

Antipasti di mare

Sea (fish & seafoods) Appetizer - Vorspeisen mit Meeresfrüchten

Julienne di seppia con sedano croccante e gherigli di noci (Λ) 8-9-12	€ 12,00
Cuttlefish julienne with crunchy celery and walnut kernels Tintenfisch Julienne mit knusprigen Sellerie und Nusskernen	
Soutè di cozze e vongole alla Mediterranea con crostini di pane aromatizzato(Λ)1-12-14	€ 10,00
Mussels and clams Mediterranean style stew with flavored bread croutons Mediterraner Art Sùppchen mit Miesmuscheln und Venusmuscheln mit aromatisierten Brotcroustons	
Tartare di Salmone agli agrumi con frutta esotica (Λ) 4	€ 15,00
Salmon tartare with citrus fruits with exotic fruit Lachstatar mit Zitrusfrüchten mit Esotische Frucht	
Insalata di Polpo e Patate con Capperi e olive di Gaeta (Λ) 14	€ 12,00
Octopus and potato salad with capers and olives from Gaeta Kraken-Kartoffel-Salat mit Kapern und Oliven aus Gaeta	

Primi di mare

Sea (fish & seafoods) First courses – Nudelgerichte mit Meeresfrüchten

Tonnarelli ai Frutti di mare e Crostacei (Λ) 1-2-3-4-12-14	€ 15,00
Tonnarelli (squared spaghetti) with Seafood and Crustaceans Tonnarelli (quadratische Spaghetti) mit Meeresfrüchten und Schalentieren	
Ravioli di cernia al profumo di mare con Pachino e Scorfano (Λ)1-3-4-12	€ 15,00
Grouper ravioli with Pachino tomato, redfish and with sea scent Zackenravioli mit Pachino-Tomate, mit Rotbarsch mit Meeresduft	
Risotto ai Crostacei e Molluschi (Λ) 1-2-3-4-12-14	€ 18,00
Risotto with crustaceans and shellfish – Risotto mit Schalentieren und Muscheln	
Fettuccine alla Mediterranea con Arancia, Gamberi e Pistacchi di Bronte (Λ) 1-2-3-8-12	€ 16,00
Mediterranean Fettuccini with Orange, Prawns and Pistachios from Bronte Mittelmeer-Fettuccine mit Orange, Garnelen und Pistazien von Bronte	
Spaghetti alle Vongole Veraci (Λ) 1-12-14	€ 14,00
Spaghetti with clams – Spaghetti mit Venusmuscheln	

Secondi di mare

Sea (fish & seafoods) Second courses- Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Trancio di Spada spadellato con Capperi, Olive, Pinoli e Pomodoro (Λ) 4-8	€ 15,00
Sautéed swordfish steak with capers, olives, pine nuts and tomatoes Sautiertes Schwertfischsteak mit Kapern, Oliven, Pinienkernen und Tomaten	
Gran fritto di Mare (Λ) 1-2-4-14	€ 16,00
Fried seafood – Gebratene Meeresfrüchte	
Frittura di Calamari (Λ) 1-14 - Fried squid – Frittierte Tintenfisch	€ 12,00
Orata scomposta in Crosta di Patate e Pomodorini Marinati (Λ) 2	€ 18,00
Sea bream decomposed in a crust of potatoes and marinated tomatoes	
Grigliata di Pesce (Λ) 2-4-14	€ 22,00
Grilled fish – Meeresfrüchte-Grill	
Gamberoni alla Griglia (Λ) 2	€ 20,00
Grilled prawns – Gegrillten Garnelen	
Pescato del Giorno (Λ) 2-4-14	€ 20,00
Catch of the day – Fischfang des Tages	
Piatto Vegetariano con verdure grigliate e Scamorza piastrata (Λ) 7	€ 12,00
Vegetarian dish with grilled vegetables and grilled scamorza cheese Vegetarisches Gericht mit gegrilltem Gemüse und gegrilltem Scamorza	



Antipasti di terra con prodotti del territorio

Garden & meat appetizer – Garten & Fleisch Vorspeisen

Bouquet di salumi e formaggi del territorio (A)1-7 Bouquet of local meats and cheeses Bouquet von lokalem Fleisch und Käse	€ 15,00
Crudo italiano e Melone locale Italian raw and local melon – Italienische rohe und lokale Melone	€ 12,00
Caprese di Bufala con perle di Basilico Extravergine (A) 7 Caprese with Buffalo mozzarella and Extra Virgin Basil Pearls Caprese mit Büffelmozzarella und mit extra nativen Basilikumperlen	€ 11,00
Caponata di verdure alla siciliana Sicilian-style vegetable caponata - Gemüse-Caponata nach sizilianischer Art	€ 9,00

Primi di terra

Garden & meat first courses - Garten & Fleisch Nudelgerichte

Spaghetti alla carbonara con guanciale di Amatrice (A)1-3-7 Spaghetti carbonara with Amatrice bacon Spaghetti Carbonara mit Amatrice-Speck	€ 10,00
Mezza Manica all' Amatriciana (A) 1-7 "Mezze maniche"	€ 10,00
Tonnarelli Cacio e Pepe (A) 1-3-7 Tonnarelli (squared spaghetti) with sheep cheese and pepper Tonnarelli (quadratische Spaghetti) mit Schafskäse und Pfeffer	€ 10,00
Fettuccine ai funghi e profumo di porcini (A) 1-3 Mushroom and porcini scent "fettuccine" "Fettuccine mit Pilz- und Steinpilzduft"	€ 12,00

Secondi di terra

Garden & meat second courses - Garten & Fleisch Hauptgerichte

Tagliata di Manzo, Rucola e Grana (A) 7 Sliced raw meat with rocket and Parmesan Geschnittenes rohes Fleisch mit Rucola und Parmesan	€ 18,00
Bistecca alla Griglia Grilled steak – Gegrilltes Steak	€ 18,00
Cotoletta e Patatine fritte (A) 1-3-7 Cutlet with fries – Schnitzel mit Pommes	€ 11,00
Insalatona estiva (A) 7 Summer salad – Sommersalat	€ 12,00

Menù baby

Penne o Chicche di patate al Pomodoro o alla Bolognese (A) 1 Fresh pasta / small dumplings (tomatoes sauce or meat sauce)	€ 7,00
Cotoletta e Patatine fritte (A) 1-3-7 Cutlet with fries – Schnitzel mit Pommes	€ 9,00
Calamari fritti e patatine (A) 1 Fried squid and chips – Gebratene Calamari und Pommes	€ 10,00



Contorni

Side dish - Beilagen

Verdurine miste alla griglia Mixed grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse mischen	€ 8,00
Verdure al vapore Steamed vegetables - Gedünstetes Gemüse	€ 6,00
Insalata mista di stagione Mixed seasonal salad - Gemischter saisonaler Salat	€ 5,00
Cicoria ripassata o all'Agro Seasoned or sour chicory - Gewürzter oder saurer Chicorée	€ 7,00

Fritti

Fried food – Frittierte Speisen

Crocchette di patate* (1 pz.) (Λ) 1-3-7 Potato croquettes (one piece) - Kartoffelkroketten (ein Stück)	€ 2,00
Suppli* (1 pz.) (Λ) 1-3-7 Suppli (one piece) - Suppli (ein Stück)	€ 2,50
Olive Ascolane* (5 pz.) (Λ) 1-3-7 Ascolane Olives (five pieces)- Ascolana Oliven (fünf Stück)	€ 3,50
Filetto di baccalà (1 pz.) (Λ) 1-4-7 Battered cod fillet (one piece) - geschlagenes Kabeljaufilet (ein Stück)	€ 3,50
Fiori di zucca ripieno di acciuga (1 pz.) (Λ) 1-4 Pumpkin flowers stuffed with anchovies (one piece) - Kürbisblüten gefüllte mit Sardellen (ein Stück)	€ 3,00
Patatine fritte French fries - Pommes frites	€ 5,00

Peccati Di Gola

Sins of gluttony - Sünden der Völlerei

Il nostro tiramisù (Λ) 1-3-7 Our Tiramisù - Unser Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta ai frutti di bosco / cioccolato / caramello (Λ) 1-3-7 Panna cotta with berries, chocolate or caramel sauce Panna Cotta mit Beeren, Schokolade oder Karamellsauce	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca Sliced fresh fruit - In Scheiben geschnittenes frisches Obst	€ 8,00
Ananas Pineapple	€ 5,00
Coppa di Gelato (Λ) 7 Ice-cream cup – Eisbecher	€ 6,00
Dessert del Giorno (Λ) 1-3-7 Dessert of the day – Dessert des Tages	€ 6,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



PIZZE

Margherita (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, basilico – Tomato, mozzarella, basil - Tomate, Mozzarella und Basilikum	€ 6,50
Marinara (Λ) 1 Pomodoro , aglio, origano – Tomato, garlic, organ - Tomate, Knoblauch und Oregano	€ 5,50
Napoli (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano – Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano	€ 9,00
Hawaii (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatoes, mozzarella, cooked ham, pineapple – Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	€ 10,00
Capricciosa (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere Tomato, mozzarella, and cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives Tomaten, Mozzarella und gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven	€ 9,00
Quattro stagioni (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame, carciofi e funghi Tomato, mozzarella, cooked ham, salami, artichokes and mushrooms Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Artischocken und Pilze	€ 10,00
Quattro formaggi (Λ) 1-7 Mozzarella, formaggi misti - Mozzarella, assorted cheeses - Mozzarella, verschiedene Käsesorten	€ 9,00
Gorgonzola (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomatoes, mozzarella, gorgonzola – Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	€ 9,00
Vegetariana (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, verdure miste Tomatoes, mozzarella, vegetables - Tomate, Mozzarella und Gemüse	€ 9,00
Biancaneve (Λ) 1-7 Mozzarella, origano, olio evo Mozzarella, oregano, extra virgin olive oil - Mozzarella, Oregano, Olivenöl extra vergine	€ 7,00
Tonnata (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatoes, mozzarella, tuna, onions – Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 9,00
Sfizio (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* - Tomatoes, mozzarella, wurstel, french fries* Tomate, Mozzarella, Wiener Würstchen und Pommes Frites*	€ 9,00
Diavola (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato, mozzarella, spicy salami – Tomaten, Mozzarella, würzige Salami	€ 8,50
Frutti di Mare (Λ) 1-14 Pomodoro, cozze, vongole, gamberi Tomatoes, mussels, clams, prawns – Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen	€ 14,00
Calzone (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto Tomatoes, mozzarella, mushrooms, prosciutto – Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken	€ 9,00



Focaccia al Rosmarino (Λ) 1	€ 5,00
Flat bread with rosemary – Fladenbrot mit Rosmarin	
Focaccia alla Nutella (Λ) 1-8	€ 6,00
Flat bread with Nutella – Fladenbrot mit Nutella	
Isuledda (Λ) 1-7	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, crema di patate , salsiccia fresca alla campidanese, scaglie di pecorino sardo semistagionato – Tomato, mozzarella, potatoes cream, fresh Campidanese sausage, semi-seasoned Sardinian pecorino flakes Tomaten, Mozzarella, Kartoffelcreme, frische Campidanese-Wurst, halbgewürzte sardische Pecorino-Flocken	
Tortuga (Λ) 1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, casizolu peretta sarda Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, casizolu peretta sarda Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Casizolu Peretta Sarda	
Capo d'orso (Λ) 1-7	€ 11,00
Mozzarella, scamorza affumicata, ricotta mustia, salsiccia stagionata sarda, rucola Mozzarella, smoked scamorza cheese, mustia ricotta, Sardinian seasoned sausage, rocket Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Mustia Ricotta, sardische Wurst, Rucola	
Laguna blu (Λ) 1-6-7-12	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana, glassa di aceto balsamico Tomatoes, mozzarella, bacon, parmesan, balsamic vinegar glaze Tomaten, Mozzarella, Speck, Parmesan, Balsamico-Essig-Glasur	
Cavallino (Λ) 1-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla e crudo di Parma Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, onions and Parma raw ham Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln und Parmaschinken	
Mare Pineta (Λ) 1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo Tomatoes, mozzarella, rocket salad, ham – Tomato, Mozzarella, Rucola und roher Schinken	
Capitol (Λ) 1-7	€ 11,00
Mozzarella di bufala, cicoria, salsiccia fresca Buffalo mozzarella, chicory, fresh sausage – Büffelmozzarella, Chicorée, frische Wurst	
Gardiola (Λ) 1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico olio evo – Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil Tomate, Büffel mozzarella, Basilikum und Extravergine Olivenöl	
Poljana (Λ) 1-4-7	€ 10,00
Pomodoro , mozzarella, tonno, acciughe - Tomatoes, mozzarella, tuna, anchovies Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen	
Aggiunta – Zugabe – Extra topping	€ 1,00
Coperto – Gedeck – Table service	€ 1,50

Non si esclude la presenza di potenziali allergeni in tracce e/o per contaminazione crociata – Allergen und/oder Kreuzkontamination enthalten und sind somit nicht ausgeschlossen – Traces of potential allergens and/or cross-contamination is not excluded

Si informa la gentile clientela che in questo esercizio è a disposizione, previa richiesta al personale di servizio, apposita documentazione sulle sostanze allergeniche presenti nei prodotti venduti / somministrati. - In this structure there is available the special documentation regarding the allergenic substances present in the products sold / administered, please request it to the service staff. - Allergene können nicht ausgeschlossen werden, beim Servicepersonal können spezielle Unterlagen über die Allergenen Stoffe in den verkauften / verabreichten Produkten erfragt werden, bitte beim Servicepersonal anfragen



ALLERGENI

(^) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intellerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

