

Antipasti

Vorspeisen

Starters

Insalata di mare calda € 13,00

Warmer Meeresfrüchte-Salat

Mix warm seafood salad with vegetable

A-D/6-7-8

Il crudo di pesce al lime € 22,00

Rohes fisch

Raw fish

B/6-7

Baccalà alla salvia con porro fritto e ceci € 13,00

Gebraten Kabeljau und kichererbsen

Fried cod with leeks and chickpeas

D-A/6-10

Tagliere salumi di mare € 16,00

Platte salumi sea

Plate of salumi sea

Gambero croccante in pasta Kataifi € 12,00

Knusprige krebse-paste kataifi mit zucchini und tomaten

Crispy shimp in paste kataifi with zucchini and tomato

D/6-8

Panino con acciughe del Mar Cantabrico e burrata € 15,00

Sandwich mir sardellen aus dem Cantabrico-meer und burrata

Sandwich with anchovies from the Cantabrico sea and burrata

A/4-6-10-11

Toscano € 12,00

Gemischter toskanischer vorspeisenteller (schinken, salami, etc)

Mix tuscan appetizer (ham, salami, etc)

A/14

I crostini e le bruschette € 6,00

Gemischte aufstrichbrötchen (tomaten, fisch, leber)

Mix amass piece of toast with sauce

A/10-6-3-7

Tagliere di formaggi con miele e marmellate € 6,00

Kàsebrett mit honig und marmeladen

Plate of many types of cheese (fresh-mature cheese)

4

Coperto a persona € 1,50

Brot und Gedeck pro Person

Bread and cover charge

Primi Piatti di Mare

Erster Gang Fischbasis

First Courses Seafood

Lo spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit meeresfrüchte

Spaghetti with seafood

A-C/10-6-7-8-14

€ 13,00

Maccheroni alle vongole veraci, pesto, calamari e bottarga

Makkaroni mit muscheln, tintenfisch,

basilikum-pesto und fischrogen

Macaroni with clams, squid, basil pesto and botargo

A-B-D/6-7-8-10

€ 13,00

Paccheri con scampetti e salsa di pistacchio

Pacchero mit scampi und pistazien

Pacchero with scampi and pistachio

A-B/6-7-8-10

€ 15,00

Gnocchetti viola con gambero rosso, pomodorini e mozzarella

Lila kartoffelgnocchi mit roten garnelen,

kirschtomaten und buffala mozzarella

Purple potato gnocchi with red shrimp,

cherry tomatoes and buffala mozzarella

A-D/4-6-8

€ 15,00

I ravioli ai crostacei con salsa di seppie e gamberi

Ravioli mit zackenbarsch gefüllte ravioli

mit tintenfisch und garnele

Ravioli with squid and shirimp

A-C/4-6-7-8-10

€ 14,00

Il risotto al limoncello ragù di crostacei, zafferano e olio rucola

Limoncello-risotto mit meeresfruchten

und safranöl rakete

Limoncello risotto with shellfish

and saffron oil to rocket

A-C/6-7-8-10

€ 13,00

* In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.

* In the absence of fresh products using frozen raw materials.

* In the absence of fresh frozen raw materials are used.

Primi Piatti di Terra

Erster Gang Fleischbasis

First Courses Meat and Vegetables

Le linguine al basilico con pomodoro fresco e stracciatella

€ 10,00

Linguine mit frischen tomaten, Basilikum und Mozzarella

Linguine with fresh tomato, basil and mozzarella

A-C/10

Lo spaghetti al ragù

€ 8,00

Mit fleischragout

Pasta with meat sauce

A-C/10

*** In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.**

** In the absence of fresh products using frozen raw materials.*

** In the absence of fresh frozen raw materials are used.*

Secondi Piatti di Mare

Zweiter Gang Fischbasis

Second Courses Seafood

La frittura mista

Frittierte tintenfische und garnelen
Mixed fried fish(shrimp and squid)
D/6-7-8-10-14

€ 13,00

Il gran fritto con verdure pastellate

Frittierte tintenfische garnelen und kleine fische
und gemuse
Big mixed fried fish with fried vegetables
D-C/6-7-8-10-14

€ 18,00

La tagliata di tonno al rosmarino con cipollotto in agrodolce

Gebratener frischer thunfisch mit rosmarin
und süss-sauren zwiebeln
Fresh tuna to rosemary with sweet and sour onion
C/14-6

€ 15,00

Il Calamaro alla griglia con purea di patate e bottarga

Tintenfische vom grill mit kartoffelpüree
und fisch rogen
Squid to grill with mashed potatoes
D/6-14

€ 13,00

Hamburger di pesce spada nostrale con maionese di pomodoro e patate

Schwertfisch burgher mit mayonnaise,
tomaten und kartoffeln
Swordfish burgher with mayonnaise,
tomatoes and potatoes
D/6-14

€ 15,00

Spezzatino di polpo con patate

Tintenfisch-eintopf mit kartoffeln
Octopus stew with potatoes
D/6-14

€ 15,00

* In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.
* In the absence of fresh products using frozen raw materials.
* In the absence of fresh frozen raw materials are used.

Secondi Piatti di Terra

Zweiter Gang Fleischbasis

Second Courses Meat

Cotoletta alla milanese

Wiener schnitzel mit kartoffeln

Fried meat and potatoes

C/5-10-14

€ 10,00

La tagliata di cinta senese

*Cinta senese schweinefleisch gegrillt
und aufgeschnitten*

Grill of pork meat

A/14

€ 4,00 hg

La tagliata di chianina

*Roastbeef vom chianina rind gegrillt
und aufgeschnitten*

Grill red meat

A

€ 4,00 hg

*** In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.**

** In the absence of fresh products using frozen raw materials.*

** In the absence of fresh frozen raw materials are used.*

IL CAVALLUCCIO MARINO

Contorni

Beilagen

Side dishes

Le patate fritte

Pommes frites

Potato chips

€ 4,00

L'insalata mista

Gemischter salat

Mix salad

€ 4,00

Le verdure al forno

Gemischtes gemüse im rohr gebraten

Baked vegetables

€ 4,00



* In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.

* In the absence of fresh products using frozen raw materials.

* In the absence of fresh frozen raw materials are used.

Pizzeria "Le Specialità"

Orazzini	€ 8,00
Porchetta di tonno, crema porcini, rucola, scaglie parmigiano	
<i>Braten thunfisch, stein sahne, rakete, parmesan</i>	
<i>Roast tuna, porcini cream, rocket, parmesan</i>	
4-6	
Cavalluccio Marino	€ 8,00
Pomodoro fresco, rucola, mix molluschi	
<i>Frische tomaten, rucola, meeresfrüchte</i>	
<i>Fresh tomato, rucola, seafood</i>	
D/6-7-8	
Libeccio	€ 7,50
Crema di carciofi e robiola, lardo di colonnata e funghi	
<i>Mozzarella, artischooken sause, weisser speck, pilze</i>	
<i>Mozzarella, artichokesause, "lardo di colonnata", mushroom</i>	
4	
Estiva	€ 7,50
Pomodorini freschi, mozzarella bufala, basilico	
<i>Frish tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	
<i>Frische tomaten, mozzarella, basilicum</i>	
4	
Maestrale	€ 6,50
Stracchino e salsiccia	
<i>Mozzarella, tomaten, bratwurst, stracchino</i>	
<i>Mozzarella, tomato, sausage, stracchino</i>	
4	
Messicana	€ 7,00
Salamino piccante, fagioli neri, scamorza	
<i>Salami scharf, bohne, käse, tomaten, mozzarella</i>	
<i>Hot salami, black bean, smoked cheese, tomato</i>	
4	
Carpaccio	€ 8,00
Bresaola rucola scaglie parmigiano	
<i>Bresaola, rucola, parmesan käse tomate mozzarella</i>	
<i>Bresaola, rucola, parmesan cheese tomato mozzarella</i>	
4	
Vegetariana	€ 7,00
Verdure fresche di stagione	
<i>Gemischtes, gemüse, tomato, mozzarella</i>	
<i>Mix vegetables</i>	
4	
Diddi	€ 8,00
Funghi, salsiccia, salamino, cipolla, olive, würstel, aglio, prezzemolo	
<i>Pilze, oliven, salami, scharfe, wurstchen, zwiebel,</i>	
<i>knoblauch, rohnschinken, mozzarella, tomate</i>	
<i>Mushroom, oliven, hot salami, sausage, onion, parma ham, garlic, parsley</i>	
4	
Primavera	€ 6,50
Pomodoro fresco, salamino piccante, scaglie parmigiano, basilico	
<i>Frischen tomato, salamischarf, parmesan käse, streifen</i>	
<i>Fresh tomato, hot salami, parmesan cheese</i>	
4	
Alla zucca	€ 7,50
Scamorza affumicata, salamino piccante, crema zucca, trevisano	
<i>Käse salami, scharf kürbis, trevisano, mozzarella</i>	
<i>Smoked cheese, hot salami, trevisano, mozzarella, pumpkin</i>	
4	
Scirocco	€ 9,00
Pistacchio, mortadella, pomodoro e burrata	
<i>Pistacchio, mortadella, tomaten un burrata mozzarella</i>	
<i>Pistacchio, mortadella, tomato and burrata mozzarella</i>	
A/1-4-10	

* In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.

* In the absence of fresh products using frozen raw materials.

* In the absence of fresh frozen raw materials are used.

IL CAVALLUCCIO MARINO

Pizzeria "Le Classiche"

Margherita Pomodoro e mozzarella 4	€ 6,00
Napoli Capperi e acciughe Sardelle kaper / Caper-anchovy 4	€ 6,50
Funghi Pilze / mushroom 4	€ 6,50
4 stagioni Carcioni, funghi, prosciutto cotto, olive Schinken, pilze, wurst Ham, mushrooms, wurst 4	€ 6,50
Capricciosa Funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi, insalatina capricciosa Pilze, oliven, gekochter, schinken, wurst Mushrooms, ham, olives, wurst 4	€ 6,50
Prosciutto Schinken / Ham 4	€ 6,50
Prosciutto e funghi Pilze und schinken / Mushrooms and ham 4	€ 6,50
Calzone Funghi, prosciutto cotto, mozzarella Pilze, mozzarella, gekochter schinker Mushrooms, mozzarella, cookedham 4	€ 7,50
Boscaiola Funghi, prosciutto crudo, aglio, prezzemolo Pilze, knoblauch, petersilie, rohschinken Mushrooms, garlic, parsley, parma ham 4	€ 7,00
Frutti mare Mozzarella, cozze, vongole, mix molluschi, prezzemolo, aglio Meeresfrüchte / Seafood 4	€ 7,50
Cipolla Zwiebel / Onion 4	€ 6,50
Salamino piccante Sharfesalami / Hot salami 4	€ 6,50
Salsiccia Wurst 4	€ 6,50
Ai würstel 4	€ 6,50
Maliziosa Gorgonzola, speak 4	€ 6,50
4 formaggi 4 käse / 4 cheese 4	€ 7,00
Mascarpone e prosciutto crudo Mascarpone und rohschinken 4	€ 7,00

* In assenza di prodotti freschi si utilizzano materie prime congelate.
 * In the absence of fresh products using frozen raw materials.
 * In the absence of fresh frozen raw materials are used.

Bevande

Getränke

Drinks



Il vino della casa - lt. 0,75	€ 10,00
Il vino della casa - lt. 0,50	€ 6,00
Il vino della casa - lt. 0,25	€ 4,00
Birra Baffo Oro media	€ 5,00
Birra Baffo Oro piccola	€ 3,00
Birra Ichnusa media	€ 5,00
Birra Ichnusa piccola	€ 3,00
Birra Moretti Rossa media	€ 5,50
Birra Moretti Rossa piccola	€ 3,50
Bevande in lattina	€ 2,00
Acqua	€ 1,50

Dolci

Dessert

€ 5,00

Chiedi al personale la disponibilità del giorno

Di seguito la tabella informativa dove vengano elencati i prodotti potenzialmente allergici, numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento in ottemperanza al regolamento UE 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Here there is the table of probable allergies products: the number is near to the relativ course according to the law 1169/11

Allergeni

List of allergens

- | | |
|--|--|
| 1 FRUTTA SECCA -
<i>Fruits with shell</i> | 9 SOIA - Soy |
| 2 ARACHIDI - Peanuts | 10 CEREALI CON GLUTINE -
<i>Cereals with gluten</i> |
| 3 LUPINI - Lupin | 11 SEMI DI SESAMO - Sesame |
| 4 LATTE E LATTICINI - Milk | 12 SEDANO - Celery |
| 5 UOVA - Eggs | 13 SENAPE - Mustard |
| 6 PESCE - Fish | 14 ANIDRIDE SOLFOROSA -
<i>Anhydride</i> |
| 7 MOLLUSCHI - Mollusk | |
| 8 CROSTACEI - Crustaceans | |

Sotto sono riportate le sigle (A-B-C-D) che indicano la presenza nella pietanza di prodotti (freschi-abbattuti-surgelati)

Here you will find the initials (a-b-c-d) that describe products:

- A Pietanza che contiene prodotti acquistati freschi/conservati (refrigerati)
Course with fresh products and then refrigerated
- B Pietanza che contiene prodotti acquistati freschi e abbattuti da noi per il consumo crudo o semicrudo
Course with fresh products that we dejecte to give you raw
- C Pietanza che contiene prodotti acquistati freschi e abbattuti da noi per la conservazione e cottura
Course with fresh products that we dejecte to cook
- D Pietanza che contiene prodotti acquistati (surgelati) direttamente sui luoghi di pesca
Course with frozen food