

# 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

*Käsebrett 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

€ 11,00

## 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

€ 11,00

## 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

*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/6-7-8-10

€ 12,00

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

*Limoncello-risotto mit meeresfruchten*

*und safranöl raket*

*Limoncello risotto with shellfish*

*and saffron oil to rrocket*

A-C/6-7-8-10

€ 11,00

\* 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 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"

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

# Pizzeria "Le Classiche"



<b>Margherita</b> Pomodoro e mozzarella 4	€ 5,00
<b>Napoli</b> Capperi e acciughe Sardelle kaper / Caper-anchovy 4	€ 5,50
<b>Funghi</b> Pilze / mushroom 4	€ 5,50
<b>4 stagioni</b> Carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive Schinken, pilze, wurst Ham, mushrooms, wurst 4	€ 5,50
<b>Capricciosa</b> Funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi, insalatina capricciosa Pilze, oliven, gekochter, schinken, wurst Mushrooms, ham, olives, wurst 4	€ 5,50
<b>Prosciutto</b> Schinken / Ham 4	€ 5,50
<b>Prosciutto e funghi</b> Pilze und schinken / Mushrooms and ham 4	€ 5,50
<b>Calzone</b> Funghi, prosciutto cotto, mozzarella Pilze, mozzarella, gekochter schinker Mushrooms, mozzarella, cookedham 4	€ 6,50
<b>Boscaiola</b> Funghi, prosciutto crudo, aglio, prezzemolo Pilze, knoblauch, petersilie, rohschinken Mushrooms, garlic, parsley, parma ham 4	€ 6,00
<b>Frutti mare</b> Mozzarella, cozze, vongole, mix molluschi, prezzemolo, aglio Meeresfrüchte / Seafood 4	€ 6,50
<b>Cipolla</b> Zwiebel / Onion 4	€ 5,50
<b>Salamino piccante</b> Sharfesalami / Hot salami 4	€ 5,50
<b>Salsiccia</b> Wurst 4	€ 5,50
<b>Ai würstel</b> 4	€ 5,50
<b>Maliziosa</b> Gorgonzola, speak 4	€ 6,00
<b>4 formaggi</b> 4 käse / 4 cheese 4	€ 5,50
<b>Mascarpone e prosciutto crudo</b> 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



<b>Il vino della casa - lt. 0,75</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Il vino della casa - lt. 0,50</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Il vino della casa - lt. 0,25</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Birra piccola alla spina</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Birra media alla spina</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Coca Cola piccola alla spina</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Coca Cola media alla spina</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Bevande in lattina</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Acqua</b>	<b>€ 1,50</b>

# Dolci

Dessert

**Chiedi al personale la disponibilità del giorno**

**da € 3,50 a € 5,00**