

MENÚ ALLA CARTA

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

Per iniziare con antipasti di mare... – To start with appetizers of the sea...

Um mit Vorspeisen mit Meeresfrüchten zu beginnen...

Polpo alla griglia con crema di patate e yoghurt (*)^(^)7-10-12-14 **€ 16,00**
Grilled octopus with potato cream and yoghurt
Gegrillte Krake mit Kartoffelcreme und Joghurt

Insalata di Polpo con patate, pachino e basilico (*)^(^) 10-12-14 **€ 15,00**
Octopus with potatoes, cherry tomatoes and basil
Kraken Salat mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Basilikum

Cozze alla Busara Carasau (^) 1-12-14 **€ 12,00**
„Busara“ style mussels (fresh tomato, wine, garlic, onion and parsley)
Miesmuscheln nach „Busara“ (frisch Tomaten, Wein, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie)

Antipasti di terra – Garden & meat appetizers – 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

Carpaccio di bresaola con rucola e grana (^) 1-7 **€ 12,00**
Bresaola carpaccio with rocket and parmesan – Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Melone e prosciutto crudo italiano **€ 11,00**
Melon and Italian raw Ham – Melone und italienische Schinken

Insalata Caprese (^) 7 **€ 9,00**
Tomatoes, mozzarella, oregano and basil
Tomaten, Mozzarella Käse, Oregano und Basilikum



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

Zuppa crostacei e molluschi con crostini aromatizzati (Λ) 1-4-14 € 20,00

Shellfish and shellfish soup with flavoured croutons
Schalentier- und Schalentiersuppe mit aromatisierten Croutons

Tagliolini ai gamberi con zucchini e zafferano (*) (Λ) 1-2 € 16,00

Shrimp tagliolini with zucchini and saffron – Shrimps Tagliolini mit Zucchini und Safran

Linguine ai frutti di mare (*) (Λ) 1-2-14 € 16,00

Spaghetti with seafoods – Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti con vongole in acqua marina (Λ) 1-14 € 14,00

Spaghetti with clams in sea water – Spaghetti mit Venusmuscheln im Meerwasser

Linguine con cozze alla Triestina (Λ) 1-12-14 € 14,00

Linguine with Triestina style mussels – Dünne Nudeln mit Miesmuscheln

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

Ravioli di ricotta e spinaci con crema al gorgonzola (*) (Λ) 1-7 € 12,50

Ricotta Ravioli with gorgonzola cream – Quarkravioli mit Gorgonzolasauce

Spaghetti alla carbonara (Λ) 1-3-7 € 12,50

Carbonara style spaghetti – Spaghetti mit Speck, Ei und Käse

Lasagna (*) (Λ) 1-3-7-9-12 € 10,00

Meat sauce lasagna – Lasagna mit Fleischsauce

Trofie al pesto (*) (Λ) 1-8-11 € 9,00

Trofie with basil pesto sauce – Trofie mit Basilikumpesto



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(*) (Λ) 2-4 (Filetto di pesce, gamberi, calamari) Grilled fish (fish fillet, shrimps, squid) – Meeresfrüchte-Grill (Fischfilet, Garnelen, Tintenfische)	€ 22,00
Gran fritto di mare (*) 2-4 (Gamberi, calamari, sarde, filetto di pesce) Fried seafood (Shrimps, squid, sardines, fish fillet) Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfische, Sardinen, Fischfilet)	€ 18,00
Trancio di spada alla catalana (*) (Λ) 4 Pesce spada al vapore con mix di cipolla e pomodorini Catalan swordfish steak – Katalanisches Schwertfischsteak	€ 15,00
Sarde impanate su letto di rucola e pomodorini (*) (Λ) 1-3-4-12 Breaded sardines on a bed of rocket and cherry tomatoes Panierte Sardinen auf einem Bett aus Rucola und Kirschtomaten	€ 13,00
Cornucopia di spigola in salsa mediterranea con capperi e olive (*) (Λ) 4 Filetto di spigola in salsa di pomodoro e basilico Sea bass fillet in tomato and basil sauce, capers and olives Seebarschfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce, Kapern und Oliven	€ 18,00

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

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

Tagliata con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico (Λ) 7-12 Sliced raw meat with rocket with grain flakes and balsamic vinegar Geschnittenes rohes Fleisch mit Rucola mit Getreideflocken und Balsamico-Essig	€ 18,00
Ćevapčići con tortino di patate in teccia(*) (Λ) 1 Ćevapčići with stewed potatoes, bacon and onions Ćevapčići mit Kartoffelntörtchen, Speck und Zwiebeln	€ 13,00
Hamburger con patatine fritte (*) Hamburger with French fries – Hamburger mit Pommes	€ 12,00



Menù baby – Kids menu – Kindermenü

Calamari fritti e patatine (*) (^) 1-14 Fried squid with chips – Frittierte Tintenfische mit Pommes	€ 12,00
Wurstel e patatine fritte (*) Wurstel and chips – Frankfurter und Pommes	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con patate (*) Milanese cutlet with fries – Mailänder Schnitzel mit Pommes	€ 10,00
Penne (bolognese, pomodoro) (*) (^) 1-7-9-12 Fresh pasta (meat sauce, tomatoes sauce)	€ 8,00

Contorni – Side dish – Beilagen

Verdurine miste grigliate Grilled vegetables – Gemüse vom Grill	€ 7,00
Verdure al vapore (*) Steamed vegetables – Gedämpftem Gemüse	€ 6,00
Patate fritte (*) French fries – Pommes frites	€ 5,00
Insalata mista di stagione Mixed leaves salad – Gemischter Salat	€ 5,00

Insalatone – Big Salads

Insalata Fantasia (^) 4-7 Patate lesse, pomodori, insalata verde, tonno, mozzarella, carciofini Boiled potatoes, tomatoes, green salad, tuna fish, mozzarella, artichokes Gekochte Kartoffeln, Tomaten, Grüner Salat, Thunfisch, Mozzarella, kleine Artischocken	€ 13,00
Insalata Romantica (^) 7-3 Insalata mista, mais, prosciutto cotto, uovo sodo, Mozzarella Mixed salad, sweet corn, ham steak, boiled egg, mozzarella Gemischter Salat, Mais, Schinken, gekochtes Ei, Mozzarella	€ 11,00
Insalata Contadina (^) 3 Insalata mista, uovo sodo, mais, carciofini, rucola, cetrioli Mixed Salad, boiled egg, sweet corn, artichokes, rocket, cucumbers Gemischter Salat, gekochtes Ei, Mais, kleine Artischocken, Rauke, Gurken	€ 11,00



Dessert

Peccati di gola –Sins of gluttony

Cannolo siciliano (*)

Sicilian Cannolo – Sizilianischer Cannolo

€ 4,00

Il nostro tiramisù (A) 7

Our Tiramisù

€ 6,00

Panna cotta ai frutti di bosco (A) 7

Pannacotta with berries – Panna Cotta mit Beeren

€ 6,00

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit – Geschnittenes Obst

€ 6,00

Coperto – Place setting – Gedeck

€ 2,00

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.

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

(A) 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

(A) 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 intolerances":

- 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 peanut-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.



PIZZE

Focaccia (Λ) 1-7 Sale, olio – Salt, oil – Salz, Öl	€ 4,50
Marinara (Λ) 1-7 Pomodoro, aglio, origano Tomatoes, garlic, oregano – Tomaten, Knoblauch, Oregano	€ 5,50
Margherita (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, basilico Tomatoes, mozzarella, basil – Tomaten, Mozzarella, basilikum	€ 7,00
Romana (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano – Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	€ 8,00
Napoli (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen – Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies	€ 8,50
Wurstel (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomatoes, mozzarella, würstel – Tomaten, Mozzarella, Frankfurter Würstchen	€ 8,50
Salame (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, Salame Tomatoes, mozzarella, salami – Tomaten, Mozzarella, Salami	€ 8,50
Diavola (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomatoes, mozzarella, spicy salami – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€ 8,50
Prosciutto (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze	€ 8,50
Prosciutto e funghi (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze	€ 9,00
Primavera (Λ) 1-7 Mozzarella, pomodorini, rucola, grana Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Parmesan Kase	€ 9,00
Tonno e cipolla (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatoes, mozzarella, tuna, onions – Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 9,00
Calzone (Λ) 1-7 Mozzarella, prosciutto, funghi Mozzarella, ham, mushrooms – Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze	€ 9,00



Hawaii (^) 1-7	€ 9,00
Mozzarella, prosciutto cotto, ananas Mozzarella, ham, pineapple – Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	
4 formaggi (^) 1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, grana Tomatoes, mozzarella, Brie/Gorgonzola/Parmesan cheese Tomaten, Mozzarella, Brie/Gorgonzola/Parmesan Käse	
4 stagioni (^) 1-7	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, prosciutto Tomatoes, mozzarella, artichokes, olives, mushrooms, ham Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Gekochter Schinken	

Aggiunte e varianti – Jegliche Menuänderung – Addition and variants	€ 0,50 – € 3,00
Coperto – Gedeck – Table service	€ 2,00

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.

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 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.

