti tomato, cheese, rocket, prawns	€ 14,00
VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana tomato, cheese, dry-meat, rocket, grana cheese	€ 15,00
VALDOSTANA mozzarella, prosciutto cotto, fontina cheese, ham, fontina cheese	€ 12,00
ESTATE mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini cheese, raw ham, rocket, cherry tomatoes	€ 13,00
TURBO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck tomato, cheese, gorgonzola cheese, dry-cured lightly smoked ham	€ 12,00
ILARIA pomodoro, scamorza affumicata, zucchine grigliate, grana tomato, smoked cheese, grilled courgettes, grana cheese	€ 11,00
HOT pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, capperi, salame piccante, olio piccante tomato, cheese, gorgonzola cheese, onions, capers, hot salami, hot oil	€ 13,00
TROPEA pomodoro, acciughe del cantabrico, cipolla rossa, origano tomato, cantabrian anchovies, red onion, origano	€ 10,00
CALZONI	
CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, cheese, ham	€ 10,00
FARCITO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes	€ 12,00
PANCIOTTO SICILIANO pomodoro, mozzarella, acciughe del cantabrico, capperi tomato, cheese, cantabrian anchovies, capers	€ 12,00

Ogni ingrediente aggiuntivo comporta un supplemento da €1,00 a €5,00
Additional ingredients are calculated with a surcharge of €1,00 up to €5,00

Coperto - Service fee - Couvert- Gedeck € 3,00

KINDER MENÙ

Pennette pomodoro o pesto

Pasta with tomato sauce or Basil sauce
Pâtes avec sauce de tomate ou pesto au basilic
Pasta mit Tomatensauce oder Basilikum-Pesto

€ 8,00

Nuggets di pollo con patatine fritte

Chicken nuggets with french fries
Nuggets de poulet avec frites
Chicken nuggets mit Pommes frites

€ 10,00



BIBITE

DRINKS - BOISSONS - GETRÄNKE

Acqua- Water - Wasser

Bottiglia da 0,75 cl

€ 3,00



Lattine

Coca Cola

€ 4,00

Fanta

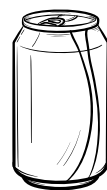
Sprite

Acqua tonica

The Limone

The Pesca

Lemonsoda



Birra - Bier - Beer

Piccola 0,20 cl

€ 3,00

Media 0,40 cl

€ 5,00

Bottiglia da 0,33 cl

€ 4,00



**Birra artigianale accuratamente selezionata, proposta con etichetta esclusiva
Lake Maggiore beer-bière du lac Majeur-Bier vom Lago Maggiore**

Sempione Pils 0,33 cl € 6.50

German Pils, bassa fermentazione, chiara, cristallina

grado di amaro: 20/40, Alc. 5% vol

E una bionda dai profumi dominati dal luppolo nobile in fiore Saaz, che dona note floreali

ed erbacee fresche della tradizione, mentre il luppolo locale, usato in dosi generose

aggiunge un profumo seducente al suo caratteristico gusto amarognolo.

-blonde with aromas dominated by noble Saaz hops in bloom, which give it fresh floral and herbaceous notes of tradition, while local hops, used in generous doses, add a seductive aroma to its characteristic bitter taste.

Birre in bottiglia (50 cl)

Lupor Keller Naturtrueb

€ 7,00

Naturale non filtrata, bassa fermentazione, chiara;
grado di amaro: 24, Alc. 5,0% vol.

Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

Orfrumer Hefeweizen

€ 7,00

Weizen/Weissbier, alta fermentazione, chiara torbida (non filtrata);
grado di amaro: 14, Alc. 5,0% vol.

Birra a base di orzo e frumento, non filtrata per mantenere tutta la ricchezza dei lieviti in sospensione.

È dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.

Pyraser Landbier Export Hell

€ 7,00

Export, bassa fermentazione, chiara;
grado di amaro: 20, Alc. 5,4% vol.

È una birra chiara e speciale, rotonda e piana di gusto. Il nome "Landbier" è sinonimo di Export ed è tipico della regione della Franconia.

Pyraser Rotbier

€ 7,00

Rossa, bassa fermentazione, rosso ramato;
grado di amaro: 20, Alc. 4,6% vol.

La birra Rossa (Rotbier) è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Riprendendo questa storia antica, la birreria Pyraser ha voluto riproporre la ricetta tradizionale.

Il malto Viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo Pyraser, conferisce a questa birra colore e carattere.

Allergeni- Allergen - Allergène



“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre. Siamo preparati a 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 also meet your specific needs.”

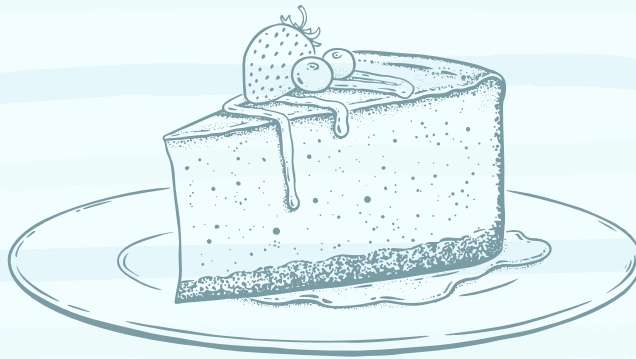


Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten

<p>Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), noccioli (<i>Corylus avellana</i>), noci (Juglans regia), noci di adagio (<i>Amacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Clarya illinoensis</i>(Wanggen) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bernolietia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternstroia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	<p>FRUTTA A GUSCIO Nuts</p>	<p>GLUTINE Cereals containing Wheat</p>	<p>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrosio a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
<p>Sedano e prodotti a base di sedano.</p>	<p>SEDANO Celery</p>	<p>CROSTACEI Crustaceans</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p>
<p>Senape e prodotti a base di senape.</p>	<p>SENAPE Mustard</p>	<p>UOVA Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova, (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p>
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	<p>SEMI DI SESAMO Sesame</p>	<p>PESCI Fish</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>
<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	<p>ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)</p>	<p>ARACHIDI Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>
<p>Lupini e prodotti a base di lupini.</p>	<p>LUPINO Lupin</p>	<p>SOIA Soya</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acido D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stearolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>
<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p>	<p>MOLLUSCHI Molluscs</p>	<p>LATTE Milk</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, lattolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</p>

Si avvisa la gentile clientela che non si effettuano conti separati

Dessert



TORTA MERINGATA

€ 7,00

TIRAMISÙ

€ 7,00

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

€ 8.00

SORBETTI

- MANGO E RHUM € 7.00
- MELA VERDA E CALVADOS €6.00
- POMPELMO ROSA E GIN € 6.00