

ANTIPASTI

Starters • Hors - d'œuvre • Vorspeisen • Entremeses

Prosciutto crudo + bufala	€ 10,00
Raw ham and bufala • Jambon cru et bufala Roher Schinken und bufala • Jamón serrano y bufala	
Porchetta	€ 9,00
Roast suckling pig • Cochon rôti Spanferkel • Cerdo asado	
Speck	€ 9,00
Smoked ham • Jambon fumé Bauerspeck • Jamón ahumado	
Sopressa	€ 9,00
Soft salami • Saucisson Salami • Salchichón	
Bresaola	€ 9,00
Dried cured beef • Viande des Grisons Luftgetrocknetes Rauchfleisch • Bresaola(embutido de buey)	
Bruschette	€ 6,00
Roasted slices of bread with fresh tomato and garlic Pain grillé avec tomate fraîche et ail Röstbrotsscheiben mit frischen Tomaten und Knoblauch Rebanada de pan tostado con tomate fresco y ajo	
Olive Ascolane	€ 5,00
Olives of Ascoli • Olives d'Ascoli Ascolanische Oliven • Aceitunas de Ascoli	
Verdure fritte	€ 5,00
Fried vegetables • Légumes frites Gebackene Gemüse • Verduras fritas	
Mozzarelline fritte (porz. 4 pz.)	€ 6,00
Fried mozzarella balls (4 pieces) • Petites mozzarelles frites (4 pièces) Kleine frittierte Mozzarellas (4 Stück) • Mozzarelline fritas (4 ped.)	

ANTIPASTI DI PESCE*

**Fish starters • Hors - d'œuvre de poisson
Fischvorspeisen • Entremeses de pescado**

Insalata di mare	€ 15,00
Seafood salad • Salade de fruits de mer Meeresfrüchtesalat • Ensalada de mariscos	
Saltata di cozze e vongole	€ 16,00
Sautéed mussels and clams • Moules et palourdes sautées Miesmuscheln und Venusmuscheln sautiert • Mejillones y almejas salteados	
Cocktail di gamberi	€ 15,00
Prawn cocktail • Cocktail de crevettes Garnelencocktail • Cóctel de gambas	
Antipasto di pesce	€ 20,00
Fish hors d'œuvre • Hors -d'œuvre de poisson Fischvorspeise • Entremés de pescado	

* Il pesce può essere surgelato.

The fish may be frozen. Le poisson peut être surgelé.

Der Fisch kann tiefgefroren sein. El pescado puede ser ultracongelado

Coperto - Cover charge Couvert - Gedeck Cubierto € 2,50

PRIMI PIATTI DI CARNE

First courses • Entrées • Erster Gang • Primeros platos

- Spaghetti alla bolognese** € 9,00
Spaghetti with meat sauce • Spaghetti à la bolognaise (viande hachée)
Spaghetti mit Fleischsoße • Espaguetis con salsa de carne
- Spaghetti alla carbonara** € 10,00
Spaghetti with bacon & egg yolks • Spaghetti avec lard fumé et jaunes d'œuf
Spaghetti mit Bauchspeck und Eigelb • Espaguetis con tocino y yemas de huevo
- Pappardelle ai porcini** € 11,00
Pappardelle (pasta) with cepe mushrooms • Pappardelle (pâtes) aux cèpes
Pappardelle (Nudeln) mit Steinpilzen • Pappardelle (pasta) con hongos calabaza
- Gnocchi (al ragù / o al pomodoro / o al burro e salvia)** € 10,00
Dumplings with meat ragoût/ or tomato sauce / or butter and sage
Gnocchi au ragoût de viande / ou à la sauce tomate/ ou à la beurre et sauge
Klößchen mit Hackfleischsoße / oder mit Tomatensoße/ oder mit Butter und Salbei
Ñoquis con salsa de carne / o con salsa de tomate / o con mantequilla y salvia
- Panzerotti alle noci** € 11,00
Panzerotti with walnut filling • Panzerotti (pâtes en forme de chaussons) aux noix
Panzerotti (Teigtaschen mit Walnussfüllung) • Panzerotti rellenos de nueces
- Pappardelle al ragù d'anatra** € 10,00
Pappardelle with duck ragoût • Pappardelle au ragoût de canard
Pappardelle mit Entenragout • Pappardelle con salsa depato

PRIMI PIATTI DI PESCE *

Fish first courses • Entrées de poisson
Erster Gang Fisch • Primeros platos de pescado

- Spaghetti alla marinara** € 15,00
Spaghetti with mussels and clams
Spaghetti avec moules et palourdes
Spaghetti mit Miesmuscheln und Venusmuscheln
Espaguetis con mejillones y almejas
- Spaghetti alla scogliera** € 17,00
Spaghetti with seafood • Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten • Espaguetis con mariscos
- Gnocchi al granchio** € 15,00
Dumplings with crab • Gnocchis au crabe
Klößchen mit Krabbe • Ñoquis con cangrejo
- Risotto alla pescatora (min. 2 porzioni)** € 16,00
Rice fisherman's style • Riz à la pêcheur
Reis nach Fischer-Art • Arroz a la pescador

SPECIALITA' "PAELLA" € 19,00

Il venerdì, sabato e domenica (E' gradita la prenotazione)

* Il pesce puo' essere surgelato.

The fish may be frozen. Le poisson peut être surgelé.

Der Fisch kann tiefgefroren sein. El pescado puede ser ultracongelado

Coperto - Cover charge
Couvert - Gedeck
Cubierto € 2,50

PIATTI FREDDI

Cold dishes • Plats froids • Kalte Platte • Platos fríos

Caprese di bufala	€ 10,00
Buffalo's mozzarella and tomatoes • Mozzarella de bufflonne et tomates Büffelmozzarella und Tomaten • Mozzarella de búfala y tomates	
Bresaola rucola e grana	€ 10,00
Bresaola with rocket salad and grana cheese Bresaola avec roquette et fromage grana Bresaola mit Rauke und Granakäse Bresaola con ruca y queso grana	
Insalata Vegana	€ 10,00
Salad, tomato, carrots, beans, walnuts, artichokes Salade, tomates, carottes, haricots, noix, artichauts Salat, tomate, mohren, bohnen, walnusse, artischocken Ensalada, tomates, zahahorias, frijoles, nueces, alcachofa	
Insalata Terry	€ 12,00
Salad, tomato, carrots, prawns, tuna fish, olives, sweetcorn Salade, tomates, carottes, crevettes, thon, olives, mais Salat, tomate, mohren, garnele, thunfisch, oliven, mais Ensalada, tomates, zahahorias, camaron, atun, aceitunas, maiz	
Insalata Manu	€ 11,50
Salad, tomato, carrots, bufala, olives, walnuts, bresaola Salade, tomates, carottes, bufala, olives, noix, bresaola Salat, tomate, mohren, buffelmozzarella, oliven, walnusse, bresaola Ensalada, tomates, zahahorias, bufala, aceitunas, nueces, bresaola	

SECONDI PIATTI DI CARNE

Second courses • Plats principaux • Zweiter Gang • Segundos platos

Bistecca roast-beef	€ 13,00
Beef steak • Bifteck Beefsteak • Bistec	
Filetto di manzo	€ 19,00
Beef fillet • Filet de bœuf Rinderfilet • Filete de buey	
Filetto al pepe verde	€ 21,00
Fillet with green peppercorns • Filet au poivre vert Filet mit grüner Pfeffer • Filete a la pimienta verde	
Tagliata su letto di rucola e grana	€ 18,00
Sliced meat with rocket salad and grana cheese Tagliata (émincé) sur lit de roquette et fromage grana Fleischscheiben auf Raukebett mit Granakäse Lonchas de carne con ruca y queso grana	
Tagliata ai porcini	€ 21,00
Sliced meat with cepe mushrooms • Tagliata (émincé) au cèpes Fleischscheiben mit Steinpilzen • Lonchas de carne con hongos calabaza	
Cotoletta alla milanese	€ 13,00
Milanese pork cutlet (breaded) • Côtelette de porc à la milanaise (panée) Wiener Schnitzel • Chuleta de cerdo a la milanese (empanada)	
Petti di pollo ai ferri	€ 9,00
Grilled chicken breast • Blancs de poulet grillés Hähnchenbrust gegrillt • Pechugas de pollo a la parrilla	
Grigliata mista	€ 14,00
Mixed grilled meat • Grillade mixte de viande Gemischte Grillplatte • Parrillada de carne	

SECONDI PIATTI DI PESCE*

**Fish second courses • Plats principaux de poisson
Zweiter Gang Fisch • Segundos platos de pescado**

Frittura mista Mixed fried fish • Friture de poisson Gemischte Fischfritüre • Fritura mixta	€ 18,00
Filetto di orata Fillet de Gilthead • Filet de Daurade Filet von Goldbrasse • Filete de Dorada	€ 15,00
Filetto di branzino Fillet of sea Bass • Filet de Bar Filet von Seebarsch • Filete de Lubina	€ 15,00
Grigliata mista di pesce Grilled mixed fish • Grillade mixte de poisson Gemischte Fischplatte vom Grill • Parrillada de pescado	€ 21,00

CONTORNI

Vegetables • Légumes • Beilagen • Guarniciones

Patate fritte Fried potatoes • Pommes frites • Pommes frites • Patatas fritas	€ 4,50
Crocchette di patate Potato croquettes • Croquettes de pommes de terre Kartoffelkroketten • Croquetas de patatas	€ 5,00
Insalata mista Mixed salad • Salade composée • Gemischter Salat • Ensalada mixta	€ 4,50
Pomodori Tomatoes • Tomates • Tomates • Tomaten	€ 4,00
Carote Carrots • Carottes • Karotten • Zanahorias	€ 4,00
Piselli Peas • Petits pois • Erbsen • Guisantes	€ 5,00
Spinaci Spinach • Épinards • Spinat • Espinacas	€ 5,00
Melanzane alla griglia Grilled aubergines • Aubergines grillées Auberginen vom Grill • Berenjenas a la parrilla	€ 5,00
Peperoni alla griglia Grilled sweet peppers • Poivrons grillés • Paprika vom Grill • Pimientos a la parrilla	€ 5,00
Funghi trifolati Sautéed mushrooms (with garlic and parsley) • Champignons sautés (à l'ail et au persil) Pilze mit Knoblauch u. Petersilie sautiert • Setas salteadas (en ajo y perejil)	€ 6,00
Porcini trifolati Sautéed cèpe mushrooms • Cèpes sautés Steinpilze sautiert • Hongos calabaza salteadas	€ 7,00
Grigliata di verdure Grilled vegetables • Légumes grillés • Gemüse gegrillt • Verduras a la plancha	€ 7,00
Verdure cotte miste Mixed boiled vegetables • Jardinière de légumes bouillis Gemischtes Gemüse gekocht • Verduras mixtas cocidas	€ 12,00

Coperto - Cover charge
Couvert - Gedeck
Cubierto € 2,50

BIBITE

Drinks • Boissons • Getränke • Bebidas

Aperitivi

Spritz	€ 3,50
Gingerino	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Campari Soda	€ 3,00

Vini alla spina

Wine in carafe • Vin en carafe • Wein vom Faß • Vino de la cuba

Bianco e Rosso della casa	1 litro	€ 7,00
	½ litro	€ 4,00
	¼ litro	€ 2,50
Rosato e bianco frizzante	1 litro	€ 8,00
	½ litro	€ 4,50
	¼ litro	€ 3,00

Vini in bottiglia

Bottled wines • Vins en bouteille • Flaschenwein • Vino en botella

Lista dei vini / Wines' list / Liste des vins / Liste von Weinen / Lista de los vinos

Bibite

Acqua minerale Mineral water • Eau minérale • Mineralwasser • Agua mineral	1 L.	€ 3,00
Acqua minerale	½ L.	€ 2,00
Coca Cola	33 cl.	€ 3,00
Aranciata	33 cl.	€ 3,00
Sprite	33 cl.	€ 3,00
Lemonsoda	33 cl.	€ 3,00
The pesca e limone	33 cl.	€ 3,00

Birre alla spina

Draught beer • Bière à la pression • Bier vom Faß • Cerveza de barril

Hacker Pschorr bionda	20 cl	€ 3,50
Hacker Pschorr bionda	40 cl	€ 5,00
Hacker Pschorr bionda	1 litro	€ 11,00
Hacker Pschorr bionda non filtrata	20 cl	€ 3,50
Hacker Pschorr bionda non filtrata	40 cl	€ 5,50
Hacker Pschorr bionda non filtrata	1 litro	€ 11,00
Menabrea rossa	20 cl	€ 3,50
Menabrea rossa	40 cl	€ 5,50
Menabrea rossa	1 litro	€ 11,00

Birre Speciali

Special beer • Bières spéciales • Spezielle Biere • Cerveza especial

Birra analcolica	€ 4,50
Becks	€ 5,50
Ceres chiara D.M.	€ 5,50
Corona extra	€ 5,50
Weiss-Bier	€ 6,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,80
Caffè corretto (fortified coffe (with liquor) / café arrosé / Kaffe mit Schuß / carajillo)	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Orzo (barley coffe / café à base d'orge / Malzkaffee / café de malta)	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Liquori italiani	€ 4,50
Liquori esteri	€ 6,00
Sgroppino (Whipped lemon sorbet - Digestif à base de sorbet au citron Zitronensorbet - Sorbete)	€ 3,50
Grappa Prime Uve	€ 6,00

Coperto - Cover charge
Couvert - Gedeck - Cubierto € 2,50