

Antipasti

Vorspeisen

Starters

Insalata di mare calda in cialda di pane € 12,00

Warmer Meeresfrüchte-Salat in einer Brot Wafer

Mix warm seafood salad with vegetable in a bread wafer

A-D/6-7-8

Il crudo di pesce al lime € 20,00

Rohes fisch

Raw fish

B/6-7

Baccalà alla salvia con porro fritto e ceci € 11,00

Gebraten Kabeljau und kichererbsen

Fried cod with leeks and chickpeas

D-A/6-10

Tagliere salumi di mare € 15,00

Platte salumi sea

Plate of salumi sea

Gambero croccante in pasta Kataifi € 11,00

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 € 8,00

Gemischter toskanischer vorspeisenteller (schinken, salami, etc)

Mix tuscan appetizer (ham, salami, etc)

A/14

I crostini e le bruschette € 5,00

Gemischte aufstrichbrötchen (tomaten, fisch, leber)

Mix amass piece of toast with sauce

A/10-6-3-7

Tagliere di formaggi con miele e marmellate € 5,00

Kà sebrett 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 € 11,00
Spaghetti mit meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
 A-C/10-6-7-8-14

Maccheroni alle vongole veraci, pesto, calamari e bottarga € 11,00
Makkaroni mit muscheln, tintenfisch, basilikum-pesto und fischrogen
Macaroni with clams, squid, basil pesto and botargo
 A-B-D/6-7-8-10

Paccheri con scampetti e salsa di pistacchio € 13,00
Pacchero mit scampi und pistazien
Pacchero with scampi and pistachio
 A-B/6-7-8-10

Gnocchetti viola con gambero rosso, pomodorini e mozzarella € 15,00
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

I ravioli ai crostacei con salsa di seppie e gamberi € 12,00
Ravioli mit zackenbarsch gefüllte ravioli mit tintenfisch und garnele
Ravioli with squid and shirimp
 A-C/6-7-8-10

Il risotto al limoncello ragù di crostacei, zafferano e olio rucola € 11,00
Limoncello-risotto mit meeresfruchten und safranol rakete
Limoncello risotto with shellfish and saffron oil to rrocket
 A-C/6-7-8-10

* **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.*

Primi Piatti di Terra

Erster Gang Fleischbasis

First Courses Meat and Vegetables

Le linguine al basilico con pomodoro fresco e mozzarella € 8,00

Linguine mit frischen tomaten, Basilikum und Mozzarella

Linguine with fresh tomato, basil and mozzarella

A-C/10

Maccheroncini integrali alla boscaiola € 10,00

Wholemeal macaroni with mushrooms fresh cherry tomatoes sausage

Vollkornmakkaroni mit pilzen, tomatene und wurst

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 € 12,00

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

Il gran fritto con verdure pastellate € 18,00

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

**Il filetto di orata in crosta di patate
e fagiolini al lardo** € 10,00

*Fischfilet oberbacken mit kartoffel und bohnen
Fillet fish with potato and french bean
D/6-14*

**La tagliata di tonno al rosmarino
con cipollotto in agrodolce** € 12,00

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

**Il Calamaro alla griglia con purea di patate
e bottarga** € 12,00

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

**Hamburger di pesce spada nostrale
con maionese di pomodoro e patate** € 15,00

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

Spezzatino di polpo con patate € 15,00

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

* 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

€ 9,00

La tagliata di cinta senese

*Cinta senese schweinefleisch gegrillt
und aufgeschnitten*

Grill of pork meat

A/14

€ 3,50 hg

La tagliata di chianina

*Roastbeef vom chianina rind gegrillt
und aufgeschnitten*

Grill red meat

A

€ 3,50 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.*

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	€ 6,50
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	€ 6,50
Pomodoro fresco, rucola, mix molluschi <i>Frische tomaten, rucola, meeresfrüchte</i> <i>Fresh tomato, rucola, seafood</i> D/6-7-8	
Libeccio	€ 6,00
Crema di carciofi e robiola, lardo di colonnata e funghi <i>Mozzarella, artischoken sause, weisser speck, pilze</i> <i>Mozzarella, artichokesause, "lardo di colonnata", mushroom</i> 4	
Estiva	€ 7,00
Pomodorini freschi, mozzarella bufala, basilico <i>Frish tomato, buffalo mozzarella, basil</i> <i>Frische tomaten, mozzarella, basilicum</i> 4	
Maestrale	€ 6,00
Stracchino e salsiccia <i>Mozzarella, tomaten, bratwurst, stracchino</i> <i>Mozzarella, tomato, sausage, stracchino</i> 4	
Messicana	€ 6,00
Salamino piccante, fagioli neri, scamorza <i>Salami scharf, bohne, käse, tomaten, mozzarella</i> <i>Hot salami, black bean, smoked cheese, tomato</i> 4	
Carpaccio	€ 6,50
Bresaola rucola scaglie parmigiano <i>Bresaola, rucola, parmesan käse tomate mozzarella</i> <i>Bresaola, rucola, parmesan cheese tomato mozzarella</i> 4	
Vegetariana	€ 6,00
Verdure fresche di stagione <i>Gemischtes, gemüse, tomate, mozzarella</i> <i>Mix vegetables</i> 4	
Didi	€ 6,50
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	€ 6,00
Pomodoro fresco, salamino piccante, scaglie parmigiano, basilico <i>Frischen tomate, salamischarf, parmesan käse, streifen</i> <i>Fresh tomato, hot salami, parmesan cheese</i> 4	
Alla zucca	€ 6,50
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	€ 8,50
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	€ 5,00
Napoli Capperi e acciughe Sardelle kaper / Caper-anchovy 4	€ 5,50
Funghi Pilze / mushroom 4	€ 5,50
4 stagioni Carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive Schinken, pilze, wurst Ham, mushrooms, wurst 4	€ 5,50
Capricciosa Funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi, insalatina capricciosa Pilze, oliven, gekochter, schinken, wurst Mushrooms, ham, olives, wurst 4	€ 5,50
Prosciutto Schinken / Ham 4	€ 5,50
Prosciutto e funghi Pilze und schinken / Mushrooms and ham 4	€ 5,50
Calzone Funghi, prosciutto cotto, mozzarella Pilze, mozzarella, gekochter schinker Mushrooms, mozzarella, cookedham 4	€ 5,50
Boscaiola Funghi, prosciutto crudo, aglio, prezzemolo Pilze, knoblauch, petersilie, rohschinken Mushrooms, garlic, parsley, parma ham 4	€ 6,00
Frutti mare Mozzarella, cozze, vongole, mix molluschi, prezzemolo, aglio Meeresfrüchte / Seafood 4	€ 6,00
Cipolla Zwiebel / Onion 4	€ 5,50
Salamino piccante Sharfesalami / Hot salami 4	€ 5,50
Salsiccia Wurst 4	€ 5,50
Ai würstel 4	€ 5,50
Maliziosa Gorgonzola, speak 4	€ 5,50
4 formaggi 4 käse / 4 cheese 4	€ 5,50
Mascarpone e prosciutto crudo Mascarpone und rohschinken 4	€ 6,00

* 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	€ 9,00
Il vino della casa - lt. 0,50	€ 5,50
Il vino della casa - lt. 0,25	€ 3,50
Birra piccola alla spina	€ 3,50
Birra media alla spina	€ 4,50
Coca Cola piccola alla spina	€ 3,00
Coca Cola media alla spina	€ 4,00
Bevande in lattina	€ 2,00
Acqua	€ 1,50

Dolci

Dessert

Chiedi al personale la disponibilità del giorno

da € 3,50 a € 5,00