



BENVENUTI

seguiteci su instagram
[camping_spiaggia](https://www.instagram.com/camping_spiaggia)

SERVIZIO AL TAVOLO - Tischservice - Table Service:
 € 1,50 a persona/pro Person/per person

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI
KEINE GETRENNTEN RECHNUNGEN - NO SEPARATE BILLS

ELENCO ALLERGENI

1 Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
 L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2 Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
 Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3 Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4 Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6 Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato 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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8 Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9 Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11 Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12 Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 Lupini

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14 Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

Piatto Freddo • Kalter Teller • Cold dish

- Bruschetta Rustica** (1) € 7,50
 pomodorini, basilico, olio, origano
 Bruschetta mit Kirschtomaten, Basilikum, Öl, Oregano
 Toasted bread topped with cherrytomatoes, basil, oil, oregano
- Bruschetta Mediterranea** (1) € 8,50
 pomodorini, basilico, olive taggiasche, origano
 Bruschetta mit Kirschtomaten, Basilikum, Öl, Oregano
 Toasted bread topped with cherrytomatoes, basil, oil, oregano
- Bruschetta Lardo e Miele** (1) € 8,50
 Bruschetta mit Speck und Honig
 Toasted bread with lard and honey
- Bruschette Miste** (1) € 8,50
 3 verschiedene Bruschette - Rustica, Mediterranea und Lardo
 3 types of bruschetta - Rustica, Mediterranea and Lardo
- Hummus di ceci con pinzimonio di verdure e pane caldo** (1,11,9) € 9,00
Hummus von Kichererbsen mit rohem Gemüse und warmem Brot
Hummus of chickpeas with raw vegetables and warm bread
- Tartare di manzo con senape, nocciole, rucola, olio e limone** (8,10) € 12,00
 Rindertartar mit Senf, Haselnüssen, Rukola, Öl und Zitrone
 Beef tartare with **mustard**, **hazelnuts**, arugola, oil and lemon
- Tartare di manzo con Burrata, olive taggiasche, songino, olio e granella di pistacchi** (7,8) € 15,00
 con **Burrata**, olive taggiasche, songino, olio e **granella di pistacchi**
 with **Burrata**, olives from Taggia, cornsalad, oil and **pistachio granules**
- “Mar Cantabrico”** (1,4,7) € 15,00
acciughe del cantabrico, cipolle rosse caramellate, **burratina**, **burro**, pane caldo
 Cantabrico **Sardellenfilets**, karamelierte rote Zwiebeln, **Burratina**, **Butter**, warmes Brot
 Cantabrian **anchovies**, caramellised red onions, **Burratina**, **butter**, bread
- Tagliere di formaggi e salumi** (3, 7,8) € 14,00
affettati e formaggi vari, cipolle caramellate
 Käse-, Aufschnittbrett mit verschiedenen Aufschnittsorten, **Käse** und karamelierte Zwiebeln
 “tagliere” with different cold meat and **cheese**, caramellised onions
- Caprese - mozzarella e pomodori** (7) € 8,00
Mozzarella und Tomaten
Mozzarella and Tomatoes
- Bufala, crudo, pomodorini** (7) € 13,00
Büffelmozzarella, Parmaschinken und Tomaten
Buffalo mozzarella, air-cured beef and tomatoes
- Bresaola, rucola, grana, porcini** (3,7) € 14,00
 Bresaola, Rucola und **Grana**, Steinpilze
 Bresaola, arugula and **grana**, Porcini mushrooms

Piatto Freddo • Kalter Teller • Cold dish

Roastbeef, rucola, grana (3,7) € 14,00

Roastbeef mit Rucola und **Grana**
Roastbeef with arugula and **grana**

Tacchino affettato con songino e scaglie di grana (3,7) € 10,00

Truthahn Aufschnitt mit Feldsalat und **gehobeltem Grana**
Sliced cold turkey with corn salad and **Grana-Flakes**

Insalata verde e pomodorini € 4,50

Grüner Salat und Kirschtomaten • green salad and cherrytomatoes

Verdure grigliate (peperoni, patate, zucchine, melanzane) piccolo € 6,00
grande € 12,00

Gegrilltes Gemüse (Paprika, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen)
grilled vegetables (peppers, potatoes, zucchini, aubergines)

Insalatona vegetariana grande (insalata, carote, mais, ceci, pomodorini, olive nere, mozzarelline) (7) € 9,00

Grosser vegetarischer Salat (Salat, Karotten, Mais, Kichererbsen,
Kirschtomaten, schwarze Oliven, **Mozzarella**)
Large vegetarian salad (salad, carrots, mais, chick peas, cherrytomatoes,
black olives, **mozzarella**)

Insalatona mista grande piccolo € 6,00

(vegetariana con aggiunta di tonno e uovo) (3,4,7) grande € 12,00

Grosser vegetarischer Salat mit **Thunfisch** und **Ei**
Large vegetarian salad plus **tuna** and **egg**

Pizza • Pizza • Pizza

Marinara (1) € 5,00 **Pugliese** (1,3,7) € 8,50

Pomodoro, aglio, olio, origano
Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Oregano
tomato, garlic, olive oil, oregano

Pomodoro, **fiordilatte**, cipolla, **grana**
Tomate, **Mozzarella**, Zwiebel, **Grana**
tomato, **mozzarella**, onion, **grana**

Margherita (1,7) € 7,00 **Diabolik** (1,7) € 9,00

Pomodoro, **fiordilatte**, basilico
Tomate, **Mozzarella**, Basilikum
tomato, **mozzarella**, basil

Pomodoro, **fiordilatte**, salame piccante
Tomate, **Mozzarella**, scharfe Salami
tomato, **mozzarella**, spicy salami

Würstel (1,7) € 7,50 **Tonno** (1,4,7) € 8,00

Pomodoro, **fiordilatte**, würstel
Tomate, **Mozzarella**, Würstchen
tomato, **mozzarella**, frankfurter

Pomodoro, **fiordilatte**, **tonno**
Tomate, **Mozzarella**, **Thunfisch**
tomato, **mozzarella**, **tuna fish**

Patatosa (1,7) € 7,50 **Romana** (1,4,7) € 8,50

Pomodoro, **fiordilatte**, patatine fritte*
Tomate, **Mozzarella**, Pommes frites*
tomato, **mozzarella**, french fries*

Pomodoro, **fiordilatte**, **accughe**, olive nere,
capperi, origano
Tomate, **Mozzarella**, **Sardellen**,
schwarze Oliven, Kapern, Oregano
tomato, **mozzarella**, **anchovies**,
black olives, capers, oregano

Prosciutto Cotto (1,7) € 8,00

Pomodoro, **fiordilatte**, cotto
Tomate, **Mozzarella**, Schinken
tomato, **mozzarella**, ham

Pizza • Pizza • Pizza

Napoli (1,4,7)	€ 8,00	4 Formaggi (1,3, 7)	€ 10,00
Pomodoro, fiordilatte , acciughe , origano		Pomodoro, fiordilatte , zola , grana , taleggio	
Tomate, Mozzarella , Sardellen , Oregano		Tomate, Mozzarella , Gorgonzola ,	
tomato, mozzarella , anchovies , oregano		Grana , Taleggio	
Rustica (1,4,7)	€ 8,50	Tomato, mozzarella , Gorgonzola ,	
Pomodoro, fiordilatte , tonno , cipolle		grana , taleggio	
Tomate, Mozzarella , Thunfisch , Zwiebel		Italia (1,7)	€ 9,50
tomato, mozzarella , tuna fish , onion		Pomodoro, fiordilatte , crudo, rucola	
Carciotto (1,7)	€ 9,00	Tomate, Mozzarella , roher Schinken, Rucola	
Pomodoro, fiordilatte , carciofi , cotto		tomato, mozzarella , raw ham, arugula	
Tomate, Mozzarella , Artischocken, Schinken		Calzone (1,7)	€ 8,00
tomato, mozzarella , artichokes, ham		Fiordilatte , cotto	
Prataiola (1,7)	€ 9,50	Mozzarella , Schinken	
Pomodoro, fiordilatte , cotto, champignons		mozzarella , ham	
Tomate, Mozzarella , Schinken, Champignons		Calzonone (1,7)	€ 10,00
tomato, mozzarella , ham, mushrooms		Fiordilatte , cotto, carciofi , funghi	
Crudo (1,7)	€ 9,50	Mozzarella , Schinken, Artischocken, Pilze	
Pomodoro, fiordilatte , crudo		mozzarella , ham, artichokes, mushrooms	
Tomate, Mozzarella , roher Schinken			
tomato, mozzarella , raw ham			
4 Stagioni (1,7)	€ 10,50		
Pomodoro, fiordilatte , carciofi , olive,			
funghi, cotto			
Tomate, Mozzarella , Artischocken,			
Oliven, Pilze, Schinken			
tomato, mozzarella , artichokes, olives,			
mushrooms, ham			

Pizze speciale • Pizza Spezial • Special Pizza

Gustosa (1,7)	€ 11,50
Pomodoro, fiordilatte , scamorza , friarielli, salame piccante	
Tomaten, Mozzarella , Scamorza (geräucherter Käse),	
eingelegte Broccolistiele, scharfe Salami	
Tomato, mozzarella , scamorza cheese , "friarielli", spicy salami	
Stroppa (1,3, 7)	€ 11,50
tomodoro, fiordilatte , crema di Parmigiano , taleggio , salame piccante	
Tomaten, Mozzarella , Parmesancreme , Taleggio , scharfe Salami	
Tomato, mozzarella , parmesancream , taleggio , spicy salami	
Arrosto (1,3, 7)	€ 12,50
tomodoro, zola , taleggio , salsiccia, patate al forno, rosmarino	
Tomaten, Gorgonzola , Taleggio , Bratwurst, Ofenkartoffeln, Rosmarin	
Tomato, gorgonzola , taleggio , sausage, roasted potatoes, rosmar	
Davide (1,7,12)	€ 12,50
tomodoro, fiordilatte , bufala , crudo, riduzione aceto balsamico	
Tomaten, Mozzarella , Büffelmozzarella , roher Schinken, Balsamessigreduktion	
Tomato, mozzarella , buffalo mozzarella , raw ham, balsamic vinegar reduction	

Pizza speciale • Pizza Spezial • Special Pizza

Fumé (1,7) € 10,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **scamorza**, speck
Tomate, **Mozzarella**, **Scamorza-Käse**, Schinkenspeck
Tomato, **mozzarella**, **scamorza cheese**, smoked ham

Ortolana (1,7) € 11,00

Pomodoro, **fiordilatte**, zucchini, peperoni, melanzane grigliate
Tomate, **Mozzarella**, Zucchini, Paprika, gegrillte Auberginen
Tomato, **mozzarella**, zucchini, peppers, grilled aubergines

Boschetto (1,7) € 11,00

Pomodoro, **fiordilatte**, cotto, porcini
Tomate, **Mozzarella**, gek. Schinken, Steinpilze
Tomato, **mozzarella**, ham, porcini mushrooms

Bufala (1,7) € 10,00

Pomodoro, **bufala**, basilico
Tomate, **Büffelmozzarella**, Basilikum
Tomato, **buffalo mozzarella**, basil

Soda (1,3,7) € 10,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **uovo sodo**, salsiccia, rucola
Tomate, **Mozzarella**, gekochtes **Ei**, Bratwurst, Rucola
Tomato, **mozzarella**, boiled **egg**, sausage, arugula

Camping (1,7) € 11,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **zola**, salsiccia, cipolla, rosmarino
Tomate, **Mozzarella**, **Gorgonzola**, Wurst, Zwiebel, Rosmarin
Tomato, **mozzarella**, **Gorgonzola**, sausage, onion, rosemary

Trevisana (1,3,7) € 11,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **taleggio**, trevisana, scaglie di **grana**
Tomate, **Mozzarella**, **Taleggio**, Chicorée, **Granaflocken**
Tomato, **mozzarella**, **taleggio**, red salad, **grana flakes**

Balsamica (1,7,12) € 11,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **crema di parmigiano**, crudo di parma,
riduzione di aceto balsamico
Tomate, **Mozzarella**, **Parmesancreme**, Parmaschinken, **Balsamessig-Reduktion**
Tomato, **mozzarella**, **parmesan cream**, parma ham, **balsamic vinegar reduction**

Spiaggia (1,7) € 11,50

Pomodoro, **fiordilatte**, **bufala fuori cottura**, zucchini, pomodorini, basilico
Tomate, **Mozzarella**, **Büffelmozzarella nach dem Backen**, Zucchini
Cherrytomaten, Basilikum
Tomato, mozzarella, **buffalo mozzarella after baking**, zucchini,
cherrytomatoes, basil

Grignetta (1,3,7) € 11,50

Pomodoro, **fiordilatte**, porcini, speck, **grana** a scaglie
Tomate, **Mozzarella**, Steinpilze, Speck, **Grana-Flocken**
Tomato, **mozzarella**, porcini mushrooms, smoked ham, **Grana flakes**

GoVeg (1) € 10,50

Pomodoro, verdure grigliate, pomodorini
Tomaten, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten
Tomato, grilled vegetables, cherrytomatoes

Schiacciata - Pizza (no tomato)

Basica (1) € 4,00

Olio extra vergine, origano, sale grosso
Natives Olivenöl Extra, Oregano, grobes Salz
Extra virgin oil, oregano, rock salt

Campana (1,3,7) € 8,00

pomodorini freschi, **fiordilatte**, **grana**, basilico
Kirschtomaten, **Mozzarella**, **Grana**, Basilikum
Cherrytomatoes, **mozzarella**, **Grana**, basil

Vaccona (1,3,7) € 13,00

Pomodorini freschi, **fiordilatte**, roastbeef, rucola, **scaglie di grana**
Kirschtomaten, **Mozzarella**, Roastbeef, Rucola, **Grana-Flocken**
fresh cherrytomatoes, **mozzarella**, roastbeef, arugula, **grana flakes**

Sareta (1,3,7) € 10,00

Crema di zucca, patate al forno, **taleggio**, **grana**
Kürbiscreme, Ofenkartoffen, Taleggio, Grana
Pumpkincream, roasted potatoes, **Taleggio**, **Grana**

Burrata (1,7) € 13,00

Pomodorini, crudo, **burrata fuori cottura**, rucola, olio extravergine di oliva
Kirschtomaten, roher Schinken, **Burrata nach dem Backen**, Rucola,
Natives Olivenöl Extra
Cherrytomatoes, raw ham, **burrata after baking**, arugula,
extra virgin olive oil

Friariella (1,7) € 11,00

Fiordilatte, **scamorza**, salsiccia, friarielli
Mozzarella, **Scamorza (ger. Käse)**, Bratwurst, eingelegte Broccolistiele
Mozzarella, **Scamorza**, sausage, "friarielli"

Annuzza (1,7,12) € 11,00

Fiordilatte, pomodorini, olive taggiasche, **bufala fuori cottura**, songino,
riduzione aceto balsamico
Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven aus Taggia,
Büffelmozzarella nach dem Backen, Feldsalat, **Balsamessigreduktion**
Mozzarella, cherrytomatoes, olives "taggiasche", **buffalo** after baking,
cornsalad, **balsamic vinegar reduction**

Gnocca (1,3,7) € 11,00

Crema di zucca, **taleggio**, **grana** in cottura, speck
Kürbiscreme, **Taleggio**, **Grana**, Schinkenspeck
Pumpkin cream, **taleggio**, **Grana**, smoked ham

Norma (1,3,7) € 11,00

Fiordilatte, melanzane, pomodorini, **grana** a scaglie, basilico, aglio a pezzi
Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten, **Granasplitter**, Basilikum, Knoblauch
mozzarella, grilled aubergines, small fresh tomatoes, **Grana**, basil, garlic

Aglio Nero (1,3,7) € 11,00

Fiordilatte, **taleggio**, **grana**, speck in cottura, aglio nero in polvere
Mozzarella, **Taleggio**, **Grana**, Schinkenspeck, Aglio Nero pulverisiert
Mozzarella, **Taleggio**, **Grana**, smoked ham, black garlic powder

SCROCCHIARELLA

Giovedì & Venerdì

Donnerstag & Freitag - Thursday & Friday

PER I GUSTI VEDI PIZZE, COME PER ALLERGENI

BELAG siehe Pizza, wie auch für Allergene

TOPPING OF YOUR CHOICE see pizzas, also for allergens

SCROCCHIARELLA intera 2 gusti
PREZZO PER 1/2 SCROCCHIARELLA

Scrocchiarella mit 2 Belägen möglich, Preise à 1/2 Scrocchiarella

Possible 2 different tastes for whole Scrocchiarella, price per half Scrocchiarella

MARGHERITA (1,7)

€ 10,00

FARCITA

€ 12,50

Wurstel, Patatosa, Prosciutto cotto, Pugliese, Diabolik, Tonno, Romana, Napoli, Rustica, Carciofo, Prataiola, Crudo, Quattro Stagioni, Quattro Formaggi, Italia, Soda, Fumé, Bufala, GoVeg, Campana, Saretta

FARCITA PLUS

€ 15,00

Ortolana, Boschetto, Camping, Trevisana, Balsamica, Spiaggia, Grignetta, Gustusa, Stroppa, Arrosto, Davide, Vaccona, Burrata, Friariella, Annuzza, Gnocca, Norma

NUTELLA (intera, ganz, whole)

€ 22,00

Nutella e zucchero a velo, Nutella und Puderzucker
Nutella and sugar powder

Aggiunte • Extra • Additions

Aggiunte - Extra - Additions

€ 1,50

Aggiunte speciali - besondere Extras - special additions

€ 2,00

Porcini, **gamberetti** (2), **zola** (7), salsiccia, crudo, bresaola, **taleggio** (3,7), salame piccante, Speck

Steinpilze, **Garnelen** (2), **Gorgonzola** (7), Wurst, roher Schinken, Bresaola, **Taleggio** (3,7, scharfe Salami, Speck

Porcini mushrooms, **shrimps** (2), **Gorgonzola(blue cheese)** (7), sausage, raw ham, Bresaola, **taleggio** (3,7, spicy salami, Speck

AGGIUNTA BURRATA e BUFALA (7)

€ 3,00

Burrata, Büffelmozzarella extra - **Burrata, buffalo mozzarella**, additional

BASE SENZA GLUTINE (CHIEDERE AL PERSONALE)

€ 3,00

prodotto congelato **OHNE GLUTEN (INFORMIEREN SIE SICH BEI UNSEREM PERSONAL)** Tiefkühlprodukt

GLUTENFREE (PLEASE INFORM YOURSELF WITH THE STAFF) frozen product

Pasta & Veg!

Lasagne al ragù* (1,3,7,9,12) € 10,00

Lasagne nach Bologneser Art (enthält **Milch**produkte)
Baked meat Lasagna (contains **dairy** products)

Melanzane alla Parmigiana* (3, 7, 9) € 9,00

Auberginen mit Tomatensauce überbacken mit **Mozzarella** und **Grana**
Aubergines with tomato sauce and gratinated with **Mozzarella** and **Grana**

Menù bambini • Kindermenü • Children's menu

Cotoletta* con patate al forno (1,3,7,8) € 7,50

Panino cotoletta* (1,3,7,8) € 7,50

Fontina, cotoletta, pomodoro, maionese
Käse, Schnitzel, Tomate, Mayonnaise
Cheese, schnitzel, tomato, mayonnaise

Hot dog (1) € 5,00

Würstel, salsa a piacere
Würstchen, Sauce nach belieben
Frankfurter, sauce at will

Maxi Toast (1,7) € 4,50

Fontina e cotto
Käse und gekochter Schinken
Cheese and ham

Piadina (1,7) € 5,00

Fontina e cotto
Käse und gekochter Schinken
Cheese and ham

* Prodotto può essere congelato - Tiefkühlprodukt möglich - frozen product possibile

Scrocchia Sandwich • Piadine

Piadina

italienisches Fladenbrot
italian flatbread

Scrocchia Sandwich

Panino con impasto della Scrocchiarella
Sandwich aus Scrocchiarella-Teig
Sandwich from Scrocchiarella dough

	Piadina	Scrocchia Sandwich
Teresa (1,2,3) Gamberetti, crudo, insalata, salsa rosa (a freddo) Krabben, Parmaschinken, Salat, Cocktailsauce (kalt) Shrimps, Parma ham, salad, cocktailsauce (cold)	€ 8,50	€ 10,00
Francesca (1,3,7) Roast Beef, grana , rucola, oljo, pepe Roastbeef, Grana , Rucola, Öl, Pfeffer Roastbeef, Grana , arugula, oil, pepper	€ 8,50	€ 10,00
Elisa (1,3,7) Fontina , verdure grigliate, scaglie di grana , olio e pepe Fontina , gegrilltes Gemüse, Granaflocken , Öl und Pfeffer Fontina , grilled vegetables, grana flakes, oil and pepper	€ 8,50	€ 10,00
Stella (1,7) Speck, brie , rucola Speck, Brie , Rauke Smoked ham, Brie , arugula	€ 7,00	€ 8,50
Stroppa (1,7,3) Fontina , cotto, pomodoro, maionese Käse , Schinken, Tomate, Mayonnaise Cheese , ham, tomato, mayonnaise	€ 7,00	€ 8,50
Nicole (1,7) Pomodoro, bufala , insalata, origano, olio, sale (a freddo) Büffelmozzarella , Tomaten, Salat, Oregano, Öl, Salz (kalt) Buffalomozzarella , tomatoes, salad, oregano, oil, salt (cold)	€ 8,00	€ 9,50
Luchino (1,3,4,7) mozzarella , tonno , insalata, pomodori secchi, maionese Mozzarella , Thunfisch , Salat, getrocknete Tomaten, Mayonnaise Mozzarella , tunafisch , salad, dried tomatoes, mayonnaise	€ 8,50	€ 10,00
Lupita (1,7) Crema di parmigiano , Bresaola, Porcini, rucola Parmesancreme , Bresaola, Steinpilze, Rucola Parmesancream , Bresaola, porcini mushrooms, arugula	€ 8,50	€ 10,00

Aggiunte/Extra/additions: € 1,00

Dolci • Dessert • Dessert

Tiramisù al caffè (fatto in casa) (1,3,6,7,8) € 5,50



Cheesecake (1,7,8) € 5,50

frutti di bosco o cioccolato o caramello
Beerenfrüchte, Schokolade oder Karamell
berries, chocolate or caramel



Soufflè al cioccolato* (1,3,6,7) € 5,50



Sorbetto al Braulio con crema vaniglia (3,7) € 5,50



Affogato al caffè (3,7) € 5,50



* Prodotto congelato - Tiefkühlprodukt - frozen product

BIRRA CHIARA ⁽¹⁾

Piccola cl 20 /klein/small	€ 3,50
Media cl 40 /mittel/medium	€ 5,50
Caraffa 1,5 lt. /Karaffe/carafe	€ 18,00

AMBRATA ⁽¹⁾

Piccola cl 20 /klein/small	€ 3,80
Media cl 40 /mittel/medium	€ 6,00
Caraffa 1,5 lt. /Karaffe/carafe	€ 21,00

IPA ⁽¹⁾

Piccola cl 20 /klein/small	€ 3,80
Media cl 40 /mittel/medium	€ 6,00
Caraffa 1,5 lt. /Karaffe/carafe	€ 21,00

NON FILTRATA ⁽¹⁾

Piccola cl 20 /klein/small	€ 3,80
Media cl 40 /mittel/medium	€ 6,00
Caraffa 1,5 lt. /Karaffe/carafe	€ 21,00

SPECIALE ⁽¹⁾

Piccola cl 20 /klein/small	€ 3,80
Media cl 40 /mittel/medium	€ 6,00
Caraffa 1,5 lt. /Karaffe/carafe	€ 21,00

Birra in bottiglia • Flaschenbier • bottled beer

HEINEKEN cl 33 - 5%vol ⁽¹⁾	€ 3,50
CORONA cl 33 4,5%vol ⁽¹⁾	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA cl 33 - 5,0%vol ⁽¹⁾	€ 4,00
CERES cl 33 - 4,7%vol ⁽¹⁾	€ 4,00
SUPERIOR - 0% Alcool cl 33 ⁽¹⁾	€ 3,50
PEDAvena SUPERIOR Glutenfrei/gluten free	€ 4,00
BENEDIKTINER WEISSE cl 50 - 5,4%vol ⁽¹⁾	€ 6,00

Birra in alluminio (TO GO)

CASTELLO cl 33 (lattina-Dose-can) 4,8%vol ⁽¹⁾ € 3,00

Bibite • Getränke • Drinks

RED BULL cl 25 € 4,00
BIBITE IN LATTINA cl 33/Dosengetränke/drink cans € 3,50
ACQUA cl 50/Wasser/water € 1,00
ACQUA cl 100/Wasser/water € 2,00
BIBITA ALLA SPINA cl 40 € 4,50
SUCCHI DI FRUTTA cl 20 /Fruchtsäfte/fruit juice € 3,00

Aperitivi • Aperitifs

CRODINO € 3,00
CAMPARI SODA € 3,00
CAMPARI ORANGE € 6,00
Campari • aranciata/succo d'arancia
APEROL SPRITZ - CAMPARI SPRITZ - HUGO SPRITZ ⁽¹²⁾ € 5,50
Prosecco • Aperol-Campari-Hugo • seltz
Prosecco • Aperol-Campari-Hugo • Seltz
Prosecco • Aperol-Campari-Hugo • oda water
NEGRONI gin • bitter campari • vermut rosso € 8,00
NEGRONI SBAGLIATO ⁽¹²⁾ € 8,00
bitter campari • vermut rosso • prosecco
AMERICANO bitter campari • vermut rosso • seltz € 7,00
COCKTAIL ANALCOLICO € 5,00
COCKTAIL € 8,00

Vino bianco • Weisswein • White wine

	bicchiere	bottiglia
PROSECCO DOCG AKELUM Andreola (12)	€ 4,00	€ 20,00
FERRARI PERLÉ DOC (12)		€ 50,00
LUGANA DOC Ceresa (12)	€ 4,00	€ 20,00

Vino rosso • Rotwein • Red wine

	bicchiere	bottiglia
CHIANTI DOCG Castello Farnetella (12)	€ 3,50	€ 18,00
SASSELLA DOCG Gabbiano (12)		€ 27,00

Vino della casa • Hauswein • House wine

BIANCO FRIZZANTE (GLERA) Weißwein - white wine (12)

Bicchiere Glas/Glass	1/4	1/2	1 lt	Bottiglia Flasche bottle
€ 2,50	€ 4,00	€ 7,00	€ 12,00	-

ROSSO CABERNET SAUVIGNON Rotwein - red wine (12)

Bicchiere Glas/Glass	1/4	1/2	1 lt	Bottiglia Flasche bottle
€ 3,00	€ 5,00	€ 9,00	-	€ 15,00

Distillati (cl 4)

RUM ZACAPA 23 years old	€ 10,00
WHISKY OBAN 14 years old	€ 8,00
GRAPPA BIANCA morbida-secca	€ 3,50
GRAPPA BARRICATA 18 Lune Marzadro	€ 4,50
GRAPPA CAMILLA camomilla Marzadro	€ 4,00
GRAPPA ZIRMOL resina Marzadro	€ 4,00
GRAPPA FIENO Marzadro	€ 4,00

Amari (cl 4)

LIMONCELLO	€ 2,00
AMARI	€ 4,00
Braulio • Montenegro • Fernet • Brancamenta • Averna Mirto • Sambuca • Cynar • Ramazzotti • Amaro del Capo Anima Nera • Vecchia Romagna • Jägermeister • Baileys	

Caffetteria • Kaffee • Coffee

CAFFÈ ESPRESSO • Espresso	€ 1,30
CAFFÈ AMERICANO • Tasse Kaffee • american coffee	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO • Espresso mit Schuss • laced espresso	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
koffeinfreier Espresso • caffeine-free espresso	
CAFFÈ D'ORZO ⁽¹⁾	piccolo € 1,50
Malzkaffee • barley coffee	grande € 1,80
CAFFÈ GINSENG ⁽⁷⁾	
Ginsengkaffee • ginseng coffee ⁽⁷⁾	piccolo € 1,50
	grande € 1,80
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO	€ 3,50
geschüttelter, kalter Kaffee • iced coffee	
CAPPUCCINO ⁽⁷⁾	€ 1,80
LATTE MACCHIATO • Milch mit Kaffee • milk and coffee ⁽⁷⁾	€ 2,00
THÈ CALDO - TISANE	€ 2,00
Schwarztee - versch. Teesorten • black tea - infusions	
BRIOCHES • Croissant • croissant ^(1, 7)	€ 1,50

Cocktail

COCKTAIL

€

8,00

GIN TONIC

Gin, Tonica

CUBA LIBRE

rum scuro, Coca-cola

CUBA PESTATO

rum scuro, coca cola, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA

vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRINHA

cachaça, lime, zucchero di canna

MOJITO

rum bianco, lime, zucchero di canna, foglie di menta

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime, zenzero

MIAMI

vodka, gin, rum bianco, blue curaçao, S&S

LONG ISLAND ICE TEA

vodka, gin, rum bianco, Triple Sec, S&S

JAPANESE ICE TEA

vodka, fin rum bianco, midori, S&S

GIACOMO

vodka, liquore ai fiori di sambuco, S&S

GIN TONIC PREMIUM

€

10,00

HENDRICK'S, GIN MARE, MALFI,
MALFI POMPELMO, TANQUERAY

COCKTAIL ANALCOLICO

€

5,00

VIRGIN MOJITO

TROPICALE (MIX FRUIT)

(S&S - sweet & sour - succo di limone, zucchero, albumina)

LIST OF ALLERGENS

- 1. Cereals** containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
- 2. Crustaceans** and products thereof
- 3. Eggs** and products thereof
- 4. Fish** and products thereof
- 5. Peanuts** and products thereof
- 6. Soybeans** and products thereof
- 7. Milk** and products thereof (including lactose)
- 8. Nuts** namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
- 9. Celery** and products thereof
- 10. Mustard** and products thereof
- 11. Sesame** seeds and products thereof
- 12. Sulphur** dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
- 13. Lupin** and products thereof
- 14. Molluscs** and products thereof

For any information concerning food substances and allergens you can consult the relevant documentation that will be provided by the staff on request.



LISTE DER ALLERGENE

- 1. Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8. Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Schwefeldioxid** und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO₂
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für Informationen über Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene können Sie die entsprechenden Unterlagen einsehen, die Ihnen auf Anfrage vom Personal zur Verfügung gestellt werden.