

## Lista degli ingredienti alimentari che possono causare allergie o intolleranze secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

*List of ingredients that can cause allergies or intolerances in accordance with Regulation (UE) N.° 1169/2011*

*Liste der Lebensmittelzutaten, die gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Allergien oder Intoleranzen verursachen können*



- 1 - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati.
- 1 - Gluten-containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or derived products.
- 1 - Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder daraus gewonnene Erzeugnisse.



- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 2 - Shellfish and products made from shellfish.
- 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 3 - Eggs and egg products.
- 3 - Eier und Eiprodukte.



- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce.
- 4 - Fish and fish based products.
- 4 - Fisch und Fischprodukte.



- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 5 - Peanuts and peanut based products.
- 5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.



- 6 - Soia e prodotti a base di soia.
- 6 - Soybeans and soy products.
- 6 - Soja und Sojaerzeugnisse.



- 7 - Latte e prodotti a base di latticini (incluso lattosio).
- 7 - Milk and milk based products (including lactose).
- 7 - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose).



- 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 8 - Nuts: almonds, hazelnuts, cashews, pistachios and their products.
- 8 - Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Produkte.



- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 9 - Celery and celery-based products.
- 9 - Sellerie und Erzeugnisse aus Sellerie.



- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 10 - Mustard and products containing mustard.
- 10 - Senf und Senfprodukte.



- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 11 - Sesame seeds and products based on sesame seeds.
- 11 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.



- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt.
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/liter.
- 12 - Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.



- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 13 - Lupin and products based on lupins.
- 13 - Lupinen und Produkte aus Lupinen.



- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 14 - Molluscs and products based on molluscs.
- 14 - Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren.

# Antipasti

## Starters - Vorspeisen

### Tris di Affumicati

con insalatina di finocchio al timo.

**22 €**

(3)

### Acciughe del Cantabrico

con Stracciatella di Bufala campana DOP,  
olive e focaccia.

**20 €**

(1, 3, 8)

### Insalatina di Seppia arrostita

con battuta di basilico e noci  
su passata di Datterino giallo.

**20 €**

(3, 4, 6)

### Polipo

cotto a bassa temperatura, con insalatina  
di sedano, olive, pomodorini confit  
e patate all'erba cipollina.

**23 €**

(3, 4, 13)

### Antipasto di lago

**20 €**

(1, 3, 8, 12, 14)

### Ostriche

servite con yogurt alla menta.

**5 € cad.**

(4)

### Tagliere di salumi e formaggi

con mostarde e focaccia.

**25 €**

(1, 8)

### Vitello tonnato

cotto a bassa temperatura  
con capperi croccanti.

**19 €**

(1, 12)

### Smoked Seafood Selection

with a thyme-infused fennel salad.

**22 €**

(3)

### Cantabrian Anchovies

with Campania Buffalo Stracciatella  
cheese (PDO), olives, and toasted focaccia.

**20 €**

(1, 3, 8)

### Roasted Cuttlefish Salad

with hand-chopped basil and walnuts, served  
over a yellow Datterino tomato purée.

**20 €**

(3, 4, 6)

### Slow-Cooked Octopus (Sous-vide)

with celery salad, olives, cherry tomato  
confit, and chive potatoes.

**23 €**

(3, 4, 13)

### Lake Fish Appetizer

**20 €**

(1, 3, 8, 12, 14)

### Fresh Oysters

served with mint-infused yogurt.

**5 € each.**

(4)

### Cured Meats & Cheese Board

with fruit mustards and focaccia.

**25 €**

(1, 8)

### Slow-Cooked Vitello Tonnato

with crispy fried capers.

**19 €**

(1, 12)

### Variation von geräuchertem Fisch

an Fenchelsalat mit Thymian-Note.

**22 €**

(3)

### Kantabrische Sardellen

mit Stracciatella vom Büffel (g.U.  
Kampanien), Oliven und Focaccia.

**20 €**

(1, 3, 8)

### Gegrillter Tintenfisch-Salat

mit gehacktem Basilikum und Walnüssen  
auf gelbem Datterino-Tomatenmousse.

**20 €**

(3, 4, 6)

### Niedrigtemperatur-gegarter Oktopus

mit Selleriesalat, Oliven, Tomaten-Confit  
und Schnittlauchkartoffeln.

**23 €**

(3, 4, 13)

### See-Vorspeise

**20 €**

(1, 3, 8, 12, 14)

### Frische Austern

serviert mit Minz-Joghurt.

**5 € pro Stück.**

(4)

### Aufschnitt-und Käseplatte

mit Senfrüchten und Focaccia.

**25 €**

(1, 8)

### Niedrigtemperatur-gegartes Vitello Tonnato

mit knusprigen Kapern.

**19 €**

(1, 12)

## COPERTO - SERVICE CHARGE - SERVICEGEBÜHR 3,50 €

A seconda della stagionalità i piatti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere freschi o surgelati.  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

*Depending on the season, dishes marked with an asterisk may be fresh or frozen.  
Fish intended for consumption as raw has been subjected to preventive safety treatment  
in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004.*

*Je nach Jahreszeit können die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte frisch oder tiefgekühlt sein.  
Der für den Rohverzehr bestimmte Fisch wurde einer präventiven Sanierungsbehandlung unterzogen  
erfüllt die Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004.*

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI - NO SEPARATE BILLS - KEINE SEPARATEN RECHNUNGEN**

# Primi

## First courses - Nudelgerichte & Risotto

**Tagliatelle in salsa di scampi  
con brunoise di zucchine,  
pesto di radicchio all'arancia  
e mandorle tostate**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Scialatielli allo scoglio imperiale**

**28 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle al nero di seppia  
in salsa d'astice e pomodorini**

**35 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle al pesto di zucchine  
alla menta, con tartare  
di gambero rosso e mousse  
di stracciatella pugliese**

**30 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Spaghettoni alle vongole veraci  
e bottarga di muggine**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Risotto mantecato  
dell'antico pescatore  
al profumo di lime**

**28 €**

(min. 2 persone)

(2, 3, 4, 8, 14)

**Scialatielli alle melanzane  
con pomodorini e  
provola affumicata**

**20 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Maccheroncini alla carbonara**

**19 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle in langoustine sauce  
with zucchini brunoise, orange-  
scented radicchio pesto, and  
toasted almonds**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**"Scialatielli" pasta with  
imperial seafood selection**

**28 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Squid ink tagliatelle in lobster  
and tomato sauce**

**35 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle with minty zucchini  
pesto, red shrimp tartare, and  
Puglia stracciatella mousse**

**30 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Thick spaghetti with  
Mediterranean clams and  
cured mullet roe (bottarga)**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**"Old Fisherman's" creamed risotto  
with a scent of lime**

**28 €**

(min. 2 persons)

(2, 3, 4, 8, 14)

**"Scialatielli" pasta with eggplant,  
cherry tomatoes, and  
smoked provola cheese**

**20 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Maccheroncini Carbonara style**

**19 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle in Kaisergranat-Sauce  
mit Zucchini-Brunoise,  
Orangen-Radicchio-Pesto  
und gerösteten Mandeln**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**"Scialatielli" Pasta mit Imperial  
Meeresfrüchten und Muscheln.**

**28 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Schwarze Tagliatelle mit  
Tintenfischtinte in Hummer-  
Tomatensauce mit Kirchtomaten**

**35 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Tagliatelle mit Minz-Zucchini-Pesto,  
Rote-Garnelen-Tatar und  
apulischer Stracciatella-Mousse**

**30 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Dicke Spaghetti mit Venusmuscheln  
und Meeräschen-Bottarga (Rogen)**

**25 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Cremiges Risotto "nach alter  
Fischer-Art" mit Limonenduft**

**28 €**

(min. 2 Personen)

(2, 3, 4, 8, 14)

**"Scialatielli" Pasta mit Auberginen,  
Kirschtomaten und geräuchertem  
Provola-Käse**

**20 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

**Maccheroncini nach Carbonara-Art**

**19 €**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

*Alcuni ingredienti, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzati freschi o sottoposti a processo di abbattimento/surgelazione.*

*Some ingredients, depending on availability, could be used fresh or subjected to a blast chilling and freezing process.*

*Je nach Verfügbarkeit können einige Zutaten frisch verwendet oder einer Shockfrostern/Tiefkühlung unterzogen werden.*

# Secondi

Main courses - Hauptgerichte

## PESCE

**Cornucopia di branzino  
con gambero argentino,  
spaghetti di verdura  
e vellutata di zucchine**

30 €  
(2-3)

**Spiedino di calamari e gamberi  
con Panure aromatizzata agli  
agrumi e prezzemolo**

25 €  
(1-2-3-4)

**Darna di salmone  
in crosta di mandorle e senape  
con nido di verdure**

28 €  
(3-6-10)

**Lingotto di tonno in crosta  
di pistacchio, misticanza di  
verdure e salsa di soya**

28 €  
(3-6-11)

**Grigliata mista di mare**

35 €  
(2-3-4)

**Grigliata di crostacei**

30 €  
(2-3)

**Fritto misto del Golfo  
con salsa maionese alle erbe**

28 €  
(1-2-3-4-5-6-7-8-12-14)

## CARNE

**Tagliata di manzo con rucola,  
pomodorini, scaglie di grana  
e glassa al balsamico.**

25 €  
(7-14)

## SEAFOOD

**Sea bass "Cornucopia" with  
Argentine shrimp, vegetable  
spaghetti, and a creamy  
zucchini velouté**

30 €  
(2-3)

**Squid and prawn skewers with  
citrus and parsley flavored  
breadcrumbs**

25 €  
(1-2-3-4)

**Salmon steak in an almond  
and mustard crust with a "nest"  
of seasonal vegetables**

28 €  
(3-6-10)

**Tuna "Ingot" in a pistachio crust  
with mixed greens and soy sauce**

28 €  
(3-6-11)

**Mixed grilled seafood platter**

35 €  
(2-3-4)

**Grilled Shellfish selection**

30 €  
(2-3)

**Mixed fried seafood  
with herb mayonnaise**

28 €  
(1-2-3-4-5-6-7-8-12-14)

## MEAT

**Sliced beef steak with arugula  
cherry tomatoes, shaved parmesan  
and balsamic glaze**

25 €  
(7-14)

## FISCH

**Wolfsbarsch-"Füllhorn" mit  
argentinischer Garnele,  
Gemüsespaghetti und  
Zucchini-Cremesauce**

30 €  
(2-3)

**Tintenfisch- und Garnelenspieß  
mit Zitrus-Petersilien-Panade**

25 €  
(1-2-3-4)

**Lachssteak in Mandel-Senf-Kruste  
auf einem Nest  
aus feinem Gemüse**

28 €  
(3-6-10)

**Thunfisch-"Barren" in  
Pistazienkruste mit gemischtem  
Blattsalat und Sojasauce**

28 €  
(3-6-11)

**Gemischte Grillplatte  
aus Meeresfrüchten**

35 €  
(2-3-4)

**Gegrillte Krustentiere**

30 €  
(2-3)

**Gemischte frittierte  
Meeresfrüchte  
mit Kräutermayonnaise**

28 €  
(1-2-3-4-5-6-7-8-12-14)

## FLEISCH

**Rinder-Tagliata mit rucola,  
kirschtomaten, parmesanspänen  
und balsamicoglasur**

25 €  
(7-14)

*Alcuni ingredienti, in base alla disponibilità, potrebbero essere utilizzati freschi o sottoposti a processo di abbattimento/surgelazione.*

*Some ingredients, depending on availability, could be used fresh or subjected to a blast chilling and freezing process.*

*Je nach Verfügbarkeit können einige Zutaten frisch verwendet oder einer Shockfrost/Tiefkühlung unterzogen werden.*

# Contorni

## Sides - Beilagen

### Insalata mista

Lattuga, radicchio, rucola,  
pomodorini, carote.

6 €

### Verdure Grigliate di Stagione

Melanzane, zucchine, peperoni.

7 €

### Patate al forno o fritte\*

6 €

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14)

### Mixed Salad

Lettuce, radicchio, arugula,  
cherry tomatoes, carrots.

6 €

### Seasonal Grilled Vegetable

Eggplant, zucchini, bell peppers.

7 €

### Roasted or fried potatoes\*

6 €

(1-2-3-4-5-6-7-12-14)

### Gemischter Salat

Lattich, Radicchio, Rucola,  
Kirschtomaten, Karotten.

6 €

### Gegrilltes Gemüse der Saison

Auberginen, Zucchini, Paprika.

7 €

### Röstkartoffeln oder Pommes frites\*

6 €

(1-2-3-4-5-6-7-12-14)

# Insalatone

## Big salad - Großer Salate

### Caesar salad

Lattuga, pollo, pomodorini, grana,  
salsa Caesar, guanciale e crostini.

18 €

(1, 8, 12, 13)

### Greca

Lattuga, pomodorini, feta, cipolla rossa,  
olive, basilico e origano.

15 €

### Tonno

Lattuga, tonno, rucola, pomodorini,  
uovo, cipolla rossa e olive.

16 €

(2, 3, 4, 12)

### Caesar salad

Lettuce, chicken, cherry tomatoes, Grana  
Padano cheese, Caesar dressing, crispy  
guanciale (Italian bacon), and croutons.

18 €

(1, 8, 12, 13)

### Greca

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, red  
onion, olives, basil, and oregano.

15 €

### Tonno

Lettuce, tuna, arugula, cherry tomatoes,  
boiled egg, red onion, and olives.

16 €

(2, 3, 4, 12)

### Caesar salad

Lattich, Hähnchen, Kirschtomaten, Grana  
Padano, Caesar-Dressing, Guanciale  
(italienischer Speck) und Croutons.

18 €

(1, 8, 12, 13)

### Greca

Lattich, Kirschtomaten, Feta-Käse, rote  
Zwiebeln, Oliven, Basilikum und Oregano.

15 €

### Tonno

Lattich, Thunfisch, Rucola, Kirschtomaten,  
Ei, rote Zwiebeln und Oliven.

16 €

(2, 3, 4, 12)

# Desserts

### Tiramisù

7 €

(1, 3, 7)

### Panna cotta vanigliata ai frutti di bosco con Crumble

7 €

(7)

### Babà farcito con crema pasticcera e fragole

7 €

(1, 3, 7)

### Pastiera napoletana

7 €

(1, 3, 7)

### Torta caprese

7 €

(3, 5, 8)

### Tortino al cioccolato dal cuore morbido

7 €

(1, 3, 7)

### Coppa gelato

6 €

(7)

### Traditional Tiramisù

Ladyfingers soaked in espresso  
with mascarpone cream

7 € - (1, 3, 7)

### Vanilla Panna Cotta

with wild berries and crunchy crumble

7 € - (7)

### Neapolitan "Babà"

(sponge cake soaked in rum syrup) filled  
with pastry cream and fresh strawberries

7 € - (1, 3, 7)

### Traditional Neapolitan Pastiera

(Tart with cooked wheat, ricotta,  
and orange blossom water)

7 € - (1, 3, 7)

### "Caprese" Cake

Flourless chocolate and almond cake

7 € - (3, 5, 8)

### Warm chocolate fondant with a molten heart

7 € - (1, 3, 7)

### Ice cream cup

6 € - (7)

### Klassisches Tiramisù

Löffelbiskuits in Espresso getränkt  
mit Mascarpone-Creme

7 € - (1, 3, 7)

### Vanille-Panna-Cotta

mit Waldbeeren und knusprigen  
Streuseln (Crumble)

7 € - (7)

### Neapolitanischer "Babà"

(Hefekuchen in Rum-Sirup) gefüllt mit  
Konditorcreme und frischen Erdbeeren

7 € - (1, 3, 7)

### Traditionelle neapolitanische Pastiera

Mürbeteigkuchen mit  
Gekochtem Weizen, Ricotta und  
Orangenblütenaroma

7 € - (1, 3, 7)

### "Caprese" Torte

Schokoladen-Mandel-Kuchen ohne Mehl

7 € - (3, 5, 8)

### Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern

7 € - (1, 3, 7)

### Eisbecher

6 € - (7)

# Pizze

**Focaccia - 4 €**

olio extra vergine di oliva, origano  
(1)

**Marinara - 6 €**

pomodoro, aglio, origano  
(1)

**Margherita - 7 €**

pomodoro, mozzarella  
(1, 8)

**Prosciutto e funghi - 12 €**

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, funghi  
(1, 6, 8)

**Capricciosa - 14 €**

pomodoro, mozzarella, olive,  
prosciutto cotto, funghi, carciofi  
(1, 6, 8)

**Wurstel e patatine\* - 12 €**

pomodoro, mozzarella, wurstel  
di pollo e tacchino, patatine  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12)

**Vegetariana - 14 €**

pomodoro, mozzarella, zucchine,  
peperoni, melanzane  
(1, 8)

**Calzone farcito - 14 €**

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, funghi, carciofi  
(1, 6, 8)

**4 Formaggi - 10 €**

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,  
scamorza affumicata, grana  
(1, 7)

**Diavola - 13 €**

pomodoro, mozzarella,  
salame piccante, peperoni, cipolla rossa  
(1, 8)

**Bombetta - 16 €**

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,  
salsiccia di suino,  
peperoni, cipolla rossa  
(1, 8)

**Valtellina - 18 €**

pomodoro, mozzarella,  
bresaola, rucola, grana  
(1, 8)

**Tonno e cipolla  
11 €**

pomodoro, basilico, tonno,  
cipolla rossa, pomodorini  
(1, 2, 3, 4, 8, 12)

**Focaccia - 4 €**

extra virgin olive oil, oregano  
(1)

**Marinara - 6 €**

tomato sauce, garlic, oregano  
(1)

**Margherita - 7 €**

tomato sauce, mozzarella  
(1, 8)

**Prosciutto e funghi - 12 €**

tomato sauce, mozzarella,  
cooked ham, mushrooms  
(1, 6, 8)

**Capricciosa - 14 €**

tomato sauce, mozzarella, olives,  
cooked ham, mushrooms, and artichokes  
(1, 6, 8)

**Wurstel and french fries\* - 12 €**

tomato sauce, mozzarella, chicken  
& turkey sausage, and French fries  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12)

**Vegetariana - 14 €**

tomato sauce, mozzarella, zucchini, bell  
peppers, and eggplant  
(1, 8)

**Stuffed Calzone - 14 €**

tomato, mozzarella, cooked ham,  
mushrooms, and artichokes  
(1, 6, 8)

**4 Cheese - 10 €**

tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked  
scamorza, and Grana Padano  
(1, 7)

**Spicy Pizza - 13 €**

tomato, mozzarella, spicy salami, bell  
peppers, and red onion  
(1, 8)

**Bombetta - 16 €**

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,  
pork sausage, bell peppers, and red onion  
(1, 8)

**Valtellina - 18 €**

tomato sauce, mozzarella, bresaola  
(cured beef), arugula, and Grana Padano  
shavings  
(1, 8)

**Tonno e cipolla  
11 €**

tomato sauce, basil, tuna,  
red onion, and cherry tomatoes  
(1, 2, 3, 4, 8, 12)

**Focaccia - 4 €**

Natives Olivenöl extra und Oregano  
(1)

**Marinara - 6 €**

Tomatensauce, Knoblauch und Oregano  
(1)

**Margherita - 7 €**

Tomatensauce, Mozzarella  
(1, 8)

**Prosciutto e funghi - 12 €**

Tomatensauce, Mozzarella,  
Kochschinken und Pilze  
(1, 6, 8)

**Capricciosa - 14 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven  
Kochschinken, Pilze und Artischocken  
(1, 6, 8)

**Wurstel und pommes frites\* - 12 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchen- &  
Putenwürstchen und Pommes frites  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12)

**Vegetariana - 14 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini,  
Paprika und Auberginen  
(1, 8)

**Gefüllte Pizzasche - 14 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken,  
Pilzen und Artischocken  
(1, 6, 8)

**Vier-Käse - 10 €**

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,  
geräucherte Scamorza, Grana  
(1, 7)

**Scharfe Pizza - 13 €**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe  
Salami, Paprika und rote Zwiebeln  
(1, 8)

**Bombetta - 16 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,  
Schweinswurst, Paprika  
und rote Zwiebeln  
(1, 8)

**Valtellina - 18 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola  
(getrocknetes Rindfleisch), Rucola und  
Grana Padano  
(1, 8)

**Tonno e cipolla  
11 €**

Tomatensauce, Basilikum, Thunfisch,  
rote Zwiebeln und Kirschtomaten  
(1, 2, 3, 4, 8, 12)

---

---

## Pizze

---

---

**Tirolese - 16 €**

pomodoro, mozzarella,  
speck, porcini  
(1, 8)

**Romana - 11 €**

pomodoro, mozzarella,  
acciughe, capperi, origano  
(1, 3, 6, 8)

**Mare e monti\* - 20 €**

pomodoro, mozzarella, basilico,  
gamberetti, salmone affumicato, porcini  
(1, 2, 3, 4, 8)

**Pizza della casa\* - 20 €**

pomodoro, basilico, gamberetti,  
burrata, zucchini  
(1, 2, 3, 4, 8)

**Tirolese - 16 €**

tomato sauce, mozzarella, speck  
(smoked ham), porcini mushrooms  
(1, 8)

**Romana - 11 €**

tomato sauce, mozzarella,  
anchovies, capers, and oregano  
(1, 3, 6, 8)

**Mare e monti\* - 20 €**

tomato, mozzarella, shrimps, smoked  
salmon, and porcini mushrooms  
(1, 2, 3, 4, 8)

**House Special Pizza\* - 20 €**

tomato sauce, shrimps,  
creamy burrata cheese, and zucchini  
(1, 2, 3, 4, 8)

**Tirolese - 16 €**

Tomatensaucen, mozzarella,  
Speck, Steinpilze  
(1, 8)

**Romana - 11 €**

Tomatensauce, Mozzarella,  
Sardellen, Kapern und Oregano  
(1, 3, 6, 8)

**Mare e monti\* - 20 €**

Tomatensauce, Mozzarella, Krabben,  
Räucherlachs und Steinpilze  
(1, 2, 3, 4, 8)

**Pizza des Hauses\* - 20 €**

Tomatensauce, Krabben,  
Burrata-Käse und Zucchini  
(1, 2, 3, 4, 8)

---

---

## Pizze bianche

---

---

**Crudo, Rucola e Burrata - 16 €**

mozzarella, basilico, prosciutto crudo,  
rucola, burrata  
(1, 8)

**Bufala - 13 €**

mozzarella, mozzarella di bufala,  
pomodorini e basilico  
(1, 8)

**Salsiccia e Friarielli - 16 €**

mozzarella, scamorza affumicata,  
salsiccia, friarielli  
(1, 8)

**Braccio di Ferro\* - 12 €**

mozzarella, Philadelphia,  
grana, spinaci  
(1, 8)

**Delicata - 14 €**

mozzarella, speck, Philadelphia  
(1, 8)

**Trevisana - 13 €**

mozzarella, grana, radicchio  
(1, 8)

**Crudo, Rucola e Burrata - 16 €**

mozzarella, basil, cured raw ham, arugula,  
and creamy burrata cheese  
(1, 8)

**Bufala - 13 €**

mozzarella, Buffalo mozzarella, cherry  
tomatoes, and fresh basil  
(1, 8)

**Salsiccia e Friarielli - 16 €**

Mozzarella, smoked scamorza cheese,  
pork sausage, and Neapolitan broccoli  
rabe (friarielli)  
(1, 8)

**Popeye\* - 12 €**

mozzarella, cream cheese, Grana Padano,  
and spinach\*  
(1, 8)

**Delicata - 14 €**

Mozzarella, speck (smoked ham),  
and cream cheese  
(1, 8)

**Trevisana - 13 €**

mozzarella, Grana Padano shavings,  
and red radicchio  
(1, 8)

**Crudo, Rucola e Burrata - 16 €**

Mozzarella, Basilikum, Parmaschinken  
(Rohschinken), Rucola und Burrata-Käse  
(1, 8)

**Bufala - 13 €**

Mozzarella, Büffelmozzarella,  
Kirschtomaten und frisches Basilikum  
(1, 8)

**Salsiccia e Friarielli - 16 €**

Mozzarella, geräucherter Scamorza,  
Schweinswurst und neapolitanische  
Stängelkohl (Friarielli)  
(1, 8)

**Popeye\* - 12 €**

Mozzarella, Frischkäse, Grana Padano  
und Spinat\*  
(1, 8)

**Delicata - 14 €**

Mozzarella, Tiroler Speck  
und Frischkäse  
(1, 8)

**Trevisana - 13 €**

Mozzarella, Grana Padano  
und roter Radicchio  
(1, 8)