



*La nostra pasta fatta in casa
Unsere hausgemachte Nudeln
Our home-made pasta*

Zuppa "Salvatore":

Questa zuppa ricca di aroma e gusto, conquisterà il vostro palato grazie all'insieme di cozze, vongole, gamberoni, scampi, cannestrelli, seppie e piovre.

Fischsuppe "Salvatore":

Diese an Aromen und Geschmack reiche Suppe wird Ihren Gaumen dank der Vielzahl von Miesmücheln, Venusmuscheln, Krabben, Shrimps, Kraken und Tintenfische erobern.

"Salvatore" soup:

This richly flavoured soup with its combination of mussels, clams, king prawns, prawns, cannestrelli, squid and octopus will delight your taste buds.



Il nostro staff vi dà il benvenuto nel ristorante pizzeria Da Salvatore. Da oltre 40 anni facciamo il possibile per accontentare i nuovi e vecchi clienti con la speranza di lasciare sempre un buon ricordo. Vi rimandiamo alle pagine interne del nostro menù.

Unser Team heißen Sie bei Da Salvatore, unserem Restaurant mit Pizzeria, herzlich willkommen. Seit mehr als 40 Jahren bemühen wir uns neue und alte Kunde zufrieden zu stellen, in der Hoffnung immer einen guten Eindruck zu hinterlassen. Mehr auf den Innenseiten unserer Speisekarte.

Our staff welcomes you to Da Salvatore Restaurant and Pizzeria. For over 40 years we have been doing everything we can to please old and new guests alike in the hope that they will always take away good memories. Please consult our menu on the following pages.



All'interno ampia scelta di vini regionali, nazionali e internazionali.

Im Lokal eine große Auswahl regionaler, nationaler und internationaler Weine.

We offer a wide choice of regional, national and international wines.

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, ti invitiamo a richiedere informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e bevande prima di ordinare. I numeri indicati vicino alle pietanze corrispondono all'elenco degli allergeni allegato al menù. grazie.

Wünschen sie informationen über die präsenz von allergie-oder intoleranzauslösenden stoffen oder produkten, wenden sie sich bitte an das personal. Die bei den speisen stehenden nummern stimmen mit den nummern auf der liste der allergene überein, die der speisekarte beigefügt ist.

Information concerning foods or ingredients that cause allergies or intolerances is available. please ask a member of staff. The numbers shown at the side of the dishes represent the allergens on the list attached to the menu.

CLASSICHE

Marinara (1-7) _ € 6,00

Pomodoro, Aglio | Tomaten, Knoblauch |
Tomato, Garlic

Margherita (1-7) _ € 7,00

Pomodoro, Mozzarella | Tomaten, Mozzarella |
Tomato, Mozzarella

Prosciutto (1-7) _ € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto |
Tomaten, Mozzarella, Schinken | Tomato,
Mozzarella, Ham

San Daniele (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo
"casereccio" | Tomaten, Mozzarella,
Rohschinken | Tomato, Mozzarella, Raw Ham

Prosciutto e Funghi (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi |
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze |
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Capricciosa (1-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi,
Carciofi | Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Pilze, Artischocken | Tomato, Mozzarella, Ham,
Mushrooms, Artichokes

4 Stagioni (1-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante,
Prosciutto, Funghi, Carciofi | Tomaten,
Mozzarella, Scharfe Salami, Schinken, Pilze,
Artischocken | Tomato, Mozzarella, Spicy
Salami, Ham, Mushrooms, Artichokes

Diavola (1-7) _ € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante |
Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami |
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami

Patatosa (1-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Patate Fritte |
Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites |
Tomato, Mozzarella, French Fries

Calzone (1-7) _ € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi |
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze |
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Zucchine (1-7) _ € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Zucchini | Tomaten,
Mozzarella, Zucchini | Tomato, Mozzarella,
Courgettes

Parmigiana (1-3-7) _ € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Fritte,
Grana | Tomaten, Mozzarella, Gebackene
Auberginen, Grana-Käse |
Tomato, Mozzarella, Fried Aubergines,
Grana Cheese

4 Formaggi (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti |
Tomaten, Mozzarella, Gemischte Käse |
Tomato, Mozzarella, Mixed Cheese

Salamino e Peperoni (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante,
Peperoni | Tomaten, Mozzarella, Scharfe
Salami, Paprikaschoten | Tomato, Mozzarella,
Spicy Little Salami, Peppers

Vegetariana (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Miste |
Tomaten, Mozzarella, Gemischte Gemüse |
Tomato, Mozzarella, Mixed Vegetables

Bufala (1-7) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Pomodorini Freschi | Tomaten, Büffel-Käse, Frische Tomaten | Tomato, Buffalo Mozzarella, Fresh Cherry Tomatoes

Viennese (1-7) _ € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Würstel | Tomaten, Mozzarella, Würstchen | Tomato, Mozzarella, Frankfurter

Americana (1-7) _ € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Salame Ungherese | Tomaten, Mozzarella, Suß Salami | Tomato, Mozzarella, Hungarian Salami

Pizza del Capo (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, cipolla, gorgonzola, olio al basilico | Tomaten, Mozzarella, Schinken, Zwiebeln, Gorgonzola Käse, Basilikum Oil | Tomato, Mozzarella, Ham, Onion, Gorgonzola Cheese Basil Oil

Pugliese (1-7) _ € 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla | Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln | Tomato, Mozzarella, Onion

Napoletana (1-4-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe | Tomaten, Mozzarella, Sardellen | Tomato, Mozzarella, Anchovies

Siciliana (1-4-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive Nere | Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kappern, Schwarze Oliven | Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Black Olives

Olivastra (1-2-7-12) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Olive Nere, Gamberetti, Pomodorini | Tomaten, Mozzarella, Schwarze Oliven, Garnelen, Kleine, Tomaten | Tomato, Mozzarella, Black Olives, Baby Prawns, Cherry Tomatoes

Hawaii (1-7) _ € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ananas | Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas | Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple

Salamino e Cipolla (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino, Cipolla | Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Zwiebeln | Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Onion

Porcini (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini | Tomaten, Mozzarella, Steinpilze | Tomato, Mozzarella, Porcini Mushrooms

Melanzane (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Alla Griglia | Tomaten, Mozzarella, Gegrillte Auberginen | Tomato, Mozzarella, Grilled Aubergines

Tonno (1-4-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Tonno | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch | Tomato, Mozzarella, Tuna Fish

Tonno e Cipolla (1-4-7) _ € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln | Tomato, Mozzarella, Tuna Fish, Onion

Gamberetti e Rucola (1-2-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Rucola | Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola | Tomato, Mozzarella, Baby Prawns, Rocket

SPECIALI

Salvatore (1-7) _ € 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosc., Funghi, Carciofi, Salamino, Würstel, Bufala | Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischo., Scharfe Salami, Würstchen, Büffel-Käse | Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Spicy Salami, Frankfurter, Buffalo Mozzarella

Nordica (1-7) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Würstel, Salsiccia, Grana A Scaglie | Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Würstchen, Wurst, Grana-Käse-Splitter | Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Frankfurter, Sausage, Grana Cheese

Fantasia (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Salamino, Würstel | Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Scharfe Salami, Würstchen | Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Spicy Salami, Frankfurter

Delicata (1-7) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo | Tomaten, Mozzarella, Rucola, Roher Schinken | Tomato, Mozzarella, Rocket, Raw Ham

Dell'intenditore (1-4-7) _ € 12,00

Doppia Pasta, Pomodoro, Capperi, Acciughe, Cipolla, Basilico, Origano, Grana | Tomaten, Kappern, Sardellen, Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Grana-Käse | Tomato, Anchoviess, Capers, Onion, Basil, Oregano, Parmesan

Pescatora (1-2-7-12-14)* _ € 14,50

Pomodoro, Frutti di Mare Misti | Tomaten, Gemischte Meeresfruchte | Tomato, Selection of Seafood

Montanara (1-7) _ € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Funghi, Salamino Piccante | Tomaten, Mozzarella, Kleine Tomaten, Pilze, Scharfe Salami | Tomato, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Mushrooms, Spicy Salami

Valdostana (1-7) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck | Tomaten, Mozzarella, Brie-Käse, Speck | Tomato, Mozzarella, Brie Cheese, Speck

Contadina (1-7) _ € 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino, Stracchino, Zucchini | Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Stracchino-Käse, Zucchini | Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Stracchino Cheese, Courgettes

Friulana (1-7) _ € 12,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Funghi, Stracchino | Tomaten, Mozzarella, Wurst, Zwiebeln, Pilze, Stracchino Käse | Tomato, Mozzarella, Sausage, Onion, Mushrooms, Stracchino Cheese

Tirolese (1-7) _ € 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Cipolla | Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln | Tomato, Mozzarella, Speck, Onion

Killer (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Peperoncino, Aglio | Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Chili, Knoblauch | Tomato, Mozzarella, Spicy Little Salami, Chilli, Garlic

Dolomiti (1-7) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Porcini, Brie | Tomaten, Mozzarella, Kleine Tomaten, Steinpilze, Brie-Käse | Tomato, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Porcini Mushrooms, Brie

Mamma Mia! (1-7) _ € 12,50

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini secchi, Stracciatella | Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, "Stracciatella" | Tomato, Mozzarella, Dried Tomatoes, "Stracciatella"

Squisita (1-7) _ € 12,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Stracchino | Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Stracchino Käse | Tomato, Mozzarella, Raw Ham, Stracchino Cheese

Tricolore (1-7) _ € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Grana a Scaglie | Tomaten, Mozzarella, Kleine Tomaten, Rucola, Grana-Käse-Splitter | Tomato, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket, Grana Cheese

Ungherese (1-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salame Ungherese | Tomaten, Mozzarella, Pilze, Suß Salami | Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Hungarian Salami

Valtellina (1-7) _ € 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e Grana | Tomaten, Mozzarella, Luftgetrockneter Schinken Vom Rind, Rucola, Grana-Käse | Tomato, Mozzarella, Beef Bresaola, Rocket, Grana Cheese

Saporita (1-7-) _ € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Stracchino, Gorgonzola | Tomaten, Mozzarella, Pilze, Stracchino Käse, Gorgonzola Käse | Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Stracchino Cheese, Gorgonzola Cheese

Norvegese (1-2-4-7) _ € 13,00

Mozzarella, Salmone, Gamberetti | Mozzarella, Lachs, Garnelen | Mozzarella, Salmon, Baby Prawns

Mediterranea (1-7) _ € 12,50

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini Freschi, Melanzane fritte, Olive Taggiasche | Tomaten, Büffel-Käse, Frische Tomaten, Frittierte Auberginen, Oliven Taggiasche | Tomato, Buffalo Mozzarella, Fresh Cherry Tomatoes, Fried Aubergines, Olives Taggiasche

Burrata _ € 12,50

Pomodoro, Rucola, Pomodorini, Burrata | Tomaten, Rucola, kleine tomaten, Burrata kase | Tomato, Rocket, Cherry tomatoes, Burrata cheese

Pizza Piccola

nessuna variazione di prezzo

Kleine Pizza - Keine Preismässigung |

Small pizza - no price change

Ogni supplemento _ € 2,00

Jede Zuschlag | Each Extra Topping |

Prosciutto crudo, porcini, speck, salmone, bresaola, stracchino | Rohschinken, Mozzarella aus Büffelmilch, Steinpilze, Speck, Lachs, luftgetrockneter Schinken vom Rind | Raw ham, buffalo Mozzarella, Porcini mushrooms, speck, salmon beef bresaola
€ 3,50

Stracciatella, Burrata, Mozzarella di Bufala
€ 4,00

Attenzione!!

1- impasto realizzato con cereali, contenenti glutine (grano) e può contenere senape.

teig mit Getreide, enthalten gluten (weizen) und Mustard.

dough made with cereals, and contain gluten (weat) and sens.

Antipasti / Specialità zuppe e cozze



Vorspeisen / Spezialität mit Miesmuscheln und Suppe | Hors d'oeuvres and Starters | Mussel and Clam Specialit

Antipasto Misto di Pesce

(Bollito - Marinato - Crudit ) — (1-2-4-7-12-14) *
Fisch Vorspeisen (Gekochte - Marinierte - Rohkost) |
Assorted appetizer seafood (boiled-marinated-Crudit s)
€ 23,50



Polpo al Vapore con Patate

(14) *
Im Dampf gegarter Tintenfisch (oktopus) mit Kartoffeln |
steamed octopus with potatoes
€ 17,00



Capesante alla Griglia

(14) *
Jakobsmuscheln vom Grill | Grilled Scallops
€ 15,00



Tartara di Tonno

(Pinne Gialle) con guarnizioni abbinata — (1-4) ^
Gelbflossen Thunfisch-tartar | yellowfin tuna-tartar
€ 18,00



Cocktail di Gamberetti

(2-3-12)
Garnelen-Cocktail | Prawn cocktail
€ 15,00



Gamberetti Olio e Limone

(2-12)
Garnelen mit  l und Zitrone | Prawns with oil and lemon
€ 15,00

Bresaola Rucola e Grana

(7)
Luftgetrockneter Schinken vom Rind mit
Rucola und Grana |
Beef Bresaola - Rocket, Grana cheese
€ 14,00



Prosciutto Crudo

Rohschinken | Raw ham
€ 12,50



Prosciutto e Melone

Rohschinken Mit Melone | Raw Ham With Melon
€ 14,50



Zuppa Salvatore

(1-2-4-12-14) *
Cozze - Vongole - Frutti di mare | Salvatore Suppe
(Miesmuscheln - Venusmuscheln - Meeresfr chte) |
Salvatore soup (mussels - clams - seafood)
€ 35,00



Cozze alla Marinara

(12-14)
Aglio, prezzemolo, vino bianco |
Miesmuscheln nach Matrosenart (Knoblauch Petersilie
Wei wein) | Mussels "alla marinara"
€ 14,00



Cozze del Marinaio

(12-14)
Pomodoro - Pomodorini - Peperoncino |
Miesmuscheln des Seemannsart (Tomaten - Chili) |
Mussels del marinaio (tomatoes - chilli)
€ 15,00

Primi piatti



Suppen und Teigwaren | Soups and Pasta

Le Nostre Linguine alla Scogliera

(1-2-3-4-12-14) *

Hausgemachte Linguini mit Meeresfrüchten |
Home-Made Linguini with Shellfish

€ 18,50



Tagliolini con Capesante e Zucchine

(1-3-7-14) *

Hausgemachte Nudeln mit Jakobsmuscheln und Zucchini |
Tagliolini with Scallops and Courgettes

€ 16,50



Spaghetti alle Vongole

(1-14)

Spaghetti mit Venusmuscheln | Spaghetti with Clams

€ 15,50



Tagliolini Calamaretti e Bottarga (Muggine)

(1-3-4-14) *

Bandnudeln mit Tintenfische und Bottarga (Meerasche) |
Tagliolini with Squid and Bottarga (Muggine)

€ 16,50



Risotto (Carnaroli) ai Frutti di Mare

(1-2-4-7-12-14) *

Reis "Carnaroli" mit Meeresfrüchten |
Rice "Carnaroli" with Shellfish

€ 18,50



Tagliolini al Salmone

(1-3-4-7)

Hausgemachte Nudeln mit Lachs | Tagliolini with Salmon

€ 15,00



Linguine alla Busera

(1-2-3-4-12) *

Hausgemachte Linguine mit Kaisergranat | Linguini Pasta
with Scampi

€ 16,50

Tagliolini alla S. Daniele

(con crudo "casereccio") (1-3-7)

Hausgemachte Nudeln In Rahmsauce Mit Rohschinken |
Tagliolini In Cream And Raw Ham Sauce

€ 15,00



Pasticcio di Lasagne alla Bolognese

(1-3-7-9) *

Überbackene Lasagne | Oven Baked Lasagne

€ 12,00



Pennette all'arrabbiata

(1)

Makkaroni In Pikanter Sauce |
Penne With Hot Chilli Tomato Sauce

€ 10,50



Spaghetti alla Carbonara

(1-3-7)

Spaghetti Mit Verquirlten Eiern Und Geröstetem
bauchspeck | Spaghetti With Carbonara Sauce

€ 11,50



Spaghetti / Gnocchetti alla Bolognese

o al Pomodoro

(1-3-9)

Spaghetti / Klösschen Mit Fleischsauce
oder mit tomaten sauce |
Spaghetti / Gnocchi With Bolognese Sauce
or Tomato Sauce

€ 10,00



Zuppa di Verdure

(1-9) *

Gemüsesuppe | Vegetable Soup

€ 9,00

Secondi piatti di Pesce



Fisch-Spezialitäten | Fish Dishes

Grigliata Mista di Pesce

(2-4-12-14)*

Fischgericht, Gemischt, Vom Grill | Mixed Grill Fish

€ 25,00



Orata o Branzino alla Griglia

400/600 Gr. Con Misto di Verdure — (4)

Goldbrasse oder Seebarsch Vom Grill Mit Buntem Gemüse |
Grilled Sea Bream or Sea Bass Served with A Selection
Of Vegetables

€ 25,00 / 28,00



Rombo al Forno o Griglia

800/1000 Gr. (Per 2 Persone) (1-4)*

Steinbutt Für 2 Personen Im Ofen Mit Kartoffen, Oliven, Frische
Tomaten Oder Vom Grill mit Buntem Gemüse | Grilled Or
Baked Rombus Fish For 2 Persons With Potatoes, Olives, Fresh
Tomatoes

€ 70,00



Orata o Branzino al Forno o Griglia

800/1000 Gr. (Per 2 Persone) (4)

Goldbrasse Oder Seebarsch Für 2 Personen Im Ofen Mit
Kartoffen, Oliven, Frische Tomaten Oder Vom Grill mit Buntem
Gemüse | Grilled Or Baked Sea Bream For 2 Persons
with Potatoes, Olives, Fresh Tomatoes

€ 55,00 / € 65,00



Branzino al Sale di Pirano

800/1000 Gr. Con Misto di Verdure
(Per 2 Persone) — (4)

Seebarsch In Salzkruste Mit Buntem Gemüse | Rock Salt
Encrusted Sea Bass Served With A Selection Of Vegetables

€ 65,00



Sogliola alla Griglia

Con Misto di Verdure — (4)*

Seezunge Vom Grill Garniert Mit Buntem Gemüse |
Grilled Sole Served With A Selection Of Vegetables

€ 23,50

Filetto Di Tonno (Pinne Gialle) alla griglia

Con Misto Di Verdure — (4)*

Cegrilltes Gelbflossen Thunfischsteak Mit Buntem
Gemüse | Grilled Yellowfin Tuna Steak Served
With A Selection Of Vegetables

€ 17,00



Tagliata di Tonno (Pinne Gialle) alla Catalana

(4)*

“Katalanischer” Thunfischsteak
“Catalan” tuna

€ 20,00



Calamari alla griglia

(4-14)*

Tintenfische Vom Grill | Grilled Squid

€ 15,50



Gamberoni alla griglia

(2-12)*

Riesengarnelen Vom Grill | Grilled Giant Prawns

€ 18,50



Calamari fritti

(1-14)*

Frittierte Tintenfische | Fried Squid

€ 15,50



Frittura di Calamari e Gamberi

(1-2-12-14)*

Frittierte Tintenfische und Garnelen |
Fried Squid and prawns

€ 18,50

Secondi piatti di Carne



Fleisch-Spezialitäten | Meat Dishes

Costata di Manzo alla griglia

(400/500 Gr) Con Patate fritte*

Rumpsteak (Mit Knochen) Vom Grill Mit Pommes |
Grilled T-Bone Steak With French Fries

€ 21,00



*Entrecote alla Griglia con patate**

Entrecote Vom Grill Mit Pommes |
Grilled Entrecote Steak With French Fries

€ 17,00



Tagliata Di Manzo Della Casa

(7)*

Rumpsteakscheiben Nach Art Des Hauses |
Sliced Steak, Speciality Of The House

€ 18,50



*Filetto di Manzo alla griglia**

Rinderfilet vom grill |
Beef Grilled Fillet Steak

€ 25,00

Filetto di Manzo al Pepe rosa

(1-7-10)*

Rinderfilet Mit Pinke Pfeffer Sauce |
Beef Fillet Steak With Pepper Sauce

€ 27,00



*Tagliata di petto di Pollo della casa**

(7)

Huhnsteakscheiben Nach Art Des Hauses |
Sliced Chicken, Speciality Of The House

€ 15,00



Cotoletta alla milanese con patate

(1-3-7)*

Wiener Schnitzel Mit Pommes |
Milanese Cutlet With French Fries

€ 14,00

Contorni



Beilagen | Side Dishes

Insalata Mista

Gemischter Salat | Mixed Salad

€ 6,00



Insalata mista maxi

Gemischter Salat maxi | Maxi Mixed Salad

€ 11,00



Patate Fritte / Lesse / Forno*

Pommes Frites / Salskartoffeln / gebackenen Kartoffeln |
French Fries / baked or boiled Potatoes

€ 5,50

Polenta alla griglia

Polenta Vom Grill | Grilled Polenta

€ 4,00



Verdure alla griglia

Grillgemüse | Grilled Vegetables

€ 6,00



Pomodori e Cipolla

Tomaten Mit Zwiebeln | Tomatoes With Onion

€ 5,00

Insalatone



Insalata Salvatore

(4-7)

Insalata Verde, Pomodori, Mais, Tonno, Mozzarella, Patate
| Grüner Salat, Tomaten, Mais, Thunfisch, Mozzarella,
Salzkartoffeln | Green Salad, Tomatoes, Sweetcorn, Tuna
Fish, Mozzarella, Potatoes

€ 12,00



Insalata Tricolore

(7)

Rucola, Pomodorini, Grana A Scaglie |
Rucola, Tomaten, Grana Käse Splitter |
Tomato, Cherry Tomatoes, Rocket, Parmesan
Cheese Shavings

€ 12,00



Insalata Nostromo

(2-4-7-12)

Insalata Verde, Pomodori, Gamberetti, Tonno, Salmone,
Mais | Grüner Salat, Tomaten, Garnelen, Thunfisch,
Lachs, Mais | Green Salad, Tomatoes, Baby Prawns, Tuna
Fish, Salmon, Sweetcorn

€ 13,00

Insalata Estiva

(7)

Insalata Verde, Pomodori, Olive Nere, Mozzarella,
Cipolla |
Grüner Salat, Tomaten, Schwarze Oliven,
Mozzarella, Zwiebeln |
Green Salad, Tomatoes, Black Olives, Mozzarella,
Onion

€ 12,00



Insalata Caprese

(7)

Insalata Verde, Pomodori, Mozzarella Di Bufala |
Grüner Salat, Tomaten, Mozzarella Aus Büffelmilch |
Green Salad, Tomatoes, Buffalo Mozzarella

€ 15,00



Insalata mista maxi

Gemischter Salat maxi | Maxi Mixed Salad

€ 11,00

Menù Bambini



Kindermenü | Children's Menu



Pizza margherita

(1-7)

Pomodoro, Mozzarella | Tomaten, Mozzarella |
Tomato, Mozzarella

€ 5,50



Milanese con patate fritte *

(1-3-7)

wiener schnitzel mit pommes frites
milanese culet with french fries

€ 8,00



Dessert



CROCCANTINO DELLA CASA
(1-3-7-8)
Knuspriges Des Hauses | Praline Semifreddo
€ 6,00

TIRAMISÙ
(1-3-7-8)
€ 6,00



PANNA COTTA
(3-7-8)
Gekochte Sahne | Cooked Cream
€ 6,00

CREMA AL RUM
(3-7-8)
Rum-Creme | Rum-Flavoured Cream
€ 6,00



PROFITEROLES
(1-3-6-7-8)
€ 6,00

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI
(1-3-7-8)
Drei Schokoladen Mousse
Three chocolate Mousse
€ 6,00



CHEESECAKE CON CREMA AL PISTACCHIO
(1-7-8)
Cheesecake mit Pistazien creme
Cheesecake with pistachio cream
€ 6,00



SORBETTO AL LIMONE/MANGO
(7)
Zitronesorbet / mango | Lemon Sorbetto / mango
€ 5,00



GELATO ARTIGIANALE
FIOR DI LATTE O GUSTI DEL GIORNO
(1-7)

con possibilità di topping:
cioccolato, frutti di bosco, caramello o granella
GUSTI DEL GIORNO: CHIEDERE AL PERSONALE

Mit Toppings nach Wahl: Schokolade, Beeren, Karamell oder Crunch. |
Tagesgeschmack – bitte das Personal fragen.
€ 6,00

Menù su prenotazione

Menü Auf Reservierung Erhältlich | Menu Available Upon Reservation



*Prenotazione richiesta con almeno un giorno di anticipo.
Reservation required at least one day in advance.
Reservierung mindestens einen Tag im Voraus erforderlich.*

Un'esperienza esclusiva pensata per valorizzare al meglio la freschezza e la qualità delle nostre materie prime.
Il nostro personale seleziona ogni giorno i migliori prodotti di mare e di terra,
per offrirvi piatti preparati al momento, con cura e passione.

Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

Gran antipasto di pesce con gratinati

(capesante, canestrelli, scampi, gamberoni, cozze),
marinati e bolliti min. 2 persone — (2-3-7-12-14) *

Große Vorspeise für 2 Personen mit gratiniertem, mariniertem und
gekochtem Fisch (Jakobsmuscheln, Kleine Pilgermuscheln, Scampi,
Garnelen, Miesmuscheln) |

Grand Fish Appetizer Platter with Scallops, Razor Clams,
Langoustines, King Prawns, and Mussels au Gratin, Marinated and
Boiled Fish and Seafood, for 2 persons

€ 70,00

Tris di Tartare (Salmon, Gambero, Tonno)

(2-4-12)

Tatar-Trio (Lachs, Garnelen, Thunfisch) |
Tartare Trio (Salmon, Shrimp, Tuna)

€ 25,00

Crudità di scampi, Gamberi rossi e Ostriche

(2-4-12) *

Scampi, rote Garnelen und Auster roh |
Raw Langoustines, Red Prawns and Oyster

S.Q.

Tartar di filetto (manzo) con crostini

(1-4-7-10)

Tartar vom Rinderfilet mit Croutons |
Beef Fillet Tartare served with Toast

€ 30,00

Primi piatti - Erster gang - First courses

Tagliolini all'astice

(2-3-12) *

Tagliolini Nudeln mit Hummer | Tagliolini with Lobster

€ 27,50

Linguine con orata/branzino e olive taggiasche

(3-4)

Linguine Nudeln mit Goldbrasse/Seebarsch und Oliven "nach Art von
Taggia" | Linguine with Sea Bream/Seabass and Taggiasca Olives

€ 25,00

Mix di Crostacei Reali, con pasta fresca

min. 2 persone — (2-3-4-7-14) *

Mix aus edlen Krustentieren, mit frischen Nudeln
des Tages (min. 2 Pers.) | Selection of Crustaceans with Fresh
Pasta of the Day (min. 2 pers.)

€ 70,00

Secondi piatti - Zweiter gang - Second courses

Coda di rospo alla griglia o al forno

Con Patate, Pomodorini e Olive Taggiasche — (4)

Seeteufel Vom Grill Oder Aus Dem Ofen Mit Kartoffeln, Kleinen
Tomaten Und Oliven "Nach Art Von Taggia" |
Grilled Or Baked Monkfish With Potatoes, Cherry Tomatoes And
Taggiasca Olives

€ 35,00

Scorfano alla griglia o al forno

Drachenkopf, für 2 personen, im ofen oder vom grill
Grilled or baked Red Snapper for 2 persons

€ 75,00

Scampi alla griglia

(2-12) *

Kaisergranat Vom Grill | Grilled Scampi

€ 28,00

ACQUE MINERALI

Wasser | Water

Acqua friz./nat. (Surgiva) lt. 0,75

Mineralwasser ohne / mit Kohlensäure lt. 0,75

Still / sparkling mineral water lt. 0,75

€ 3,50

BEVANDE ALLA SPINA

getränke vom fass | draught drinks

Birra Peroni (Nastro Azzurro)

(1)

LT. 0,33 - € 4,00 | LT. 0,50 - € 6,00

Birra Peroni Gran Riserva Rossa

(1)

LT. 0,20 - € 3,50 | LT. 0,40 - € 6,50

Pepsi-Cola

LT. 0,30 - € 3,50 | LT. 0,50 - € 5,00

VINO "DELLA CASA" ALLA SPINA

"Des Hauses" Wein Vom Fass | Draught "House" Wine

(12)

Az. Agr. Cozzarolo G.B. / Spessa Alta / Italy

MERLOT

1/4 - € 4,00 | 1/2 - € 8,00 | 1LT - € 16,00

FRIULANO

1/4 - € 4,00 | 1/2 - € 8,00 | 1LT - € 16,00

LAMBRUSCO

Vom Fass | Draught

(12)

Az. Agr. Vinic. Pavan

1/4 - € 4,00 | 1/2 - € 8,00 | 1LT - € 16,00

GLERA FRIZZANTE

Vom Fass | Draught

(12)

Az. Agr. Ca dei Falchi / Codegliano / Italy

1/4 - € 4,00 | 1/2 - € 8,00 | 1LT - € 16,00

SUCCHI DI FRUTTA/ BIBITE IN BARATTOLO

Getränke, Fruchtsäfte, Dosen-Getränke | Soft Drinks, Fruit Juices, Canned Drinks

COCACOLA/FANTA/COCACOLA ZERO/
SPRITE/LEMONSODA

€ 4,00

THE AL LIMONE/PESCA

Tee mit Zitrone-Pfirsich | Lemon-Peach Tea

€ 4,00

CHINOTTO (San Pellegrino)

Getränk mit Bitterorangesaft | Sour Orange Drink

€ 4,00

ACQUATONICA

Tonic wasser | Tonic water

€ 4,00

SUCCHI DI FRUTTA

Fruchtsäfte / Fruit juices

(Pera, Mela, Pesca, Arancio, Ace) | (Birne, Apfel, Pfirsich, Orange, Ace) | (Pear, Apple, Orange, Ace)

€ 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Flaschenbiere | Bottled Beer

(1)

WEISS ERDINGER _ € 5,50

HEINEKEN _ € 4,50

CORONA _ € 5,00

LA ROSSA (Moretti) _ € 4,50

BIRRA ANALCOLICA (Moretti) _ € 4,50

BLANCHE DE NAMUR _ € 5,50

APERITIVI

Aperitifs

Spritz Aperol | Hugo | Mediterranean Spritz

€ 5,00

GRAPPE

Spezialgrappas | Special Grappas

GRAPPA BIANCA _ € 3,50

PRIME UVE _ € 6,00

BARRICATE E SPECIALI _ € 7,50

RISERVA SPECIALE _ € 9,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Weissweine | White Wine
(12)

FRIULANO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

FRIULANO

Ivan Vogric

€ 25,00

FRIULANO

Tunella

€ 35,00

RONCO DELLE CIME (Friulano)

Venica

€ 45,00

PINOT GRIGIO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

PINOT GRIGIO

Tunella

€ 35,00

PINOT GRIGIO

Ivan Vogric

€ 25,00

PINOT GRIGIO

Jermann

€ 30,00

CHARDONNAY

Branko

€ 30,00

CHARDONNAY

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

CHARDONNAY

Tunella

€ 35,00

SAUVIGNON

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

SAUVIGNON

Ivan Vogric

€ 25,00

SAUVIGNON

Jermann

€ 30,00

SAUVIGNON BLANC

Branko

€ 30,00

RONCO DEL CERÒ (Sauvignon)

Venica

€ 40,00

RONCO DELLE MELE (Sauvignon)

Venica

€ 60,00

RIBOLLA GIALLA

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

RIBOLLA GIALLA

Jermann

€ 30,00

RIBOLLA GIALLA

Branko

€ 30,00

MÜLLER THURGAU

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

TRAMINER AROMATICO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

GRECO DI TUFO

Feudi di San Gregorio

€ 25,00

SHARIS

Livio Felluga

€ 32,00

SAN FERMO -PROSECCO SUPERIORE BRUT-

Bellenda

€ 22,50

PROSECCO DOC TREVISO

Bisol

€ 16,00

BELLAVISTA

€ 55,00

CÀ DEL BOSCO

€ 55,00

BLANC DE BLANCS

Ferrari

€ 40,00

CARTIZZE VALDOBBIADENE SUPERIORE

Bortolomiol

€ 40,00

CHAMPAGNE

Veuve Peltier & Fils (Reims)

€ 40,00

CHAMPAGNE

Henri de Verlainne (Reims)

€ 45,00

MOET & CHANDON CHAMPAGNE

€ 70,00

MOSCATO D'ASTI

Cascina Barisel

€ 26,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Funkelnd-Prosecco |
Sparkling Wine - (12)

RIBOLLA GIALLA

Eugenio Collavini

0,75 - € 35,00
MAGNUM 1,5 - € 70,00

RIBOLLA GIALLA

Az. Agr. Bortolusso

0,75 - € 18,00
MAGNUM 1,5 - € 35,00

MIRAVAL PROSECCO SUPERIORE DOCG

Bellenda

0,75 - € 20,00
MAGNUM 1,5 - € 40,00



VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Rotweine | Red Wine
(12)

MERLOT RISERVA

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 28,00

CABERNET FRANC

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

PIGNOLO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 30,00

SCHIOPPETTINO

*Az. Agr. Cozzarolo G.B. /
Spessa Alta / Italy*

€ 20,00

FRANCONIA

Az. Agr. Bortolusso

€ 18,00

CABERNET SAUVIGNON

Lis Neris

€ 30,00

CABERNET SAUVIGNON

Castelvecchio

€ 30,00

SAGRADO

Castelvecchio

€ 40,00

SASSICAIA

€ 300,00

CABERNET

La viarte

€ 40,00

MERLOT

Toros

€ 45,00

VERTIGO

Livio Felluga

€ 32,00

MORE

Collavini

€ 25,00

VALPOLICELLA RIPASSO

Domenico fraccaroli

€ 35,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Domenico fraccaroli

60,00

VALPOLICELLA

Bertani

€ 20,00

LAMBRUSCO AMABILE

Chiarli

€ 16,00

ORNELLAIA

€ 300,00

ROSATO

Bortolusso

€ 16,00

CHIANTI SUPERIORE

Castello del Trebbio

€ 20,00

MODUS RUFFINO

€ 45,00

CHIANTI CLASSICO

Romitorio

€ 85,00

All'interno
ampia scelta
di vini regionali,
nazionali e
internazionali.

Im Lokal eine
große Auswahl
regionaler,
nationaler und
internationaler
Weine.

We offer
a wide choice
of regional,
national and
international
wines.

In mancanza di prodotto fresco
potranno essere utilizzati
prodotti congelati, decongelati
o surgelati. Rivolgetevi
preventivamente
al personale di sala per
acquisire ogni ulteriore
informazione.

Bei Mangel an Frischware wird
Tiefkühlkost verarbeitet

When fresh produce is finished,
frozen produce will be used

* Prodotto congelato
^ Prodotto decongelato

ATTENZIONE !

Le pietanze
possono contenere:
Glutine, crostacei,
molluschi, pesce.

COPERTO

Gedeck | Cover charge
€ 2,50

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Arachidi e prodotti a base di soia Peanuts and peanut based products	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based product	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.