

Menu



Entrée – Appetizers

Antipasti – Starters

Affettati tipici italiani:

Speck Riserva del Trentino, Prosciutto Crudo Irpino, Salamino di Cinghiale, Salame Toscanino

Typical Italian cold cuts: Trentino Speck, Irpino Cured Ham, Wild Boar Salami, Tuscan Salami

Typische Italienische Aufschnitten: Südtiroler Speck, Irpino Rohschinken, Wildschweinsalami, Toskanische Salami

€ 14,00

Sottilissima di Black Angus Affumicato con crema di rucola e fonduta di formaggio

Thinly sliced smoked Black Angus beef with rocket sauce and melted cheese

Dünn-geschnittene Black Angus - Scheiben mit Rauke Soße und geschmolzenem Käse

€ 15,00

Zucchini Bombetta ripiena Gourmet

Gourmet stuffed zucchini

Gourmet gefüllte Zucchini

€ 14,00

Selezione di Formaggi “pecorini italiani” con varietà di chutney

Il Pepe Nero, il Peperoncino (fresco), il Nero (semi stagionato) e Rosso (fresco), Il Pascoli della Sardegna (stagionato)

Selection of Italian sheep's milk cheeses with variety of chutneys

Pepe Nero, Peperoncino (fresh), Pecorino Nero (semi mature) and Pecorino Rosso (fresh), Pecorino Pascoli della Sardegna (mature)

Auswahl Italienischen Schafskäsesorten mit verschiedenen Chutneys

Pepe Nero, Peperoncino (frisch), Pecorino Nero (halbreif), Pecorino Rosso (frisch) Pecorino Pascoli della Sardegna (abgelagert)

€ 14,00

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Insalatina di Seppia** con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi

Cuttlefish** salad with artichoke in oil and green caper sauce

Tintenfischsalat** mit in Öl eingelegte Artischocke und grüne Kapernsoße

€ 14,00

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Primi Piatti - First Courses

Risotto al cedro mantecato con mozzarella** di Bufala e Gamberi**

Risotto with cedar creamed with Buffalo milk Mozzarella** and Prawns**

Cremiger Zeder-Risotto mit Büffelmozzarella** und Riesengarnelen**

€ 17,00

Tagliolini con crema di asparagi e Tonno** e granella di mandorle

Tagliolini with asparagus sauce, Tuna** and finely chopped almonds

Nudeln mit Spargelcreme, Thunfisch** und gehackten Mandeln

€ 17,00

Trofie** artigianali al “Pesto di Prà” con patate e fagiolini**

Handcrafted Trofie** with “Pesto di Prà”, potatoes and green beans**

Handwerkliche Pasta** mit “Pesto di Prà”, Kartoffeln und grüne Bohnen**

€ 16,00

Spaghettoni di grano duro saltato ai 5 pomodori

Durum wheat spaghetti with five sautéed tomato varieties

Hartweizen-Spaghetti mit fünf sautierten Tomatensorten

€ 15,00

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Fusilloni integrali con spuma di Burro con Alici e pane tostato

Whole grain pasta with butter foam, anchovies and toasted breadcrumbs

Vollkornpasta mit Butter-schaum, Sardellen und Röstbrot

€ 17,00

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Secondi Piatti di Pesce – Main Courses with Fish

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Gamberoni** avvolti con pasta Kataifi** su ragù di gamberi** al limone
King Prawns** wrapped in Kataifi pastry** on a lemon-scented prawns** sauce
In Kataifi-Teig** eingerollte Riesengarnelen** auf einer mit Zitrone gewürzte Garnelensauce**
€ 21,00

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Orata** con mozzarella** di Bufala e scarola saltata con uvetta e pinoli
Sea bream** with Buffalo milk Mozzarella** and sautéed escarole with raisins and pine nuts
Goldbrasse** mit Büffelmozzarella** und sautierte Endivie mit Rosinen und Pinienkern
€ 19,00

Secondi Piatti di Carne - Main Courses with Meat

Tagliata di Angus** con rucola e pomodorini ciliegia
Angus beef** Tagliata with rocket and cherry tomatoes
Angus-Scheiben** mit Rauke und Kirschtomaten
€ 21,00

Entrecôte di Angus** con asparagi, bacon e patate
Angus beef ** Entrecôte with asparagus, bacon and potatoes
Angus-Entrecote mit Spargeln, Bacon und Kartoffeln
€ 21,00

I nostri Burger - Burgers

Burger di Tonno** con verdure
Tuna** Burger with vegetables - Thunfisch-Burger** mit Gemüse
€ 19,00

Burger di Quinoa e patate dolci
Sweet potato and quinoa burger - Süßkartoffel- Quinoa-Burger
€ 17,00

Burger di Bufalo** 180 gr con patate fritte
Buffalo** burger (180 grams) with French fries - Büffel Fleisch-Burger** (180 Gramm) mit Pommes Frites
€ 19,00

Degustazione di Burger: Tonno**, Bufalo** e Quinoa
Burger tasting: Tuna**, Buffalo** and Quinoa burgers
Verkostung von Burgern: Thunfisch-Burger**, Büffel Fleisch-Burger** und Quinoa-Burger
€ 21,00

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt
“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”
“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”
“ Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Insalate Gourmet - Gourmet Salads

Vegetariana - Vegetarian Salad - Gemüsesalat Salat

Misticanza di stagione, pomodorini, carote, olive taggiasche, scaglie di pecorino, mandorle, salsa yogurt, crostini di focaccia
Salad, tomatoes, carrots, olives, slives of sheep's milk cheese, almonds, yogurt sauce and croutons
Salat, Tomaten, Möhren, Oliven, Schafskäseflocken, Mandeln, Joghurtsoße und Croutons
€ 12,50

Ruspante - Chicken salad - Hühnersalat

Straccetti di pollo** alla griglia, misticanza di stagione, radicchio, pomodorini ciliegia gialli e rossi, bacon croccante, pecorino sardo, gherigli di noce, crostini di focaccia
Grilled chicken** strips, salad, radicchio, red and yellow cherry tomatoes, bacon, Sardinian sheep's milk cheese, nuts and croutons
Gegrillter Hühn**, Salat, Radicchio, gelbe und rote Kirschtomaten, Bacon, sardische Schafskäse, Nüsse und Croutons
€ 13,50

Sfiziosa - Smoked salmon salad - Räucherlachssalat

Salmone affumicato**, misticanza di stagione, indivia belga, mele, carote, scaglie di formaggio, granella di pistacchio, scorza di lime, focaccia
Smoked salmon**, salad, endive, apples, carrots, slivers of cheese, finely chopped pistachios, lime zest and bread
Räucherlachs**, Salat, Endivie, Äpfel, Möhren, Käseflocken, gehackte Pistazien, Zitronenschale und Brot
€ 14,50

Contorni - Side Orders

Patate fresche al forno

Fresh roasted Potatoes - Frische Ofenkartoffeln

Verdure grigliate miste

Mixed Grilled Vegetables - Gegrillte Gemüse

Insalata mista di stagione

Mixed Salad - Gemischter Salat

Insalata di Pomodori

Tomato Salad - Tomatensalat

€ 4,50

Verdure di stagione in tempura

Seasonal fried vegetables – Gemüse-Tempura der Saison
€ 8,50

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Frutta – Fruit

Carpaccio di Macedonia di frutta fresca di stagione

Seasonal fruit salad Carpaccio - Obstsalat-Carpaccio aus frischen Saisonfrüchten

Tagliata di frutta fresca con quenelle di gelato alla vaniglia

Thinly sliced fresh fruit with vanilla ice cream quenelle - Frisch-geschnittenes Obst mit Vanilleeis-Quenelle

Ananas al naturale

Fresh Pineapple - Frische Ananas

€ 6,50

Dessert

Cialda di cannolo Siciliano con crema di ricotta al cioccolato, pistacchio e marmellata di arance**

Sicilian pastry roll with chocolate ricotta cream**, crunchy pistachios and orange jam

Teigröhrchen mit Ricotta- Schokoladencreme**, gehackten Pistazien und Orangenmarmelade

€ 6,50

Panna Cotta con salsa di Amarene candite

Fresh Panna cotta with candied black cherry sauce - Frische Panna Cotta mit kandierter Sauerkirschoße

€ 5,50

Caffè Gourmet (trittico di dolci mignon e caffè)**

Gourmet Coffee (selection of three desserts** combined with coffee)

Gourmet-Kaffe (drei verschiedene Kuchensorten** mit Kaffee)

€ 6,50

Semifreddo alle mandorle di Sicilia (con possibile opzione affogato al caffè)**

Semifreddo** with almonds (with coffee poured over the top on request)

Halbgefrorenes** mit Mandeln (auf Anfrage wird es mit Kaffee übergossen)

€ 6,50 / € 7,50

Meringa con crema al gusto vaniglia**

Meringue** with vanilla flavored cream - Meringe** mit Vanillecreme

€ 6,50

Soufflé con cuore morbido di cioccolato**

Soufflé** with a soft chocolate heart - Schokoladensouffle** mit weichem Schokoladenherz

€ 6,50

Crema Catalana**

Catalan cream** - Crema Catalana** (Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste)

€ 6,50

Sorbetto al Limone**

Lemon Sorbet** - Zitronensorbet**

€ 6,00

Coperto - Service - Gedeck

€ 3,00

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Menu Bimbi – Children’s Menu

*Primi Piatti*** - First Courses****

Pennette al pomodoro fresco
Pennette with fresh tomato sauce
Pennette (kleine Rohrnudeln) mit frischen Tomaten

O – OR

Farfalline al “Pesto di Prà”
Farfalline Pasta with “Pesto di Prà” Sauce
Kleine Schmetterlingsnudeln mit “Pesto di Prà”

*Secondi Piatti*** - Main Courses****

Funny Fish** impanato alla Milanese cotto in padella,
con dadolatina di pomodori ciliegia e patate fritte fresche, maionese ketchup
Breaded Funny Fish ** pan fried, with diced cherry tomatoes and fresh French fries, mayonnaise ketchup
Funny Fish** alla Milanese, panierte lustige Fische, in der Pfanne gebraten, mit gewürfelten Cherrytomaten und Pommes frites aus
Frischkartoffeln, Mayonnaise, Ketchup

O – OR

Birichini di Pollo** impanato alla Milanese cotto in padella,
con dadolatina di pomodori ciliegia e patate fritte fresche, maionese e ketchup
Breaded Chicken nuggets** pan fried, with dadolatina of cherry tomatoes and fresh French fries, mayonnaise and ketchup
Birichini: Paniertes Huhn** alla Milanese in der Pfanne** gebraten, mit gewürfelten Cherrytomaten und Pommes frites aus Frischkartoffeln,
Mayonnaise, Ketchup

Dessert – Desserts

Tazza gelato** Looney Tunes
Looney Tunes ice cream cup** - Eis-Tasse** Looney Tunes

€15,90

Coperto incluso - Service included

***Il Menù comprende un primo e un secondo a scelta e il dessert

***The menu includes one first course and one main course of your choice and the dessert

*** Die Speisekarte enthält einen wahlweisen Ersten und einen wahlweisen Zweiten Gang und ein Dessert

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“ Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni Alimentari
(ai sensi del reg. UE 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l)

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIU' DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL PERSONALE DI SERVIZIO.

USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS (AS INGREDIENTS, OR TRACES) DERIVING FROM THE PRODUCTION PROCESS

List of the Food Allergens
(under EU Reg. 1169/11, Legislative Decree nos. 109/92, 88/2009 and subsequent amendments and integrations)

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

CONSUMERS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO INFORM THE SERVICE PERSONNEL.

WIR INFORMIEREN UNSERE GÄSTE, DASS DIE VON UNS FÜR DIE ZUBEREITETEN SPEISEN VERWENDETEN LEBENSMITTEL EINES ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE (ALS ZUTATEN ODER SPUREN) AUS DEM HERSTELLUNGSPROZESS ENTHALTEN KÖNNEN.

Liste der Allergene in Lebensmitteln
(gemäß EU-Richtlinie 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 und folgende Änderungen und Ergänzungen)

- Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Zweikorn, Hafer, Kamut, oder ihre Hybride) und daraus hergestellte Produkte;
- Meeresfrüchte und daraus hergestellte Produkte;
- Eier und daraus hergestellte Produkte;
- Fisch und daraus hergestellte Produkte;
- Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Soja und daraus hergestellte Produkte;
- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose;
- Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazienkerne, Macadamianüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Sellerie und daraus hergestellte Produkte;
- Senf und daraus hergestellte Produkte;
- Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte;
- Schwefeldioxyd und Sulfite (möglicherweise im Wein enthalten);
- Bohnen von Lupinen und daraus hergestellte Produkte;
- Mollusken und daraus hergestellte Produkte.

GÄSTE, DIE GEGEN EINES ODER MEHRERE DER OBEN AUFGELISTETEN ALLERGENE ALLERGISCH SIND, WERDEN GEBETEN, DIES DEM SERVICE-PERSONAL MITZUTEILEN.



ligabue Ψ
SINCE 1919
better care, better living!