

...gli Antipasti (Vorspeise)

gli Antipasti di Mare (vom Meer)

Misto di Antipasti di Mare - 19

Assaggi Misti di Affumicati, Marinati, Gratinati ecc.

Gemischte Meer Vorspeise

(Geräuchert, mariniert, gratiniert usw.)

Mixed Cold and Warm Seafood Appetizers (Smoked, Marinated, Gratin, ...)

Insalata di Mare - 15

Zeevruchten salade

Seafood Salad

Tartare di Salmone Affumicato, Riso Venere e Ananas - 15

Geräucherter Lachstatar, schwarzer Venusreis, Ananas

Smoked Salmon Tartare, Black Venus Rice, Pineapple

Tentacolo di Polpo, Crema di Patate e Spinaci - 15

Oktopus Tentacle, Kartoffelcreme und Spinat

Octopus Tentacle, Potatoes Cream and Spinach

Gamberetti in Salsa Rosa profumati all'Arancia - 13

Orangengarnelen in "rosa Sauce"

Orange Scented Shrimp in "Rose Sauce"

gli Antipasti di Lago (vom See)

Antipasti di Lago Misto - 17

Assaggi Misti di Marinati, Essiccati ecc.

Gemischte See Vorspeise

(Mariniert, getrocknet usw.)

Mixed Lakefood Appetizers (Marinated, Dried ...)

Sardine di Lago (Agone) Essiccate

con Julienne di Verdurine Croccanti e Polenta ai Ferri - 12

Traditionelle getrocknete Sardinen mit Gemüse Julienne und Polenta

Traditional Dried Lake Sardines with Vegetable Julienne and Polenta

gli Antipasti di Terra (vom Landes)

Prosciutto Crudo di Parma e Melone - 12

Parmaschinken und Melone

Parma Ham and Melon

Caprese con Mozzarella di Bufala Campana - 12

Salat: Tomaten und Büffelmozzarella

Salad: Tomatoes and Buffalo's Mozzarella

COPERTO E
SERVIZIO
€ 2,50 cad.
Cover Charge
and Service

...i Primi (Pastagerichte)

i Primi di Mare (vom Meer)

Spaghetti alle Vongole con Pomodorini Confit agli Agrumi - 14

Spaghetti mit Venus Muscheln und Citrus Confit Tomaten

Spaghetti with Clams and Citrus Confit Tomatoes

Spaghetti allo Scoglio - 16,50

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti with Seafood

Risotto alla Pescatora - 16,50

Meeresfrüchte Risotto

Seafood Risotto

Penne al Salmone - 13

Penne mit Lachssauce

Penne with Salmon Sauce

Rigatoni con Pesto di Pistacchio e Gamberi - 14

Rigatoni mit "Pistazienpesto" und Garnelen

Rigatoni with "Pistachio Pesto" and Shrimps

Linguine all'Astice - 19

Linguine mit Hummer

Linguine with Lobster

i Primi di Lago (vom See)

Paccheri al Ragù di Pesce di Lago - 13

Paccheri mit Seefischsauce

Paccheri in LakeFood Sauce

i Primi di Terra (vom Landes)

Spaghetti al Pomodoro - 8

Spaghetti mit Tomatensoße

Spaghetti in Tomato Sauce

Spaghetti al Ragù - 9

Spaghetti mit Bolognese Soße

Spaghetti in "Bolognese Sauce"

Orecchiette alla Campagnola - 9

(al sugo misto di Verdure)

Pasta mit Tomatensauce und Gemüse

Pasta with Tomato Sauce and mix Vegetables

Spaghetti alla Carbonara - 10

Spaghetti mit Ei, Speck und Parmesan

Spaghetti with Egg, Bacon and Parmesan

Lasagne - 10

i Secondi di Mare (vom Meer)

Frittura Mista di Paranza (per 2 persone) - 36
(Calamari, Gamberi, Scampi, Gallinella, Triglia, Merluzzo ecc)
Assortimento potrebbe variare secondo le disponibilità di Mercato
Gemischter gebratener Fisch für 2 Personen
Mixed Fried Fish for 2 people

Calamari Fritti - 14
frittierter Tintenfisch
Fried Calamaries

Frittura Mista di Calamari e Gamberi - 16
Gemischter gebratener Tintenfisch und Garnelen
Fried Calamaries and Shrimps

Cozze alla Marinara (con Pomodoro) - 12
Muscheln mit Tomatensauce
Mussels with Tomatoes Sauces

Cozze - 11
gekochte Muscheln
Boiled Mussels

Grigliata Mista di Pesce e Crostacei - 23
(Scampo, Gambero, Aragostina, Spada, Salmone)
L'assortimento potrebbe subire variazioni secondo disponibilita di mercato
Gemischter gegrillter Fisch und Schalentiere
Mix Grilled Fish and Crustaceans

Filetto di Salmone ai Ferri - 15
gegrillter Lachs
Grilled Salmon

Filetto di Salmone al Forno alla Norvegese - 18,50
con Patate, Finocchio, Carote, Capperi e Olive
Lachsofen mit Gemüse gebacken
Salmon Oven Baked with Vegetables

Branzino ai Ferri - 15
Gegrillter Wolfsbarsch
Grilled SeaBass

Branzino al Forno con Patate, Olive e Pomodorini - 18,50
Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kartoffeln und Oliven
SeaBass Oven Baked with Cherry Tomatoes, Potatoes and Olives

Tagliata di Tonno con Pomodorini e Melanzane Dorate - 17
Scheiben vom Thunfischsteak mit Kirschtomaten und gebratene Auberginen
Sliced Tuna Steak with Cherri Tomatoes and Golden Fried Eggplant

...iSecondi (Hauptgang)

i Secondi di Lago (vom See)

Varietà di Lago - 21

(Trota, Coregone, Salmerino al Forno con Verdure - Aole e Persico Fritti)
L'assortimento potrebbe subire variazioni secondo disponibilita di mercato

Gemengde meer vis, gebakken engefrituurd

Mixed LakeFish Baked and Fried

Trota ai Ferri - 13

Gegrilde forel

Grilled Trout

Persico Dorato con Julienne di Verdure Croccanti - 15

Gepaneerde baars met plantaardige Julienne

Breaded Perch with Vegetable Julienne

i Secondi di Terra (Fleisch)

Filetto di Manzo ai Ferri - 18

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled Beef Fillet Steak

Tagliata di Controfiletto alla Rucola e Grana - 17

Lendensteak mit Rucola und Parmesan

Sliced Sirloin Beef with Rocket and Parmesan

Cotoletta di Lonza - 11

Schweineschnitzel

Breaded Pork Loin Cutlet

Ribs di Maiale in Salsa Barbecue - 15

Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce

Pork ribs with Salsa Barbecue

Specialità Vegan

la nostra proposta d'Antipasto Vegan

Tortino di Cous Cous alla Mediterranea (Verdure, Pomodorini, Olive)
profumato al Curry - 11

Couscous mit Gemüse, Kirschtomaten, Oliven und Curry
Cous Cous with Vegetables, Cherry Tomatoes, Olives and Curry

la nostra proposta di Primo Vegan

Orecchiette alla Campagnola - 9
(al sugo misto di Verdure)

Pasta mit Tomatensauce und Gemüse
Pasta with Tomato Sauce and mix Vegetables

Quinoa con Verdurine e Bacche di Goji - 11

Quinoa mit Gemüse und Goji-Beeren
Quinoa with Vegetables and Goji Berries

la nostra proposta di secondo Vegan

Tagliata di Tofu con Patate, Carciofo e Pomodorini Confit - 11

Tofu mit Kartoffeln, Artischocken und Confit-Kirschtomaten
Tofu with Potatoes, Artichokes and Confit Tomatoes

Contorni (Side Dish and Salad)

Verdure Lesse - 5
Boiled Vegetables

Insalata Verde - 5
Green Salad

Patatine Fritte - 5
French Fries

Insalatona Mediterranea - 10
Insalata Verde, Pomodoro, Olive,
Mozzarella, Tonno
Green Salad, Tomatoes, Olive,
Mozzarella, Tuna

Verdure ai Ferri - 5
Grilled Vegetables

Insalata Mista - 6
Mixed Salad

Caprese con Bufala Campana - 12
Tomatoes and Buffalo's Mozzarella

Insalata Nettuno - 10
Rucola, Pomodorini, Gamberetti,
Surimi
Rocket, Cherry Tomatoes, Shrimps,
Surimi

la nostra Pizza

Il nostro impasto è frutto di oltre 40 anni di esperienza nel settore. L'utilizzo di Farina Biologica di tipo "0", poco raffinata e ricca di fibre, addizionata di Lievito Madre e Olio Evo, il tutto unito ad una maturazione controllata di mediamente 36 ore, ci permettono di ottenere una pizza naturale e ben digeribile.

Cottura perfetta e uniforme nel nostro Forno a Legna alimentato a Pellet, per garantire una cottura PULITA, ECOLOGICA e ECOSOSTENIBILE.

Pizza sottile al centro e dal bordo non troppo pronunciato.

Diametro circa 30cm

Our Pizza dough trace its roots back to 40 years ago with the prime Pizzerias run by Our Family. We use type "0" flour, little refined, organic and with many fibre and Mother Yeast. Rising at least 36 Hours, the result of our dough is a natural and easy to digest Pizza. Our Pizza is thin in the middle with a low and crisp border. The diameter is approx 30cm. Uniformly and perfectly baked in our Fired Oven. A clean, ecologic and sustainable oven due to his pelle-wood double fuelling.

Le nostre pizze son disponibili anche con:

- Impasto di Farina INTEGRALE (+€1)
- impasto di Farine SENZA GLUTINE (+€2)

-

la Pizza con Farine Senza Glutine

Siamo ben a conoscenza dei problemi legati all'intolleranza al glutine e cerchiamo di venire incontro alle esigenze dei nostri clienti da oltre 20 anni; nonostante la nostra massima attenzione che poniamo in ogni passaggio il nostro ambiente lavorativo presenta delle criticità. Facciamo del nostro meglio per evitare qualsiasi contaminazione durante la preparazione, ma non possiamo garantire che il piatto sia al 100% senza glutine.

Porremo la massima attenzione nel condire la tua pizza senza glutine per cercare di evitare ogni sorta di contaminazione crociata, ma non disponiamo di un forno dedicato. Per evitare il contatto diretto, la pizza viene cotta in un piatto di alluminio ma nel medesimo forno con le altre pizze contenenti glutine.

We are aware of gluten intolerance and serve GLUTEN FREE food since 20 years.

We don't have separate kitchen for GLUTEN FREE pizza nor dedicated ovens.

We do our best to avoid any contamination during the preparation of gluten free Pizza but we can not guarantee that your Pizza will be 100% GLUTEN FREE.

In order to avoid direct contact GLUTEN FREE pizza is baked in a foil dish but in the same oven with other pizzas containing gluten.

We will be careful dressing your GLUTEN FREE pizza for avoiding cross-contamination

...la Pizzeria

le Pizze Bufalose

SORRENTO - 9,50

Pomodoro, Pomodorini freschi, Origano,
Olio Evo (Basilico e Mozzarella di Bufala
Campana a fine cottura)

Tomatensauce, Kirschtomaten, Oregano
(Basilikum, Büffelmozzarella nach dem Kochen)

Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Oregano (Basil,
Buffalo's Mozzarella after Cooking)

AMALFI - 11

Bianca con Mozzarella (Stracciatella di Burrata
di Bufala campana, Pomodorini Secchi e
Acciughe di Cetara a fine cottura)

Mozzarella (Büffel Stracciatella, getrocknete
Tomaten, Sardellen nach dem Kochen)

Mozzarella (Buffalo's Stracciatella, Dried
Tomatoes, Anchoives after Cooking)

le Pizze Vegetariane

ALLE VERDURE - 9,50

Margherita con Zucchine, Melanzane,
Asparagi, Peperoni

Margherita mit Zucchini, Auberginen,
Spargel, süßer Pfeffer

Margherita with Zucchini, Eggplant,
Asparagus, Pepper

CONTADINA - 9,50

Margherita con Verdure lesse

Margherita mit gekochtem Gemüse
Margherita with Boiled Vegetables

PARMIGIANA - 8,50

Margherita con Melanzane Grigliate e
Parmigiano

Margherita mit gegrillter Aubergine, Parmesan
Margherita with Grilled Eggplant and Parmesan

RICOTTA E SPINACI - 7,50

Pomodoro, Ricotta e Spinaci

Tomatensauce, Ricotta, Spinat

Tomato Sauce, Ricotta Cheese, Spinach

le Pizze Pазze

AL BRUCO - 10

Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Wurstel e Uovo

Margherita mit Schinken, Pilz,
Frankfurter, Ei

Margherita with Ham, Mushroom,
Frankfurters, Egg

ATOMICA - 11

Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Carciofi, Salame Piccante, Olive, Acciughe di
Cetara, Uovo

Margherita mit Schinken, Pilz, Artischocken,
heißer Salami, Oliven, Sardellen, Ei

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes, Hot
Salami, Olives, Anchoives, Egg

SUOCERA - 10,50

Margherita con Salamino Piccante,
Gorgonzola, Acciughe di Cetara, Capperi

Margherita mit heißer Salami, Gorgonzola,
Sardellen, Kapern

Margherita with Hot Salami, Gorgonzola,
Anchoives, Capers

RUCOLA SPECIALE - 10,50

Margherita con Pomodorini e Scamorza
(Rucola e Grana a fine Cottura)

Margarita mit Kirschtomaten, geräuchertem Käse
(Rucola und Parmesan nach dem Kochen)

Margherita with Cherry Tomatoes, Smoked Chees
(Rocket and Parmesan After cooking)

HAWAII - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e Ananas

Margherita mit Schinken und Ananas
Margherita with Ham and Pineapple

le Pizze di Mare

CALAMARI - 12

Margherita con Calamari Fritti
Margherita mit gebratenen Calamaries
Margherita with Fried Calamaries

SALMONE - 12

Margherita con Salmone Affumicato fine cottura
Margarita mit geräuchertem Lachs nach dem Kochen
Margherita with Smoked Salmon after cooking

FRUTTI DI MARE - 11

Pomodoro con Frutti di Mare Misti
Tomatensauce und Meeresfrüchte
Tomato Sauce and Mix Seafood

VICHINGA - 13,50

Margherita con Panna (Salmone Affumicato a fine cottura)
Margarita mit geräuchertem Lachs nach dem Kochen
Margherita with Cream (Smoked Salmon after cooking)

MARE E MONTI - 14

Pomodoro, Frutti di Mare e Funghi Porcini
Tomatensauce mit Meeresfrüchten und Steinpilzen
Tomato Sauce, Wild Mushroom and Mix Seafood

BOREALE - 12

Margherita con Zucchine e Gamberetti
Margherita mit Garnelen und Zucchini
Margherita with Shrimps and Zucchini

TONNO E CIPOLLE - 8,50

Margherita con Tonno sott'olio e Cipolle
Margherita mit Thunfisch in Öl und Zwiebel
Margherita with Tuna in Oil and Onion

le Pizze Carnivore

AL CRUDO - 10

Margherita con Prosciutto Crudo di Parma a fine cottura
Margherita mit Parmaschinken nach dem Kochen
Margherita with Parma Ham after cooking

BRESAOLA RUCOLA E GRANA - 11

Margherita (Bresaola, Rucola e Grana a fine cottura)
Margherita mit (Bresaola (Rindfleisch), Rucola und Parmesan nach dem Kochen)
Margherita with (Bresaola (beef cured meat), Rocket and Parmesan After Cooking)

SPECK E BRIE - 10

Margherita con Brie (Speck a fine cottura)
Margherita mit Brie Cheese (Speck nach dem Kochen)
Margherita with Brie Cheese (Speck after Cooking)

FRIARELLI - 11

Bianca con Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa, Parmigiano
Mozzarella, Wurst, Rübengrün, Parmesan
Mozzarella, Sausage, Turnip Greens, Parmesan

SAPORITA - 12

Bianca con Mozzarella, Brie, Grana, Pomodorini Secchi, (Pancetta fine cottura)
Mozzarella, getrocknete Tomaten, Brie, Parmesan (Bacon nach dem Kochen)
Mozzarella, Dried Tomatoes, Brie, Parmesan (Bacon after Cooking)

le Pizze Classiche

MARGHERITA - 6

Pomodoro e Mozzarella

Tomatensauce und Mozzarella

Tomatoes Sauce and Mozzarella

AL PROSCIUTTO COTTO - 7,50

Margherita con Prosciutto Cotto

Margherita mit Schinken

Margherita with Ham

PROSCIUTTO E FUNGHI - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e
Funghi Prataioli

Margherita mit Schinken und Pilzen

Margherita with Ham, Mushroom

CAPRICCIOSA - 9,50

Margherita con Prosciutto Cotto,
Funghi Prataioli, Carciofi

Margherita mit Schinken, Pilzen und Artischocken

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes

AI 4 FORMAGGI - 9,50

Margherita con Formaggi Misti

Margherita mit gemischtem Käse

Margherita with Mix Cheese

DIAVOLA - 7,50

Margherita con Salamino Piccante

Margherita mit würziger Salami

Margherita with Hot Salami

NAPOLETANA - 7,50

Margherita con Origano e Acciughe di Cetara

Margherita mit Sardellen und Oregano

Margherita with Oregano and Cetara's Anchoives

ROMANA - 8,50

Margherita con Capperi, Origano
e Acciughe di Cetara

Margherita mit Sardellen, Kapern und Oregano

Margherita with Oregano, Cappers and Anchoives

MEDITERRANEA - 7,50

Margherita con Pomodorini Freschi e Basilico

Margherita mit Kirschtomaten und Basilikum

Margherita with Cherry Tomatoes and Basil

i Calzoni

CALZONE ALLA NAPOLETANA - 7,50

Ripieno di Mozzarella e Prosciutto, con
Pomodoro esterno

Tomatensauce und Mozzarella und Schinken

With Tomato, Mozzarella, Ham

CALZONE FARCITO - 9,50

Ripieno di Mozzarella, Prosciutto, Funghi,
Carciofi con Pomodoro esterno

Tomatensauce und Mozzarella, Schinken,

Pilzen und Artischocke

with Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom,
Artichoke

Le Aggiunte Classiche

PRIMA AGGIUNTA +€1,50

First Addition

SUCCESSIVE +€1

Next Addition

PROSCIUTTO COTTO Ham	FUNGHI PRATAIOLI Mushroom Champignon
CARCIOFI Artichokes	WURSTEL Frankfurter
SALAME Local Salami	SALAMINO PICCANTE Hot Salami
GORGONZOLA Italian Blue Cheese	BRIE French Cheese
CAPPERI Capers	POMODORINI FRESCI Cherry Tomatoes
SPINACI Spinach	RICOTTA Ricotta Cheese
UOVO Egg	OLIVE NERE Olives
SCAMORZA Italia Smoked Cheese	RUCOLA Rocket
GRANA Parmesan	TONNO Tuna
ANANAS Pineapple	CIME DI RAPA Turnip Greens
POMODORINI SECCHI Dried Tomatoes	ZUCCHINE Zucchini/Courgette
MELANZANE Eggplant	ASPARAGI Asparagus
PEPERONI Pepper	PANNA Cream

PIZZA BABY -1

PIZZA SCHIACCHIATA +2

PIZZA CON IMPASTO INTEGRALE +1

PIZZA CON FARINE SENZA GLUTINE +2

Altre Aggiunte

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA +4

Addition of Parma Ham

SALAMELLA AL BRUT DI FRANCIACORTA +3

Addition of Local Sausage in Franciacorta Wine

BRESAOLA +3

Addition of Bresaola (Beef cured Meat)

SPECK +3

Addition of Speck

FUNGHI PORCINI +3

Addition of Wild Mushroom

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA +3

Addition of Buffalo's Mozzarella

STRACCIATELLA DI BURRATA DI BUFALA +3

Addition of Buffalo's Stracciatella

CALAMARI FRITTI +6

Addition of Fried Calamaries

SALMONE AFFUMICATI +6

Addition of Smoked Salmon

GAMBERETTI +4

Addition of Shrimp

Le pizze **SENZA GLUTINE** vengono cotte nello stesso forno delle altre pizze in padellini per evitare il contatto col ripiano del forno. Cerchiamo di porre la massima attenzione nel condimento e in ogni altra fase della preparazione, nonostante ciò, **NON** possiamo garantire la totale incontaminazione del prodotto