## MENÚ ALLA CARTA

### Antipasti di mare – Sea (fish & seafoods) starters – Vorspeisen mit Meeresfrüchten

Per iniziare con antipasti di mare... – To start with apetizers of the sea...
Um mit Vorspeisen mit Meeresfrüchten zu beginnen...

**Code di gamberi* su letto di misticanza e salsa tartara (^) 2-3-10** **13€**
Crayfish tails on a bed of mixed salad and tartar sauce
Garnelenschwänze auf einem Bett aus gemischtem Salat und Remoulade

**Polpo* e patate (^) 8-9-12** **15€**
Octopus and potatoes – Oktopus und Kartoffeln

**Soutè di cozze e vongole (^) 11-12-14** **16€**
Cozze, vongole, pomodorini pachino, aglio e prezzemolo
Mussels, clams, cherry tomatoes, garlic and parsley
Muscheln, Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie

**Fritto misto * (^) 4** **12€**
Fiori di zucca, baccalà, supplì, crocchetta di patate
Courgette flowers, cod, suppl, potatoes croquette
Zucchiniblüten, Kabeljau, Supplì, Kartoffelkroketten

### Primi di mare – Sea (fish & seafoods) first courses – Erste Gänge mit Meeresfrüchten

Le farine del territorio con i profumi del mare – The flours of the territory with the sea scents
Die Mehle des Territoriums mit den Düften des Meeres

**Tagliolini gamberi * e zucchine (^) 1-2-3-4-12** **16€**
Thin pasta with prawns and courgettes – Feine Pasta mit Garnelen und Zucchini

**Spaghetti alle vongole veraci (^) 1-2-3-4-12-14** **17€**
Spaghetti with clams – Spaghetti mit Venusmuscheln

**Ravioli con ripieno di cernia con pomodorini e bottarga * (^) 1-2-3-4-8-12-14** **16€**
Ravioli stuffed with grouper with cherry tomatoes and bottarga
Ravioli gefüllt mit Zackenbarsch mit Kirschtomaten und Bottarga

**Linguine allo scoglio * (^) 1-2-3-4-12-14** **18€**
Cozze, vongole, scampi, gamberi, polpo,calamari, pomodorini pachino, aglio e prezzemolo
Mussels, clams, scampi, prawns, octopus, squid, cherry tomatoes, garlic and parsley
Muscheln, Venusmuscheln, Scampi, Garnelen, Tintenfisch, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie

## Secondi di mare – Sea (Fish & seafoods) second courses – Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Le delizie del nostro mare... – The delights of our sea... – Die Freuden unseres Meeres...

**Grigliata di pesce* (^) 2-4-12-14** **25€**
Grilled fish – Gegrillter Fisch

**Frittura di calamari*(^) 1-14** **15€**
Fried squid – Frittierter Tintenfisch

**Gran fritto di mare* calamari, paranza, gamberi(^) 1-2-4-14** **20€**
Gran fried seafood (squid, paranza, prawns)
Frittierte Meeresfrüchte (Tintenfisch, Paranza, Garnelen)

**Tagliata di tonno rosso* in crosta di sesamo su letto di misticanza** **18€**
Sliced bluefin tuna * in sesame crust on a bed of mixed salad
Roter Thunfisch in Scheiben * in Sesamkruste auf gemischtem Salat

**Trancio di pescato del giorno in umido all'isolana *(^) 4-12** **18€**
**(pachino, olive taggiasche, capperi, aglio)**
Slice of catch of the day stewed with island sauce (cherry tomatoes, tagiasca olives, capers, garlic)
Fangstück des Tages geschmort mit Inselsauce (Kirschtomaten, Tagiasca-Oliven, Kapern, Knoblauch)

## Antipasti di terra – Garden & meat apetizers – Garten & Fleisch Vorspeisen

Iniziare con le delizie a km 0 e non solo… – Starting with the local delights and more…
Beginnen Sie mit Zero-Mile-Köstlichkeiten und mehr

**Selezione di salumi e formaggi del territorio (^) 1-7** **16€**
Selection of local cured meats and cheeses – Auswahl an Wurst- und Käsesorten aus der Region

**Punta d'anca con rucola e scaglie di grana (^) 7** **14€**
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana
Beef carpaccio, rocket salad and parmesan flakes
Rindscarpaccio, mit Rucola und Parmesanflocken

**Burrata in caprese (^) 7** **14€**
Burrata, pomodoro, basilico, olive tagiasche
Burrata, tomatoes, basil, tagiasca olives – Burrata, Tomaten, Basilikum, Tagiasca-Oliven

## Primi di terra – Garden & meat first courses – Garten & Fleisch Erste Gerichte

Le nostre farine con le perle del contadino sardo… – Our flours of the magic Sardinian farmer…
Unsere Mehle des magischen sardischen Bauern

**Spaghetti alla carbonara (^) 1-3-7** **12€**
Uovo, pecorino, pepe, guanciale
Pasta with egg, pecorino cheese, pepper, bacon –Pasta mit Ei, Schafskäse, Pfeffer, Speck

**Gnocchetti verdi allo Zola dolce e polvere di Speck (^) 1-7** **12€**
Green little gnocchi with sweet Zola and Speck powder
Kleine grüne Gnocchi mit süßem Zola- und Speckpulver

**Pacchero con broccoletti e ragù di salsiccia * (^) 1-3** **14€**
Pasta (Pacchero) with broccoli and sausage ragout
Pasta (Pacchero) mit Brokkoli und Salsiccia-Wurst gehackt

**Tortiglioni all'Amatriciana (^) 1** **12€**
Pomodoro, guanciale, pecorino, pepe
Pasta – tortiglioni - with tomatoes, bacon, pecorino cheese, pepper
Pasta – tortiglioni - mit Tomaten, Speck, Pecorino-Käse, Pfeffer

**Risotto cacio e pepe aromatizzato alle erbe (^) 1-7** **13€**
Pecorino, pepe, cipolla, erbe aromatiche miste
Rice, pecorino, pepper, onion, mixed aromatic herbs
Reis, mit Pecorino, Pfeffer, Zwiebel, Kräutermischung

## Secondi di terra – Garden & meat second courses – Garten & Fleisch zweite Gänge

Non solo mare... – Not only fish... – Nicht nur das Meer...

**Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e crema di aceto balsamico (^)7** **18€**
Sliced beef with rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar cream
Rindergeschnetzeltes mit Rucola, Parmesanflocken und Balsamicocreme

**Abbacchio scottadito(*)** **18€**
Grilled lamb
Gegrilltes Lamm

**Filetto di manzo al pepe verde o alla griglia(^)7 (senape, pepe verde, panna e brandy)** **22€**
Beef fillet with green pepper or grilled (mustard, green pepper, cream and brandy)
Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder gegrillt (Senf, grüner Pfeffer, Sahne und Weinbrand)

**Galletto al rosmarino(*)** **13€**
Cockerel with rosemary
Hähnchen mit Rosmarin

**Scamorza piastrata con verdure grigliate(^)7** **12€**
Grilled cheese (scamorza) with grilled vegetables
Gegrillter Scamorza-Käse mit gegrilltem Gemüse

## Menù baby – Kids menu - Kindermenü

**Pennette al pomodoro) (^)1** **9€**
Short pasta with tomato sauce
Pennette mit Tomatensosse

**Spaghetti al ragù(^)1-9** **9€**
Spaghetti with rneat sauce
Spaghetti mit Fleischsoße

**Tortellini panna e prosciutto (^)1-3-7** **9€**
Tortellini with cream and ham
Tortellini mit Sahne und Schinken

**Cotoletta* con patatine* (^) 1-3-7** **12€**
Schnitzel* with fries – Schnitzel* mit Pommes

**Wurstel e patatine*(^) 1** **10€**
Wurstel and chips – Würstchen und Pommes

**Hamburger e patatine* (^) 1** **10€**
Hamburger and chips – Hamburger und Pommes

## Contorni – Side dish – Beilagen

**Verdure grigliate** **6€**
Mixed grilled vegetables – Gemischtes Grillgemüse

**Patatine fritte* (^)1** **6€**
French fries – Pommes frittes

**Insalata mista di stagione** **6€**
Mixed seasonal salad – Gemischter Salat der Saison

**Cicorietta ripassata o all'agro*(^)4-7-9** **6€**
Cicorietta sautéed or sourdough
Schnittzichorie in der Pfanne oder mit säuerlichem Geschmack

## Insalatone – Salads – Salate

**Ceasar Salad (lattuga, pollo grigliato, crostini di pane e Ceasar dressing) (^)1-3-7** **12€**
Ceasar Salad (lettuce, grilled chicken, croutons and Ceasar dressing)
Ceasar Salad (Salat, gegrilltes Hähnchen, Croutons und Ceasar-Dressing)

**Insalata Estiva (lattuga, tonno, mais, pomodori e olive**) **12€**
Summer salad (lettuce, tuna, corn, tomatoes and olives)
Sommersalat (Kopfsalat, Thunfisch, Mais, Tomaten und Oliven)

## Peccati di gola – Have to try – Müssen sie Probieren

**Tiramisù (^) 1-3-7** **7€**
Tiramisù – Tiramisù

**Panna cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco) (^) 7** **7€**
Panna cotta (caramel, chocolate, berries)
Panna cotta (Karamell, Schokolade, Waldbeeren)

**Strudel di mele *(^) 1** **7€**
Apple strudel
Apfelstrudel

**Tortino al cuore caldo di cioccolato*** **7€**
Hot chocolate heart cake
Schokotörtchen mit heißer Schokolade

**Tagliata di frutta con gelato*** **7€**
Sliced fruit with ice cream – Obstteller mit Eis

**Dessert del giorno** **7€**
Dessert of the day – Dessert des Tages

**Coperto** **2€**

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.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem " * " gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.

# 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 Queesland 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.

BAIA HOLIDAY

## PIZZE

**Schiacciata (^) 1** **€ 5**
Thin and crispy Pizza
dünne und knusprige Pizza

**Margherita (^) 1-7-11** **€ 8**
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomatoes, mozzarella,basil
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

**Napoli (^) 1-7-5** **€ 8**
Pomodoro,mozzarella,capperi,acciughe, origano
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano

**Prosciutto e funghi (^) 1-7** **€ 8**
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

**Mortazza burrata e pistacchio^ 1-7-8** **€ 10**
Burrata, mortadella, pistacchio
Burrata, mortadella, pistachio
Burrata, Mortadella, Pistazie

**Scamorza affumicata e speck(^) 1-7** **€ 8**
Mozzarella,scamorza,speck
Mozzarella, smoked cheese, speck
Mozzarella, Räucherkäse, Speck

**Diavola (^) 1-7** **€ 8**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomatoes, mozzarella, spicy salami
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

**Quattro formaggi (^) 1-7** **10€**
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, edamer
Mozzarella, gorgonzola, parmesan, edamer
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Edamer

**Ortolana (^) 1-7** **8€**
Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
Mozzarella, courgettes, aubergines, peppers
Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika

**Capricciosa (^) 1-7** **9€**
Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi, olive nere
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, black olives
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken, schwarze Oliven

**Mare pineta (^) 1-7** **10€**
Pomodoro, mozzarella, rucola, crudo, scaglie di parmigiano
Tomatoes, mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesanflocken

**Tonno e cipolla (^) 1-7-14** **8€**
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna and onion
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

**Calzone (^) 1-7** **9€**
Prosciutto cotto e mozzarella
Cooked ham and mozzarella
Gekochter Schinken und Mozzarella

**Pizza fantasia del pizzaiolo** **11€**
Pizza chef's fantasy
Fantasie des Pizzabäckers

**Coperto** **2€**

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.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem " * " gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.

BAIA HOLIDAY

# 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 Queesland 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.

BAIA HOLIDAY