

Antipasti di terra – Land Vorspeisen – Land Appetizers

Salumi e formaggi del territorio su pane Carasau (Λ) 1-7	€ 13,00
Su foglio di pane Carasau: salsiccia, prosciutto, salame e formaggi del territorio Lokale Wurstwaren und Käse auf Carasau-Brot Salami and cheeses of the territory on Carasau bread	
Carpaccio di bresaola con rucola e grana (Λ) 1-7	€ 10,00
Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan – Bresaola carpaccio with rocket and parmesan	
Petali di crudo di Irgoli e sfere di melone locale (Λ) 1	€ 12,00
Petals of raw Irgoli and spheres of local melon Blütenblätter von rohem Irgoli und Kugeln von lokaler Melone	
Insalata Caprese (Λ) 7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, origano e basilico Tomaten, Mozzarella Käse, Oregano und Basilikum Tomatoes, mozzarella, oregano and basil	

Antipasti di mare - Vorspeisen vom Meer - Sea appetizers

Cozze alla Busara Carasau (Λ) 1-12-14	€ 11,00
Miesmuscheln nach „Busara“ (frisch Tomaten, Wein, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie) „Busara“ style mussels (fresh tomato, wine, garlic, onion and parsley)	
Polpo in agliata (*) (Λ) 10-12-14	€ 12,00
Krake mit Knoblauch – Octopus mit garlic	
Insalata di Polpo e patate (*) (Λ) 10-12-14	€ 12,00
Krakensalat mit Kartoffeln - Octopus with potatoes	
Tris di antipasti del giorno (*) (Λ) 2-4-14-12	€ 18,00
Drei Vorspeisenmischung des Tages - Three appetizers mix of the day	

Primi di terra - Ester Gang vom Land – Land First Courses

Lasagna (*) (Λ) 1-3-7-9-12	€ 10,00
Lasagna mit Fleischsauce - Meat sauce lasagna	
Spaghetti alla carbonara (Λ) 1-3-7	€ 10,00
Spaghetti mit Speck, Ei und Käse - Carbonara style spaghetti	
Spaghetti all'amatriciana (*) (Λ) 1-3-12	€ 10,00
Penne "all'amatriciana" mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck – "Amatriciana" pasta	
Pasta al pesto (Λ) 1-8-11	€ 9,00
Pasta mit Basilikumpesto – Pasta with basil pesto sauce	
Ravioli di ricotta con crema al gorgonzola (*) (Λ) 1-7	€ 12,00
Quarkravioli mit Gorgonzolasauce – Ricotta Ravioli with gorgonzola cream	

Primi di mare - Ester Gang vom Meer – Sea First Courses

Linguine con cozze alla Triestina (Λ) 1-12-14	€ 12,00
Dünne Nudeln mit Miesmuscheln - Linguine with Triestina style mussels	
Pasta al tonno con pomodorini (Λ) 1-4-11	€ 10,00
Pasta mit Thunfisch und Kirschtomaten – Tuna pasta with cherry tomatoes	
Spaghetti ai frutti di mare (*) (Λ) 1-2-14	€ 16,00
Spaghetti with seafoods – Spaghetti mit Meeresfrüchten	
Spaghetti con arselle in acqua marina (Λ) 1-14	€ 13,00
Spaghetti with clams in sea water – Spaghetti mit Muscheln im Meerwasser	
Tagliolini ai gamberi con zucchini e zafferano (*) (Λ) 1-2	€ 16,00
Shrimp tagliolini with zucchini and saffron – Shrimps Tagliolini mit Zucchini und Safran	

Menù baby

Penne / gnocchi (bolognese, pomodoro) (*) (Λ) 1-7-9-12	€ 7,00
Fresh pasta / small dumplings (meat sauce, tomatoes sauce)	
Cotoletta alla milanese con patate (*)	€ 10,00
Mailänder Schnitzel mit Pommes – Milanese cutlet with fries	
Calamari fritti e patatine (*) (Λ) 1-14	€ 11,00
Frittierte Tintenfische mit Pommes – Fried squid with chips	
Wurstel e patatine fritte (*)	€ 8,00
Frankfurter und Pommes – Wurstel and chips	



Secondi di terra - Zweiter Gang vom Land – Land Second courses

Ćevapčići con tortino di patate in teccia(*) (^) 1	€ 11,00
Ćevapčići mit Kartoffelntörtchen, Speck und Zwiebeln Ćevapčići with stewed potatoes, bacon and onions	
Tagliata con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico (^) 7-12	€ 17,00
Geschnittenes rohes Fleisch mit Rucola mit Getreideflocken und Balsamico-Essig Sliced raw meat with rocket with grain flakes and balsamic vinegar	
Filetto di manzo al pepe verde (^) 1-12	€ 22,00
Beef fillet with green pepper – Rinderfilet mit grünes Pfeffer	
Hamburger con patatine fritte (*)	€ 12,00
Hamburger mit Pommes – Hamburger with french fries	

Secondi di mare - Zweiter Gang vom Meer – Sea Second courses

Gran fritto di mare (*) 2-4 (Gamberi, calamari, sarde, filetto di pesce)	€ 16,00
Gebatene Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfische, Sardinen, Fischfilet) Fried seafood (Shrimps, squid, sardines, fish fillet)	
Sarde impanate su letto di rucola e pomodorini (*) (^) 1-3-4-12	€ 13,00
Panierte Sardinen auf einem Bett aus Rucola und Kirschtomaten ?? Breaded sardines on a bed of rocket and cherry tomatoes	
Cornucopie di spigola (*) (^) 4 Filetto di spigola in salsa di pomodoro e basilico	€ 18,00
Seebarschfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce – Sea bass fillet in tomato and basil sauce	
Trancio di spada alla catalana (*) (^) 4	€ 15,00
Pesce spada al vapore con mix di cipolla e pomodorini Catalan swordfish steak – Katalanisches Schwertfischsteak	
Grigliata di pesce (*)(^) 2-4 (Filetto di pesce, gamberi, calamari)	€ 22,00
Meeresfrüchte-Grill (Fischfilet, Garnelen, Tintenfische) – Grilled fish (fish fillet, shrimps, squid)	

Contorni - Beilagen - Side dishes

Verdurine miste grigliate - Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	€ 7,00
Verdure al vapore - gedämpftem gemü - steamed vegetables	€ 6,00
Patate fritte (*) - Pommes frites - French fries	€ 5,00
Insalata mista di stagione - Gemischter Salat - Mixed leaves salad	€ 5,00

Insalatone - Salate - Salads

Insalata Romantica (^) 7-3	€ 11,00
Insalata mista, mais, prosciutto cotto, uovo sodo, Mozzarella – Gemischter Salat, Mais, Schinken, gekochetes Ei, Mozzarella – Mixed salad, sweet corn, ham steak, boiled egg, mozzarella	
Insalata Capricciosa (^) 3-4	€ 11,00
Insalata verde, rucola, olive, tonno, uovo sodo, pomodori, peperoni Grüner Salat, Rauke, Oliven, Thunfisch, gekochtes Ei, Tomaten, Peperoni Green Salad, rocket, olives, thuna fish, boiled egg, tomatoes, peppers	
Insalata Contadina (^) 3	€ 11,00
Insalata mista, uovo sodo, mais, carciofini, rucola, cetrioli Gemischter Salat, gekochtes Ei, Mais, kleine Artischocken, Rauke, Gurken Mixed Salad, boiled egg, sweet corn, artichokes, roket, cucumbers	
Insalata Fantasia (^) 4-7	€ 13,00
Patate lesse, pomodori, insalata verde, tonno, mozzarella, carciofini Gekochte Kartoffeln, Tomaten, Grüner Salat, Thunfisch, Mozzarella, kleine Artischocken Boiled potatoes, tomatoes, green salad, thuna fish, mozzarella, artichokes	

Dessert – Süßspeisen – Dessert

Seadas al miele (*) Honey Seadas	€ 6,00
Il nostro tiramisù (^) 7 Our tiramisù	€ 5,00
Panna cotta ai frutti di bosco (^) 7 Pannacotta with berries – Panna Cotta mit Beeren	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca – Geschnittenes Obst – Sliced fresh fruit	€ 5,00



PIZZE

Focaccia (Λ) 1-7 Sale, olio - Salz, Öl - Salt, oil	€ 4,50
Marinara (Λ) 1-7 Pomodoro, aglio, origano Tomaten, Knoblauch, Oregano - Tomatoes, garlic, oregano	€ 5,50
Margherita (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, basilico Tomaten, Mozzarella, basilikum - Tomatoes, mozzarella, basil	€ 7,00
Romana (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano	€ 8,00
Napoli (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies	€ 8,50
Wurstel (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomaten, Mozzarella, Frankfurter Würstchen Tomatoes, mozzarella, wüistel	€ 8,50
Prosciutto (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	€ 8,00
Prosciutto e funghi (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	€ 8,50
Salame (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, Salame Tomaten, Mozzarella, Salami - Tomatoes, mozzarella, salami	€ 8,50
Diavola (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami - Tomatoes, mozzarella, spicy salami	€ 8,50
Primavera (Λ) 1-7 Mozzarella, pomodorini, rucola, grana Mozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Parmesan Kase Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese	€ 9,00
Tonno e cipolla (Λ) 1-4-7 Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln - Tomatoes, mozzarella, tuna, onions	€ 9,00
Calzone (Λ) 1-7 Mozzarella, prosciutto, funghi Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze - Mozzarella, ham, mushrooms	€ 9,00
Hawaii (Λ) 1-7 Mozzarella, prosciutto cotto, ananas Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas - Mozzarella, ham, pineapple	€ 8,50
4 formaggi (Λ) 1-7 Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, grana Tomaten, Mozzarella, Brie/Gorgonzola/Parmesan Käse Tomatoes, mozzarella, Brie/Gorgonzola/Parmesan cheese	€ 9,00
4 stagioni(Λ)1-7 Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Gekochter Schinken Tomato, mozzarella, artichokes, olives, mushrooms, ham	€ 9,50
Aggiunte e varianti – Jegliche Menuänderung – Addition and variants	€ 0,50 – € 3,00
Coperto – Gedeck – Table service	€ 1,50

Non si esclude la presenza di potenziali allergeni in tracce e/o per contaminazione crociata – Allergeni und/oder Kreuzkontamination enthalten und sind somit nicht ausgeschlossen – Traces of potential allergens and/or cross-contamination is not excluded

Si informa la gentile clientela che in questo esercizio è a disposizione, previa richiesta al personale di servizio, apposita documentazione sulle sostanze allergeniche presenti nei prodotti venduti / somministrati. - In this structure there is available the special documentation regarding the allergenic substances present in the products sold / administered, please request it to the service staff. - Allergene können nicht ausgeschlossen werden, beim Servicepersonal können spezielle Unterlagen über die Allergenen Stoffe in den verkauften / verabreichten Produkten erfragt werden, bitte beim Servicepersonal anfragen



Bibite – Getränke – soft drink

Acqua 1 Lt - Wasser 1 Lt - Bottle of water 1 Lt	€ 2,50
Coca cola 0,33 Lt	€ 2,50
Fanta 0,33 Lt	€ 2,50
The limone/pesca 0,33 Lt - Eistee Pfirsich oder Zitrone - Peach or Lemon Ice Tea	€ 2,50
Lemonsoda 0,33 Lt	€ 2,50

Caffetteria

Caffè - Kaffee Espresso - Coffee Espresso	€ 1,10
Capuccino (^)7	€ 1,70
Caffè corretto - Kaffee mit einem Schuss Schnaps - Alcoholic Coffee	€ 2,00
The caldo - Heißer Tee - Hot Tea	€ 2,00
Camomilla - Kamillentee - chamomile	€ 2,00

AMARI – Bittere Liköre – Bitter shots

Ramazotti	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Gin	€ 4,00
Pelinkovac	€ 4,00

Vini – Wein – wine

Vino rosso o bianco(^)12	0,1 Lt € 2,50 0,5 Lt € 6,00 1 Lt € 10,00
Rot oder weiss Wein - Red or white wine	
Vino Frizzantino(^)12	0,1 Lt € 3,00 0,5 Lt € 7,00 1 Lt € 11,00
Schaumwein - sparkling wine	
Prosecco Extra Dry (^) 12	€ 18,00
bicchieri, Flute, glass	€ 4,00

Birre – Bier – beers

Heineken 0,33 Lt	€ 3,50
Moretti Italia 0,33 Lt	€ 3,50
Warsteiner (no alcol) 0,33 Lt	€ 3,00
Franziskaner Hefe-Weissbier 0,33 Lt	€ 4,00
Mc. Farland rossa 0,33 Lt	€ 4,00
Isenbeck alla spina	02 Lt € 3,00 0,4 Lt € 4,00 0,5 Lt € 5,50
vom Fass - draft beer	



ALLERGENI

(^) allergene (*) prodotto surgelato

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.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 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 derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens (*) frozen product

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 intellerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

