



*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 Miesmuscheln, 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 beigegefügt 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) _ € 5,50

Pomodoro, Aglio | Tomaten, Knoblauch |
Tomato, Garlic

Margherita (1-7) _ € 6,50

Pomodoro, Mozzarella | Tomaten, Mozzarella |
Tomato, Mozzarella

Prosciutto (1-7) _ € 8,50

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

San Daniele (1-7) _ € 10,50

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

Prosciutto e Funghi (1-7) _ € 9,00

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

Capricciosa (1-7) _ € 10,00

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

4 Stagioni (1-7) _ € 10,00

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

Diavola (1-7) _ € 8,50

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

Patatosa (1-7) _ € 10,00

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

Calzone (1-7) _ € 9,50

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

Zucchini (1-7) _ € 8,50

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

Parmigiana (1-7) _ € 9,50

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

4 Formaggi (1-7) _ € 10,50

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

Salamino E Peperoni (1-7) _ € 9,00

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

Vegetariana (1-7) _ € 10,00

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

Bufala (1-7) _ € 11,00

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

Viennese (1-7) _ € 8,50

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

Americana (1-7) _ € 8,50

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

Romana (1-4-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi | Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kappern | Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers

Pugliese (1-7) _ € 8,00

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

Napoletana (1-4-7) _ € 9,00

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

Siciliana (1-4-7) _ € 10,00

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

Olivastra (1-2-7-12) _ € 10,50

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

Hawaii (1-7) _ € 9,50

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

Salamino e Cipolla (1-7) _ € 9,00

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

Porcini (1-7) _ € 10,50

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

Melanzane (1-7) _ € 9,00

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

Tonno (1-4-7) _ € 9,00

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

Tonno e Cipolla (1-4-7) _ € 9,50

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

Gamberetti e Rucola (1-2-7) _ € 10,00

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

SPECIALI

Salvatore (1-7) _ € 12,50

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) _ € 11,00

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) _ € 10,50

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

Delicata (1-7) _ € 11,50

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

Dell'intenditore (1-4-7) _ € 11,50

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) * _ € 13,50

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

Montanara (1-7) _ € 10,50

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

Valdostana (1-7) _ € 11,50

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

Contadina (1-7) _ € 11,00

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

Friulana (1-7) _ € 12,00

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

Tirolese (1-7) _ € 11,00

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

Killer (1-7) _ € 9,00

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

Dolomiti (1-7) _ € 11,50

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

Paradiso (1-7) _ € 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Salsiccia |
Tomaten, Mozzarella, Kleine Tomaten, Wurst |
Tomato, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Sausage

Squisita (1-7) _ € 12,00

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

Tricolore (1-7) _ € 9,50

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

Norvegese (1-2-4-7) _ € 12,50

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

Amedeo (1-4-7) _ € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi,
Mais, Cipolla | Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Kappern, Mais, Zwiebeln | Tomato,
Mozzarella, Anchovies, Capers, Sweetcorn,
Onion

Ungherese (1-7) _ € 10,00

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

Valtellina (1-7) _ € 12,50

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) _ € 11,50

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

Mediterranea (1-7) _ € 11,50

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 _ € 12,00

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 Preisermässigung |
Small pizza-no price change

Ogni supplemento _ € 1,50

Jede Zuschlag | Each Extra Topping |

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, 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

Attenzione!!

1 - impasto realizzato con cereali, contenenti glutine (grano)
teig mit Getreide, enthalten gluten (weizen)
dough made with cereals, and contain gluten (weat)

Insalata di Mare

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

Fisch Vorspeisen |
Assorted appetizer seafood

€ 21,50

Capesante alla griglia

(1-14) *

Jakobsmuscheln vom Grill | Grilled Scallops

€ 15,00

Cocktail di Gamberetti

(2-3)

Garnelen-Cocktail | Prawn cocktail

€ 14,00

Gamberetti Olio e Limone

(2)

Garnelen mit Öl und Zitrone | Prawns with oil and lemon

€ 14,00

Cozze alla Marinara

(12-14)

Aglio, prezzemolo, vino bianco |
Miesmuscheln nach Matrosenart (Knoblauch Petersilie Weißwein)
| Mussels "alla marinara"

€ 13,00

Cozze del Marinaio

(12-14)

Pomodoro - Pomodorini - Peperoncino |
Miesmuscheln des Seemannsart (Tomaten - Chili) |
Mussels del marinaio (tomatoes - chilli)

€ 14,00

Bresaola Rucola e Grana

(7)

Luftgetrockneter Schinken vom Rind rucola - Grana |
Beef Bresaola - Rocket, Parmesan cheese

€ 12,50

Prosciutto Crudo

Roher Schinken | Raw ham

€ 11,50

Tagliolini con Gamberi e Zucchini

(1-3-14) *

Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini |
Tagliolini with prawns and Courgettes

€ 15,50

Spaghetti alle Vongole

(1-14)

Spaghetti mit Venusmuscheln | Spaghetti with Clams

€ 13,50

Tagliolini al Salmone

(1-3-4-7)

Bandnudeln mit Lachs | Tagliolini with Salmon

€ 13,50

Spaghetti / Gnocchetti alla Bolognese o al Pomodoro

(1-3)

Spaghetti / Klösschen Mit Fleischsauce |
Spaghetti / Gnocchi With Bolognese Sauce

€ 9,00

Spaghetti Alla Carbonara

(1-3-7)

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

€ 10,50

Zuppa di Verdure

(1-9) *

Gemüsesuppe | Vegetable Soup

€ 8,00

Secondi piatti



Fisch-Fleisch Spezialitäten | Fish-Meat Dishes

Pescato del giorno al forno o alla griglia

(1-4)

Fang Destages im Ofen oder vom Grill |

Fish of the day grilled or baked

€ S.Q.

Filetto di Tonno (Pinne Gialle) alla griglia

Con Misto Di Verdure — (4)

Gegrilltes Gelbflossen Thunfischsteak Mit Buntem

Gemüse | Grilled Yellowfin Tuna Steak Served

With A Selection Of Vegetables

€ 17,00

Calamari alla griglia

(14)*

Tintenfische Vom Grill | Grilled Squid

€ 14,50

Frittura di Calamari e Gamberi

(1-2-12-14)*

Frittierte Tintenfische und Garnelen |

Fried Squid and prawns

€ 17,50

Calamari fritti

(1-14)*

Frittierte Tintenfische | Fried Squid

€ 14,50

Entrecote alla Griglia con patate

Entrecote Vom Grill Mit Pommes |

Grilled Entrecote Steak With French Fries *

€ 16,00

*Paillard di Pollo alla griglia con patate **

Huhnsteak Vom Grill Mit Pommes |

Grilled chicken Fillet With French Fries

€ 13,00

Contorni



Beilagen | Side Dishes

Insalata Mista

Gemischter Salat | Mixed Salad

€ 5,50

Pomodori e Cipolla

Tomaten Mit Zwiebeln | Tomatoes With Onion

€ 4,50

*Patate Fritte */ Lesse*

Pommes Frites / Salskartoffeln / gebackenen Kartoffeln |

French Fries / baked or boiled Potatoes

€ 5,00

Polenta alla griglia

Polenta Vom Grill | Grilled Polenta

€ 4,00

Verdure alla griglia

Grillgemüse | Grilled Vegetables

€ 5,50

Insalata mista maxi

Gemischter Salat maxi | Maxi Mixed Salad

€ 10,00

Dessert

Croccantino Della Casa

(1-3-7-8)

Knuspriges Des Hauses | Praline Semifreddo

€ 5,50

Tiramisù

(1-3-7-8)

€ 5,50

Panna Cotta

(7)

Gekochte Sahne | Cooked Cream

€ 5,00

Crema Al Rum

(3-7)

Rum-Creme | Rum-Flavoured Cream

€ 5,50

Profiteroles

(1-3-6-7-8)

€ 5,00

Tartufo Cioccolato/Bianco

(1-3-6-7-8)

Truffel Eisspezialität Weiß / Schwarz |
Truffle White / Black

€ 4,50

Sorbetto al Limone/mango

(7)

Zitronesorbet / mango | Lemon Sorbetto / mango

€ 4,50

Cheesecake con crema al pistacchio

(1-7-8)

Cheesecake mit Pistazien creme |
Cheesecake with pistachio cream

€ 6,00



Menù su prenotazione



Menü Auf Reservierung Erhältlich | Menu Available Upon Reservation

Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

Gran antipasto di pesce con gratinati

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

Große Vorspeise für 2 Personen mit gratiniertem, mari-
niertem und gekochtem Fisch (Jakobsmuscheln, Kleine
Pilgermuscheln, Scampi, Garnelen, Miesmuscheln) |
Grand Fish Appetizer Platter with Scallops, Razor Clams,
Langoustines, King Prawns, and Mussels au Gratin, Mari-
nated and Boiled Fish and Seafood, for 2 persons

€ 70,00

Crudità di scampi e gamberi rossi

(2-4-12) *

Scampi und rote Garnelen roh |
Raw Langoustines and Red Prawns

€ 30,00

Tartar di filetto (manzo) con crostini

(1-10)

Tartar vom Rinderfilet mit Croutons | Beef Fillet Tarta-
re served with Toast

€ 30,00

Primi piatti - Erster gang - First courses

Tagliolini all'astice

(2-3-12)

Tagliolini Nudeln mit Hummer | Tagliolini with Lobster

€ 25,00

Mix di Crostacei Reali, con pasta fresca del giorno

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.)

€ 65,00

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 Tag-
giasca Olives

€ 25,00

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 Kar-
toffeln, 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

Bibite, vini e birre alla spina



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 Raffo non filtrata lt. 0,40

(1)

Italienisches bier Raffo 0,40 lt |

Italian Beer Raffo 0,40 lt.

€ 6,00

Birra Peroni (Nastro Azzurro)

(1)

Bier

LT. 0,30 - € 4,00 | LT. 0,50 - € 6,00

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 - € 3,50 | 1/2 - € 7,00 | 1LT - € 14,00

FRIULANO

1/4 - € 3,50 | 1/2 - € 7,00 | 1LT - € 14,00

GLERA FRIZZANTE (11°)

Vom Fass | Draught

(12)

Az. Agr. Cozzarolo G.B. / Spessa Alta / 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 _ € 5,00

HEINEKEN _ € 4,00

CORONA _ € 4,50

LA ROSSA (Moretti) _ € 4,00

BIRRA ANALCOLICA (Moretti) _ € 4,00

BLANCHE DE NAMUR _ € 5,00

APERITIVI

Aperitifs

Spritz Aperol | Hugo

€ 4,50

GRAPPE

Spezialgrappas | Special Grappas

GRAPPA BIANCA _ € 3,50

PRIME UVE _ € 6,00

BARRICATE E SPECIALI _ € 7,50

RISERVA SPECIALE _ € 9,50

Vini in bottiglia, Spumanti e Champagne



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Weissweine | White Wine
(12)

FRIULANO

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*

€ 20,00

FRIULANO

Ivan Vogric

€ 25,00

FRIULANO

Marco Felluga

€ 35,00

RONCO DELLE CIME (Friulano)

Venica

€ 45,00

PINOT GRIGIO

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*

€ 20,00

PINOT GRIGIO

Marco Felluga

€ 35,00

PINOT GRIGIO

Ivan Vogric

€ 25,00

PINOT GRIGIO

Jermann

€ 30,00

CHARDONNAY

Branko

€ 30,00

CHARDONNAY

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*

€ 20,00

CHARDONNAY

Marco Felluga

€ 35,00

SAUVIGNON

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / 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. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*

€ 20,00

RIBOLLA GIALLA

Jermann

€ 30,00

RIBOLLA GIALLA

Branko

€ 30,00

MÜLLER THURGAU

Cantina st. Magdalena

€ 25,00

GEWÜRZTRAMINER

Cantina st. Magdalena

€ 30,00

GRECO DI TUFO

Feudi di San Gregorio

€ 25,00

SHARIS

Livio Felluga

€ 30,00

ILLIVIO

Livio Felluga

€ 50,00

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

PROSECCO MILLESIMATO PRIMA CUVÉE

Bellenda

€ 17,00

MIRAVAL PROSECCO SUPERIORE DOCG

Bellenda

0,75 - € 20,00
MAGNUM 1,5 - € 40,00

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

€ 35,00

CARTIZZE VALDOBBIADENE SUPERIORE

Merotto

€ 35,00

CHAMPAGNE

Veuve Peltier & Fils (Reims)

€ 40,00

CHAMPAGNE

Henri de Verlainne (Reims)

€ 45,00

MOET & CHANDON CHAMPAGNE

€ 70,00

MOSCATO D'ASTI

Cascina Barisel

€ 22,50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Rotweine | Red Wine
(12)

MERLOT

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 20,00

CABERNET FRANC

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 20,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

*Az. Agr. COLLI di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 20,00

SCHIOPPETTINO

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 20,00

SCHIOPPETTINO SOTTOZONA (RISERVA)

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 25,00

ROSSO DELLA POIANA

*Az. Agr. Colli di Poianis /
Prepotto / Italy*
€ 30,00

FRANCONIA

Az. Agr. Bortolusso
€ 18,00

LAMBRUSCO AMABILE

Chiarli
€ 16,00

CABERNET SAUVIGNON

Lis Neris
€ 30,00

CABERNET SAUVIGNON

Castelvecchio
€ 25,00

SAGRADO

Castelvecchio
€ 40,00

CABERNET

La viarte
€ 40,00

MERLOT

Toros
€ 45,00

MERLOT

“RUSSIZ SUPERIORE”
Marco felluga
€ 40,00

VERTIGO

Livio Felluga
€ 25,00

MORE

Collavini
€ 25,00

VALPOLICELLA RIPASSO

Domenico fraccaroli
€ 35,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Domenico fraccaroli
60,00

VALPOLICELLA

Bertani
€ 18,00

SASSICAIA

€ 300,00

ORNELLAIA

€ 300,00

ROSATO

Bortolusso
€ 16,00

CHIANTI

Ruffino
€ 18,00

CHIANTI CLASSICO “ORO DUCALE”

Ruffino
€ 30,00

MODUS RUFFINO

€ 45,00

CHIANTI CLASSICO

Romitorio
€ 85,00

CHIANTI CLASSICO SANTEDAME

Ruffino
€ 30,00

SAGRADO

Castelvecchio
€ 40,00

**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, scongelati 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 scongelato

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

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.

La Direzione