

# MENÙ





**LO STAFF DEL FLAMINGO È IMPEGNATO PER SERVIRE  
IL VOSTRO TAVOLO NEL MINOR TEMPO POSSIBILE.**

Pizzeria, Cucina e Hamburgeria, hanno tecniche di cottura diverse e i tempi di servizio delle portate a volte possono essere differenti. Grazie e buon appetito.

**DIE MITARBEITER VOM FLAMINGO BEMÜHEN SICH IHREN  
TISCH SO SCHNELL WIE MÖGLICH ZU BEDIENEN.**

*Pizzeria, Cucina und Hamburgeria haben unterschiedliche Kochzeiten und die Servierzeiten der Gänge können manchmal unterschiedlich sein. Danke für Ihr Verständnis. Wir wünschen einen guten Appetit.*

**THE STAFF OF THE FLAMINGO TRY TO SERVE  
YOUR TABLE AS QUICK AS POSSIBLE.**

*Pizzeria, Cucina and Hamburgeria have different cooking times and the serving times of the dishes can be sometimes different. Thank you for your understanding. Enjoy your meal.*



**FOLLOW US ON  
INSTAGRAM**



**FOLLOW US ON  
FACEBOOK**

*da* **PROVARE!**

OUR SPECIALS - UNSER SPEZIALITÄTEN

---

**ANTIPASTI** *di* **MARE**

FISH STARTER - FISCHVORSPEISEN

---

**ANTIPASTI** *di* **TERRA**

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

---

**PRIMI** *di* **MARE**

PASTA DISHES WITH FISH - NUDELGERICHTE MIT FISCH

---

**PRIMI** *di* **TERRA**

PASTA DISHES - NUDELGERICHTE

---



**SECONDI** *di* **MARE**

FISH MAIN COURSE - FISCHHAUPTSPEISEN

---

**SECONDI** *di* **TERRA**

MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

---

*i* **CONTORNI**

SIDE DISHES - BEILAGEN

---

*il* **MENU BABY**

---

---

# INSALATONE *e* POKE

SALADS AND POKE - SALATE UND POKE

---

## *la* STUZZICHERIA

---

## *le* BRUSCHETTE

---

## *gli* HAMBURGER

---

## *i* PANINI

SANDWICHES

---

## *i* CLUB SANDWICH

---

## *le* PIZZE

---

## *i* DESSERT

NACHSPEISEN - DESSERT

---



*senza* **GLUTINE**

GLUTEN FREE - GLUTENFREI

---

---

# le BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

---

## LISTA VINI

WINE LIST - WEINKARTE

---

Coperto - *Cover* - *Gedeck*

2,50 €

♥ Più amato - *Most loved* - *Mehr geliebt*

🌶 Leggermente piccante - *Slightly spicy* - *Leicht scharf*

🌿 Vegetariano - *Vegetarian* - *Vegetarier*

✓ Vegano - *Vegan* - *Vegan*

In questo ristorante serviamo prodotti  
freschi, congelati o surgelati.

*The restaurant serves fresh, chilled and frozen products.*

*In diesem Restaurant werden frische, gekühlte  
und gefrorene Produkte serviert.*

# ALLERGENI

## ALLERGEN – ALLERGÈNE

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

*Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.*

*Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.*

*Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons.*

*Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.*



MENU



# da **PROVARE!**

## OUR SPECIALS - UNSER SPEZIALITÄTEN

### **BRUSCHETTA BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** 5,00 €

*Bruschetta with Burrata and Anchovies*

*Bruschetta mit Burrata und Sardellen*

### **ANTIPASTO DI MARE REALE** 26,00 €

Insalata di Mare, Sarda in Saor, Baccala Mantecato,

Cocktail di Gambero, Alici Marinate,

Polpo con Patate e Pomodorini, Salmone Affumicato,

Julienne di Calamaretti e Verdure

*Seafood Salad, Octopus with Potatoes,*

*Creamed Cod Fish Venetian Style, Marinated Anchovies,*

*Sardines, Shrimp Cocktail with Pink Sauce,*

*julienne of Squid and Vegetables, Smoked Salmon*

*Meeresfrüchtesalat, Oktopus mit Kartoffel,*

*Stockfischcreme auf Venezianische Art, Marinierte*

*Sardellen, Sardinien, Garnelencocktail mit rosa Sauce,*

*Julienne vom Tintenfisch und Gemüse, Räucherlachs*

### **MEZZO PACCHERO "FLAMINGO"** 19,20 €

Salsa Rossa di Gamberone, Salmone Affumicato,

Panna Fresca e Uova di Lompo Nere

*Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Prawn Tartare,*

*Smoked Salmon, Fresh Cream and Black Lumpfish Roe*

*Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Garnelentartar,*

*Räucherlachs, frische Sahne und schwarzer Seehasenrogen*

### **SPAGHETTI INTEGRALI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA** 🌿 15,20 €

Pomodorini, Basilico Fresco, Burrata Pugliese

*Wholemeal Spaghetti with Cherry*

*Tomatoes, Basil and Burrata*

*Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten,*

*Basilikum und Burrata*

## **GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO** 18,70 €

---

Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti

*Fried Mix of Squid, Small Mediterranean*

*Fish and Shrimps*

*Gemischter Frittierter Mix aus Tintenfischen,*

*Kleinen Mittelmeerbischen und Garnelen*

## **GALLETTO ARROSTO** 16,80 €

---

Servito con Patatine Fritte e Salsa Tartara

*Roast Cockerel with French Fries and Tartar Sauce*

*Gebratenes Hühnchen mit Pommes Frites und Sauce Tartar*

## **FLHAMBURGER** 15,70 €

---

Pane al Latte, Lattuga, Pomodoro,

Hamburger di Manzo, Uovo, Cheddar,

Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico,

Maionese, servito con Salsa BBQ

*Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg,*

*Cheddar, Bacon, Tropea Onion with Balsamic*

*Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce*

*Weissbrot, Salat, Tomaten, Hamburger vom Rind, Ei,*

*Cheddar, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamicoessig,*

*Mayonnaise und serviert mit Barbecue Sauce*



**MENU**





# ANTIPASTI

## *di* MARE

### FISH STARTER - FISCHVORSPEISEN

#### **COZZE ALLA MARINARA** ♥ 15,50 €

---

Cozze aperte in Olio all'Aglio e sfumate  
al Vino Bianco, Prezzemolo

*Open Mussels in Garlic Oil and sauted  
with White Wine, Parsley*

*Miesmuscheln in Knoblauchöl und  
sautiert mit Weißwein, Petersilie*

#### **INSALATA DI MARE** 15,50 €

---

Seppie, Polpo, Gamberi, Cozze, Pomodorini

*SEEFood SALAD: Squid, Octopus,  
Shrimps, Mussels, Cherry Tomatoes*

*MEERESFRÜCHTESALAT: Tintenfisch, Oktopus,  
Garnelen, Miesmuscheln, Kirschtomaten*

#### **POLPO CON PATATE E POMODORINI** 15,00 €

---

*Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes*

*Oktopus mit Kartoffel und Kirschtomaten*

#### **CAPESANTE GRATINATE** (4 pezzi) 16,20 €

---

*Scallops au Gratin (4 pieces)*

*Gratinierte Jakobsmuscheln (4 Stück)*

## **SOUTÈ "ROUGE" DI COZZE**

*con crostini di pane* 🌶️

**15,50 €**

Cozze, Salsa di Pomodoro, Prezzemolo, Peperoncino

*Mussels in Tomato Sauce with Chili*

*Miesmuscheln in Tomatensauce mit Chili*

## **COCKTAIL DI GAMBERI**

**13,80 €**

Code di Gambero cotte al Vapore,

Salsa Rosa, Insalatina Verde

*Shrimp Cocktail with Pink Sauce on Green Salad*

*Garnelencocktail mit rosa Sauce auf Grünem Salat*

## **ANTIPASTO DI MARE REALE**

**26,00 €**

Insalata di Mare, Sarda in Saor,

Baccala Mantecato, Cocktail di Gambero,

Alici Marinate, Polpo con Patate e Pomodorini,

Salmone Affumicato, Julienne di Calamaretti

e Verdure

*Seafood Salad, Octopus with Potatoes,*

*Creamed Cod Fish Venetian Style, Marinated Anchovies,*

*Sardines, Shrimp Cocktail with Pink Sauce,*

*Julienne of Squid and Vegetables, Smoked Salmon*

*Meeresfrüchtesalat, Oktopus mit Kartoffel,*

*Stockfischcreme auf Venezianische Art, Marinierte*

*Sardellen, Sardinen, Garnelencocktail mit rosa Sauce,*

*Julienne vom Tintenfisch und Gemüse, Räucherlachs*



**MENU**



# ANTIPASTI *di* TERRA

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

## **BURRATA PUGLIESE E CRUDO DI SAN DANIELE** 15,00 €

---

*San Daniele Raw Ham and Burrata*

*San Daniele Rohschinken und Burrata*

## **CAPRESE DI BUFALA CAMPANA** 🍀 11,50 €

---

*Pomodori, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico*

*Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil*

*Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum*

## **VITELLO TONNATO CBT** 15,20 €

---

*Vitello Cotto a Bassa Temperatura*

*accompagnato da Salsa Tonnata*

*fresca e Insalatina*

*Veal cooked at low temperature with*

*fresh Tuna Cream and Salad*

*Kalbfleisch gekocht bei Niedertemperatur*

*mit Thunfischsauce und Salat*



MENU





# PRIMI *di* MARE

PASTA DISHES WITH FISH - NUDELGERICHTE MIT FISCH

## **SPAGHETTI GRAN SCOGLIERA** ♥ 19,20 €

Salsa di Pomodoro, Frutti di Mare

*Spaghetti with Shellfish, Sea Food and Tomato Sauce*

*Spaghetti mit Krustentiere und*

*Meeresfrüchte mit Tomatensauce*

## **SPAGHETTI AL GRANCHIO BLU** ♥ 14,50 €

Salsa di Pomodoro, Granchio Blu, Aglio e Aromi

*Tomato Sauce, Blue Crab, Garlic and Herbs*

*Tomatensauce, Blaukrabben, Knoblauch und Kräuter*

## **PENNETTE AL SALMONE** 14,10 €

Julienne di Salmone Affumicato al Brandy  
con riduzione di Panna Fresca

*Pennette Pasta with Smoked Salmon Stripes*

*sauteed in Brandy and Fresh Cream Reduction*

*Pennette Nudeln mit Räucherlachsstreifen*

*sautiert in Brandy mit frischer Sahnecreme*

## **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 18,00 €

Vongole, Aglio, Prezzemolo

*Spaghetti with Clams, Garlic, Parsley*

*Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie*

## **MEZZO PACCHERO**

### **"FLAMINGO"**

19,20 €

Salsa di Pomodoro, Tartare di Gamberone, Salmone Affumicato, Panna Fresca e Uova di Lompo Nere  
*Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Prawn Tartare, Smoked Salmon, Fresh Cream and Black Lumpfish Roe*  
*Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Garnelentartar, Räucherlachs, frische Sahne und schwarzer Seehasenrogen*

### **TAGLIOLINI "GLOW"**

17,50 €

Tagliolini con Tonno Fresco, Salsa di Pomodoro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico  
*Tagliolini Pasta with Fresh Tuna Fish, Tomato Sauce, Taggiasca Olives, Cherry Tomatoes and Basil*  
*Tagliolini Nudeln mit Frischem Thunfisch, Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum*

## **TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E PESTO DI BASILICO**

16,20 €

Gamberetti Boreali, Pesto alla Genovese  
*Tagliolini Pasta with Prawns and Basil Pesto*  
*Tagliolini Nudeln mit Garnelen und Basilikum Pesto*

## **CALAMARATA**

16,80 €

Salsa di Pomodoro, Calamari, Pomodorini, Vino Bianco, Aglio, Prezzemolo  
*Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Squid, Cherry Tomatoes, White Wine, Garlic, Parsley*  
*Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Tintenfisch, Kirschtomaten, Weisswein, Knoblauch, Petersilie*



**LA GRAN PESCATORA**

*(minimo per 4 persone)*

*Big pan of spaghetti with sea food*

*(minimum 4 people)*

*Grosse Spaghettipfanne mit Meeresfrüchte*

*(Minimum 4 Personen)*

*a persona 18,00 €*



**MENU**





# PRIMI *di* TERRA

## PASTA DISHES - NUDELGERICHTE

**SPAGHETTI INTEGRALI  
CON POMODORINI,  
BASILICO E BURRATA**   **15,20 €**

Pomodorini, Basilico Fresco, Burrata Pugliese  
*Wholemeal Spaghetti with Cherry  
Tomatoes, Basil and Burrata  
Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten,  
Basilikum und Burrata*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** **12,20 €**

Guanciale di Sauris, Tuorlo d'Uovo Fresco,  
Pepe Nero, Pecorino Romano  
*Spaghetti Carbonara with Bacon, Fresh  
Egg, Black Pepper and Pecorino cheese  
Spaghetti Carbonara mit Speck, frische Eier,  
schwarzer Pfeffer und Pecorinokäse*

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** **12,20 €**

*Il nostro Ragù è di Manzo al 100%*  
*Lasagna Bolognese with 100% Beef Meat Sauce*  
*Lasagne Bolognese unsere Sauce besteht 100% vom Rind*

**SPAGHETTI "PEPERONCINO"**   **10,00 €**

La nostra Aglio, Olio e Peperoncino con Sgranata  
di Pane Tostato e Pomodori Ciliegino  
*Spaghetti with Garlic, Olive Oil, Chilli and  
Toasted Bread Crumbs and Cherry Tomatoes*  
*Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und  
geröstetes Brot und Kirschtomaten*

## **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**

*Il nostro Ragù è di Manzo al 100%*

**11,80 €**

*Spaghetti with 100% Beef Meat Sauce*

*Spaghetti mit 100% Rindfleischsauce*

## **TORTELLINI PANNA & PROSCIUTTO**

**11,20 €**

*Tortellini di Carne, Prosciutto Cotto, Panna Fresca*

*Tortellini Stuffed with Meat and Ham*

*and Fresh Cream*

*Tortellini gefüllt mit Fleisch und Schinken*

*und serviert mit Sahnesauce*

## **SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO**

**9,00 €**

*Salsa di Pomodoro, Basilico*

*Spaghetti with Tomato Sauce and Basil*

*Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum*



**MENU**





# SECONDI

## di MARE

FISH MAIN COURSE - FISCHHAUPTSPESSEN

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE

*con patate saltate e verdure spadellate* **25,00 €**

Tonno, Gambero, Scampo,  
Calamaro, Filetto di Branzino

*MIXED GRILLED FISH: Tuna, Prawns,  
Scampi, Cuttlefish, fillet of Sea-Bass with  
Roasted Potatoes and sautéed Vegetables*

*GEGRILLTER GEMISCHTER FISCH: Thunfisch,  
Garlnene, Scampi, Kalamari, Wolfsbarschfilet  
mit Bratkartoffel und sautiertem Gemüse*

### TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI

*IN PIASTRA con Purea di Patate* **20,80 €**

*Grilled Octopus Tentacles with Mash Potatoes*

*Gegrillte Tintenfischtentake with Kartoffelpüree*

### CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

*con Patate Saltate e Verdure Spadellate* **17,80 €**

*Grilled Squids with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables*

*Tintenfisch vom Grill mit Bratkartoffel  
und Sautierten Gemüse*

### TAGLIATA DI TONNO ALLA PIASTRA IN CORONA DI SESAMO NERO

*con Patate al Saltate e Verdure Spadellate* **21,90 €**

*Grilled tuna fish with black sesame*

*and served with roasted Potatoes and Sautéed Vegetables*

*Gegrillter Thunfisch in schwarzer Sesamkruste  
mit Bratkartoffeln und Sautiertem Gemüse*

### FILETTO DI BRANZINO

#### ALLA PIASTRA PROFUMATO AL TIMO

*con Patate Saltate e Verdure Spadellate* **19,70 €**

*Grilled fillet of Sea bass scented with Thyme served  
with roasted Potatoes and Sautéed Vegetables*

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Thymian und serviert  
mit Bratkartoffel und Sautiertem Gemüse*

### FRITTURA DI CALAMARI

*in panatura croccante di semola* **17,50 €**

*Fried Squids*

*Frittierte Tintenfische*

**+ SALSA TARTARA 0,50 €**

*Tartar Sauce | Remoulade*



♥

**GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO**

Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti

*MIXED FRIED FISH:*

*Squid, Small Mediterranean fish, Shrimps*

*GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH:*

*Tintenfische, Kleine Mittelmeerfische, Garnelen*

18,70 €



**MENU**



# SECONDI *di* TERRA

MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN


## **FILETTO DI MANZO CBT IN SALSA AL PEPE VERDE E PROFUMO DI SENAPE**

*servito con Patate Saltate  
e Verdure Spadellate (circa 250 gr)* **26,00 €**

*Grilled Fillet of Beef cooked with low temperature  
served with Green Pepper Sauce, Potatoes  
and Sautéed Vegetables (about 250g)*

*Gegrilltes Rinderfilet gekocht mit Niedertemperatur  
serviert mit Grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln  
und Sautiertes Gemüse (um 250g)*

## **GALLETTO ARROSTO**

*servito con Patatine Fritte  
e Salsa Tartara*  **16,80 €**

*Roast Cockerel with French Fries and Tartar Sauce  
Gebratenes Hühnchen mit Pommes frites und Sauce Tatar*

## **COTOLETTA DI POLLO IN PANATURA CROCCANTE**

*servita con sticks di Patatine Fritte* **15,00 €**

*Chicken Cutlet "Milanese Style" with French Fries  
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites*

**FILETTO DI MANZO  
COTTO A BASSA TEMPERATURA  
E SCOTTATO AI FERRI**

*servito con Patate Saltate  
e Verdurine Spadellate (circa 250 gr)* **25,00 €**

---

*Grilled Fillet of Beef cooked with low  
temperature and served with Roasted Potatoes  
and Sautéed Vegetables (about 250g)*

*Gegrilltes Rinderfilet gekocht  
bei Niedertemperatur mit Bratkartoffel  
und Sautiertem Gemüse (um 250g)*

**ROASTBEEF DI SCOTTONA  
COTTO A BASSA TEMPERATURA  
E SCOTTATO AI FERRI**

*servito con Rucola, Pomodorini  
e Patate Saltate (circa 300 gr)* **22,90 €**

---

*Grilled Scottona Roast Beef cooked with low  
temperature with Cherry Tomatoes, Rocket  
salad and Fried Potatoes (about 300g)*

*Gegrilltes Scottona Roastbeef gekocht mit Niedertemperatur  
mit Kirschtomaten, Rucola und Bratkartoffeln (um 300g)*

**TAGLIATA DI MANZO  
COTTA A BASSA TEMPERATURA E  
SCOTTATA AI FERRI**

*Servito con Rucola, Pomodorini* **21,90 €**

---

*Beef slices cooked with low temperature with Cherry  
Tomatoes and Rocket salad*

*Rindfleisch gekocht mit Niedertemperatur mit  
Kirschtomaten und Rucola*

**TAGLIATA DI MANZO  
COTTO A BASSA TEMPERATURA  
E SCOTTATA AI FERRI**

*servita con Rucola e Pomodorini* **21,90 €**

---

*Beef slices cooked with low temperature  
with Cherry Tomatoes and Rocket salad*

*Rindfleisch gekocht mit Niedertemperatur  
mit Kirschtomaten und Rucola*

**+ SALSA SPECIAL** **0,50 €**

---

*Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ*

*+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße*

*+ Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce*



**MENU**



# i CONTORNI

## SIDE DISHES - BEILAGEN

### **PATATINE FRITTE** ✓ 5,00 €

---

*French Fries*

*Pommes Frites*

### **INSALATA MISTA** ✓ 5,00 €

---

Misticanza, Pomodori, Carote, Mais

*Salad, Tomatoes, Carrots, Corn*

*Salat, Tomaten, Karotten, Mais*

### **PATATE SALTATE** ✓ 6,00 €

---

*Fried Potatoes*

*Bratkartoffeln*

### **VERDURE SPADELLATE** ✓ 6,00 €

---

Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolla, Carote

*SAUTÉED VEGETABLES: Aubergines,*

*Zucchini, Peppers, Onion, Carrots*

*SAUTIERTES GEMÜSE: Auberginen,*

*Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten*

### **VERDURE GRIGLIATE** ✓ 7,00 €

---

Melanzane, Zucchine, Peperoni

*GRILLED VEGETABLES:*

*Aubergines, Zucchini, Peppers*

*GEGRILLTES GEMÜSE:*

*Auberginen, Zucchini, Paprika*



**MENU**



# *il* MENU BABY

VALIDO PER I BAMBINI FINO A 12 ANNI  
VALID FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS  
GÜLTIG FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

## PRIMI BABY

**PENNETTE AL POMODORO**  6,50 €

---

*Pennette Pasta with Tomato Sauce and Basil*

*Pennette Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum*

**PENNETTE ALLA BOLOGNESE** 7,00 €

---

*Pennette Pasta with Bolognese Sauce*

*Pennette Nudeln mit Fleischragout*

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 8,00 €

---

*Lasagne Bolognese*

**PENNETTE IN BIANCO**  5,00 €

---

*Plain Pasta*

*Leere Nudeln*

## SECONDI BABY

### **WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE** 7,50 €

*Frankfurter with French Fries*

*Frankfurter mit Pommes Frites*

### **BABY COTOLETTA DI POLLO**

*con patatine fritte* 9,00 €

*Baby Homemade Schnitzel with French Fries*

*Baby Hausgemachtes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

### **FILETTI DI POLLO IMPANATI**

*con patatine fritte* 9,00 €

*Nuggets with French Fries*

*Nuggets mit Pommes Frites*

### **BABY PANINO HAMBURGER**

*con patatine fritte* 9,00 €

*Pane al Latte, Hamburger, Formaggio*

*Baby Soft Bread, Hamburger, Cheese with French Fries*

*Baby Weißbrot, Hamburger, Käse mit Pommes Frites*

### **HOT DOG**

*con Patatine Fritte* 8,00 €

*Pane al Latte, Würstel*

*Soft Bread, Frankfurter and French Fries*

*Weißbrot, Frankfurter und Pommes Frites*



**MENU**



# INSALATONE e POKE

## SALADS - SALATE

### **CESAR SALAD** ♥

13,50 €

Insalata Iceberg, Pomodorini, Pollo alla Griglia,  
Pancetta Croccante,  
Crostini di Pane, Scaglie di Grana e Salsa Caesar  
*Iceberg Salad, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken, Crispy  
Bacon, Toasted Bread,  
Parmesan Flakes and Caesar Dressing*  
*Iceberg Salat, Kirschtomaten, Gegrillte Hühnerbrust,  
Knuspriger Schinken, Brotwürfel,  
Parmesan und Caesar Dressing*

### **GRECA** 🍀

11,50 €

Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Olive,  
Feta e Vinaigrette  
*Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives,  
Feta Cheese and Vinaigrette*  
*Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Oliven,  
Feta Käse und Vinaigrette*

### **GREEN** 🌿

11,50 €

Misticanza, Pomodorini, Tofu, Noci e Avocado  
*Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Tofu, Nuts and Avocado*  
*Gemischter Salat, Kirschtomaten, Tofu,  
Nüsse und Avocado*

### **LAGUNA**

11,50 €

Misticanza, Pomodorini, Carote, Mais, Cetrioli,  
Tonno, Gamberetti  
*Salad, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, Cucumbers,  
Tuna, Shrimps*  
*Salat, Kirschtomaten, Karotten, Mais, Gurken,  
Thunfisch, Garnelen*

### **POKE HAWAII**

15,00 €

Riso, Salmone Marinato alla Salsa di Soia,  
Pomodorini, Avocado, Edamame,  
Semi di Sesamo, Ananas  
*Rice, Salmon Marinated in Soy Sauce, Cherry Tomatoes,  
Avocado, Edamame, Sesame Seeds, Pineapple*  
*Reis, in Sojasauce mariniertes Lachs, Kirschtomaten,  
Avocado, Edamame, Sesamkerne, Ananas*



MENU





# la STUZZICHERIA

## SNACKS - SNACKES

**PATATINE FRITTE**  5,00 €

---

*French Fries*

*Pommes Frites*

**CRISPY CHICKEN FILLETS**

*Nuggets (8 pezzi)* 6,00 €

---

*Filetti di Pollo Impanati*

*Crispy chicken fillet (8 pieces)*

*Knuspriges Hühnchenfilet (8 Stück)*

**STICKS DI MOZZARELLINE**

**IMPANATE** (8 pezzi)  6,00 €

---

*Fried Breaded Mozzarella (8 pieces)*


*Panierte Mozzarellasticks (8 Stück)*

**OLIVE ASCOLANE** (8 pezzi) 6,00 €

---

*Fried Stuffed Olives (8 pieces)*

*Gefüllte Oliven (8 Stück)*

**ROSTI DI PATATE**  (5 pezzi) 6,00 €

---

*Patate e Cipolle*

*POTATO ROSTI: Onions, Potatoes (5 pieces)*

*KARTOFFELRÖSTI: Zwiebel, Kartoffel (5 Stück)*

## **POKER**

12,00 €

Filetti di Pollo Impanati, Olive Ascolane,  
Rosti di Patate, Sticks di Mozzarelline Impanate  
*Crispy Chicken Fillets, Fried Stuffed Olives,  
Potato Rosti, Fried Breaded Mozzarella  
Knuspriges Hähnchenfilet, Gefüllte Oliven,  
Kartoffelrösti, Panierte Mozzarellasticks*

## **FOCACCIA**

3,50 €

## **+ SALSA SPECIAL**

0,50 €

*Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ*  
+ *Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße*  
+ *Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce*



**MENU**



# le BRUSCHETTE

**POMODORINI E BASILICO**  3,00 €

---

*Cherry Tomatoes and Basil*

*Kirschtomaten und Basilikum*

**BURRATA E ACCIUGHE DEL  
CANTABRICO** 5,00 €

---

*Burrata and Anchovies*

*Burrata und Sardellen*

**BACCALÀ MANTECATO** 4,00 €

---

*Creamed Cod Fish Venetian Style*

*Stockfishpüree auf Venezianischer Art*

**SALMONE AFFUMICATO** 4,00 €

---

*Smoked Salmon*

*Räucherlachs*



**MENU**



# *gli* **HAMBURGER**

**CON PATATINE FRITTE  
WITH FRENCH FRIES  
MIT POMMES FRITES**

**+ 3,50 €**

**DOPPIO HAMBURGER  
DOUBLE HAMBURGER  
DOPPELTER HAMBURGER**

**+ 4,00 €**



**PER I NOSTRI HAMBURGER UTILIZZIAMO  
SOLO CARNI 100% MANZO,  
PROVENIENTI DA BOVINI CRESCIUTI E ALLEVATI IN ITALIA**

*For our Burgers we only use 100% beef,  
coming from cattle raised and reared in Italy”  
Für unsere Burger verwenden wir nur 100 %  
Rindfleisch, gezüchtet und aufgezogen in Italien*

**ALL IN ♥****13,50 €**

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga,  
Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo

*Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Bacon,  
Cheddar, Flamingo Sauce*

*Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck,  
Cheddar, Flamingo Sauce*

**BACON BURGER****13,50 €**

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Bacon,  
Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese,  
servito con Salsa BBQ

*Soft Bread, Hamburger, Bacon, Tropea Onion with  
Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce*

*Weißbrot, Hamburger, Speck, Tropea Zwiebel mit  
Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce*

**MR. LEO****13,50 €**

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Bacon,  
Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese,  
servito con Salsa BBQ

*Soft Bread, Schnitzel, Bacon, Tropea Onion with  
Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce*

*Weißbrot, Schnitzel, Speck, Tropea Zwiebel mit  
Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce*

**FLHAMBURGER****15,70 €**

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga,  
Pomodoro, Uovo, Cheddar, Bacon, Cipolla di Tropea  
all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ

*Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg, Cheddar,  
Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar,  
Mayonnaise, served with Barbecue Sauce*

*Weißbrot, Salat, Hamburger, Ei, Cheddar, Speck,  
Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise,  
serviert mit Barbecue Sauce*

## CHEESEBURGER

12,60 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga,  
Pomodoro, Cheddar, Salsa Flamingo  
*Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger,  
Cheddar, Flamingo Sauce*  
*Weißbrot, Salat, Tomaten, Hamburger,  
Cheddar, Flamingo Sauce*

## CACIO E PEPE

14,70 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Pepe Nero,  
Guanciale di Sauris, Crema di Pecorino Romano  
*Soft Bread, Hamburger, Montasio Cheese and Black  
Pepper, Bacon, Pecorino Romano Cheese Cream*  
*Weißbrot, Hamburger, Montasio-Käse und Schwarzer  
Pfeffer, Speck, Pecorino Romano Käsecreme*

## CHICKEN BURGER

12,60 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Lattuga,  
Pomodoro, Salsa Flamingo  
*Soft Bread, Schnitzel, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce*  
*Weißbrot, Schnitzel, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce*

## HAMBURGER

11,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga,  
Pomodoro, Salsa Flamingo  
*Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce*  
*Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce*

## HAMBURGER VEGAN

11,50 €

Pane Ciabattina, Hamburger Vegetale,  
Pomodoro, Lattuga, Ketchup  
*Baguette, Vegan Burger, Tomato, Lettuce, Ketchup*  
*Baguette, Vegan-Burger, Tomaten, Salat, Ketchup*

## + SALSA SPECIAL

0,50 €

*Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ*  
*+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße*  
*+ Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce*



MENU



# i PANINI

SANDWICHES

CON PATATINE FRITTE  
WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES

+ 3,50 €

## BBQ PULLED PORK ♥

13,20 €

Pane al Latte, Coppa di Maiale affumicata e sfilacciata, Insalata Coselaw, Salsa BBQ  
*Soft Bread, Smoked and Shredded Pork Cup, Coselaw Salad, BBQ Sauce*  
*Weißbrot, geräuchertes Schweinefleisch, Coselaw-Salat, BBQ-Sauce*

## HOT DOG SPECIAL

*con Patatine Fritte*

10,00 €

Pane al Latte, Würstel, Cipolla di Tropea all'aceto Balsamico e Mayonese  
*Soft Bread, Frankfurter, French Fries, Tropea Onion mit Balsamic Vinegar, Mayonnaise*  
*Weißbrot, Frankfurter, Pommes Frites, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnais*

## + SALSA SPECIAL

0,50 €

*Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ*  
*+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße*  
*+ Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce*



MENU



# i CLUB SANDWICH

## **CLUB SANDWICH**

*con Patatine Fritte*

**15,50 €**

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro,  
Prosciutto Cotto, Formaggio, Pancetta,  
Uovo servito con Salsa Rosa

*Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Ham, Cheese, Bacon,  
Egg and French Fries served with Pink Sauce*

*Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gekochter Schinken, Käse,  
Speck, Ei und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce*

## **ORIGINAL CLUB**

*con Patatine Fritte* ♥

**15,50 €**

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Formaggio,  
Pollo, Bacon, Uovo, Maionese servito con Salsa Rosa

*Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Cheese, Chicken, Bacon,  
Egg, Mayonnaise and French Fries served with Pink Sauce*

*Kastenbrot, Salat, Tomaten, Käse, Hähnchen, Speck, Ei,  
Mayonnaise und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce*

## **CLUB PICCANTE**

*con Patatine Fritte* 🌶️

**15,50 €**

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Spianata  
Calabra Piccante, Formaggio, Peperoni, Uovo,  
Salsa Piccante servito con Salsa Rosa

*Sliced Bread, Lettuce, Tomato, spicy salami  
Pepperoni, Cheese, Peppers, Egg and*

*French Fries served with Pink Sauce*

*Kastenbrot, Salat, Tomaten, Scharfe Salami, Käse,  
Paprika, Ei und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce*



## **CLUB VEGANO**

*con Patatine Fritte* 

**15,50 €**

Pane in Cassetta ai Cereali, Lattuga,  
Pomodoro, Verdure Grigliate, Funghi, Crema  
ai Carciofi servito con Mayonese Vegan  
*Sliced Kamut Bread, Lettuce, Tomato, Grilled  
Vegetables, Mushrooms, Artichokes Cream and  
French Fries served with Vegan Mayonnaise  
Kamut Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gegrilltes  
Gemüse, Pilze, Artischockencreme und Pommes  
Frites serviert mit Veganer Mayonnais*

## **+ SALSA SPECIAL**

**0,50 €**

*Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ  
+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße  
+ Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce*



**MENU**



# *le* PIZZE SPECIALI

ANCHE CON MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO

*Also with lactose-free mozzarella*

**+ 2,00 €**



**L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VIENE SOTTOPOSTO  
AD UNA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE PER  
GARANTIRNE UN'ALTA DIGERIBILITÀ**

*The dough of our pizzas undergoes a long natural  
leavening process to ensure high digestibility*

*Der Teig unserer Pizzen durchläuft einen  
langen natürlichen Gärungsprozess, um eine  
hohe Verdaulichkeit zu gewährleisten.*



**SCEGLI IL TUO IMPASTO!**

*Choose your dough! - Wählen Sie Ihren Teig!*

**TRADIZIONALE  
TRADITIONAL - TRADITIONELL**

**SEMI INTEGRALE  
SEMI WHOLEMEAL - HALBVOLLKORN**

**+ 2,50 €**

**IMPASTO CON SEMI DI SESAMO  
DOUGH WITH SESAME SEEDS - TEIG MIT SESAM**

**+ 3,00 €**

**REGULAR / MAXI**

**BELLA ITALIA**

**14,90 / 25,20 €**

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto  
Crudo e Bocconcini di Mozzarella  
*Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Raw  
Ham and Cherry Mozzarella Tomaten,  
Mozzarella, Rucolasalat, Rohschinken  
und Mozzarellastücke*

**CRUDO & BURRATA**

**15,40 / 29,40 €**

Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Prosciutto Crudo  
*Tomatoes, Mozzarella, Burrata and Raw Ham  
Tomaten, Mozzarella, Burrata und Rohschinken*

**FRUTTI DI MARE**

**13,20 / 23,10 €**

Pomodoro, Mozzarella e Frutti di Mare  
*Tomatoes, Mozzarella and Sea Food  
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte*

**CONTADINA**

11,70 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto,  
Funghi, Salamino e Cipolla

*Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms,  
Pepperoni and Onions*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken,  
Pilze, Pfefferoni und Zwiebel*

**GLOW** 

11,70 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini,  
Basilico e Bufala

*Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes,  
Basil and Buffalo Mozzarella*

*Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten,  
Basilikum und Buffelmozzarella*

**PIZZA&JOY** 

12,20 / 22,10 €

Pomodoro, Mozzarella, Olive,  
Pomodorini e Bufala a fine cottura

*Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes  
and Buffalo Mozzarella*

*Tomaten, Mozzarella, Oliven,  
Kirschtomaten und Büffelmozzarella*

**HAWAII**

9,90 / 16,80 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Ananas

*Tomatoes, Mozzarella, Ham, Ananas*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas*

**SUMMER**

13,40 / 26,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Burrata e Gamberetti

*Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Burrata, Prawns*

*Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Burrata, Garnelen*

**CORTINA** 

10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e Scamorza

*Tomatoes, Mozzarella, Pepperoni and Scamorza Cheese*

*Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salam und Scamorzakäse*

**VIALE GORIZIA**

12,20 / 22,10 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto

Crudo, Rucola e Pomodorini

*Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham, Rocket**Salad and Cherry Tomatoes**Tomaten, Mozzarella, Roheschinken,**Rucolasalat und Kirschtomaten***PAOLINO** 

10,50 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi

Misti e Salamino Piccante

*Tomatoes, Mozzarella, Mixed Cheese and spicy salami**Tomaten, Mozzarella, Gemischter Käse und scharfe Salami***RUSTICA**

10,90 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla e Peperoni

*Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Onion, Bell Peppers**Tomaten, Mozzarella, Würstel, Zwiebel, Paprikaschoten***VALTELLINA**

11,10 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola,

Rucola e scaglia di Grana

*Tomatoes, Mozzarella, Bresaola,**Rocket Salad, Grana Cheese**Tomaten, Mozzarella Bresaola, Rucolasalat, Parmesan***PEPERONCINO**  

10,50 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino Fresco e Bufala

*Mozzarella, Tomatoes, Fresh Chili**Pepper and Buffalo Mozzarella**Tomaten, Mozzarella, Frischer Chilli**und Büffelmozzarella*

**VEGETARIANA** 🍄

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane,  
Zucchine, Peperoni

*Tomatoes, Mozzarella, Eggplant,  
Courgettes and Bell Peppers*

*Tomaten, Mozzarella, Aubergine,  
Zucchini und Paprikaschoten*

**BUFALINA** 🍄

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Bufala a fine cottura

*Tomatoes, Mozzarella, Buffalo Mozzarella*

*Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella*

**AL CRUDO**

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo

*Tomatoes, Mozzarella and Raw Ham*

*Tomaten, Mozzarella und Rohschinken*

**PORKY**

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Würstel,  
Salamino e Prosciutto Cotto

*Tomatoes, Mozzarella, Frankfurter, Salami and Ham*

*Tomaten, Mozzarella, Frankfurter, Salami und Schinken*

**GAMBERETTI & ZUCCHINE** 10,50 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti e Zucchine

*Tomatoes, Mozzarella, Prawns and Courgettes*

*Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Zucchini*

**SALSICCIA & PORCINI** 11,70 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Porcini e Salsiccia

*Tomatoes, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Sausage*

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Würstel*

REGULAR / MAXI

## BOLOGNESE

10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Ragù di Manzo

*Tomatoes, Mozzarella, Beef Ragout*

*Tomaten, Mozzarella, Rindfleischsauce*

## SALMONE

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Salmone

*Tomatoes, Mozzarella and Smoked Salmon*

*Tomaten, Mozzarella und Räucherlachs*

## BRIE & ZUCCHINE

10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Brie e Zucchine

*Tomatoes, Mozzarella, Brie Cheese and Courgettes*

*Tomaten, Mozzarella, Brikäse und Zucchini*

## P-EGGY

10,10 / 18,90 €

Crema ai Carciofi, Tofu e Olive

*Artichokes Cream, Tofu e Oliven*

*Artischockencreme, Tofu e Olives*

# *le* PIZZE CLASSICHE

ANCHE CON MOZZARELLA  
SENZA LATTOSIO

*Also with lactose-free mozzarella*

+ 2,00 €



**L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VIENE SOTTOPOSTO  
AD UNA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE PER  
GARANTIRNE UN'ALTA DIGERIBILITÀ**

*The dough of our pizzas undergoes a long natural  
leavening process to ensure high digestibility*

*Der Teig unserer Pizzen durchläuft einen  
langen natürlichen Gärungsprozess, um eine  
hohe Verdaulichkeit zu gewährleisten.*





**SCEGLI IL TUO IMPASTO!**

*Choose your dough! - Wählen Sie Ihren Teig!*

**TRADIZIONALE  
TRADITIONAL - TRADITIONELL**

**SEMI INTEGRALE  
SEMI WHOLEMEAL - HALBVOLLKORN  
+ 2,50 €**

**IMPASTO CON SEMI DI SESAMO  
DOUGH WITH SESAME SEEDS - TEIG MIT SESAM  
+ 3,00 €**

**REGULAR / MAXI**

**MARGHERITA** 🍀

**6,50 / 14,00 €**

Pomodoro e Mozzarella

*Tomatoes and Mozzarella*

*Tomaten und Mozzarella*

**DIAVOLA** 🌶️

**9,10 / 17,30 €**

Pomodoro, Mozzarella e Salamino Piccante

*Tomatoes, Mozzarella and Spicy Salami*

*Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salami*

**PROSCIUTTO**

**9,10 / 17,30 €**

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto

*Tomatoes, Mozzarella and Ham*

*Tomaten, Mozzarella und Schinken*

**SALAME**

**9,10 / 17,30 €**

Pomodoro, Mozzarella e Salame

*Tomatoes, Mozzarella and Salami*

*Tomaten, Mozzarella und Salami*

**PROSCIUTTO & FUNGHI** 10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi

*Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze*

**CAPRICCIOSA** 10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto

Cotto, Funghi e Carciofini

*Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms and Artichokes*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken*

**TONNO & CIPOLLA** 9,80 / 17,80 €

Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla

*Tomatoes, Mozzarella, Tuna Fish and Onions*

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel*

**SICILIANA**  10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe,

Capperi, Olive e Salamino Piccante

*Tomatoes, Mozzarella, Anchovies,*

*Capers, Olive and Spicy Salami*

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern,*

*Oliven und Scharfe Salami*

**4 STAGIONI** 10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto


Cotto, Funghi, Carciofini e Olive

*Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms,*

*Artichokes and Olives*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,*

*Artischocken und Oliven*

**4 FORMAGGI**  10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Formaggi Misti

*Tomatoes, Mozzarella and Mixed Cheese*

*Tomaten, Mozzarella und gemischter Käse*

**CHIPS** 🍀

10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella e Patatine Fritte

*Tomatoes, Mozzarella and French Fries**Tomaten, Mozzarella und Pommes Frites***SPECK & BRIE**

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie

*Tomatoes, Mozzarella, Smoked Ham and Brie Cheese**Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Brikäse***TONNO**

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Tonno

*Tomatoes, Mozzarella and Tuna Fish**Tomaten, Mozzarella und Thunfisch***VIENNESE**

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Würstel

*Tomatoes, Mozzarella and Frankfurter**Tomaten, Mozzarella und Frankfurter***PARMIGIANA** 🍀

10,10 / 18,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana

*Tomatoes, Mozzarella, Eggplant and Parmesan**Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Parmesan***SALSICCIA**

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia

*Tomatoes, Mozzarella and Sausage**Tomaten, Mozzarella und Salsiccia-Wurst***ROMANA**

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe,

Capperi, Olive e Origano

*Tomatoes, Mozzarella, Anchovies,**Capers, Olives and Oregano**Tomaten, Mozzarella, Sardellen,**Kapern, Oliven und Oregano*

**REGULAR / MAXI**

**MARINARA** 

---

**6,00 €**

Pomodoro, Aglio, Origano e Olio

*Tomatoes, Garlic, Oregan and Oil*

*Tomaten, Knoblauch, Oregan und Öl*

# *i* CALZONI

## **CALZONE**

9,80 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi

*Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze*

## **CALZONE TIROLO**

11,70 €

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Porcini

*Tomatoes, Mozzarella, speck and Porcini Mushrooms*

*Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Steinpilzen*

# *le* PIZZE BIANCHE

REGULAR / MAXI

## **CAPRESE** 🍀

11,10 / 21,00 €

Mozzarella, Rucola, Pomodorini e  
Bocconcini di Mozzarella

*Mozzarella, Rocket Salad, Cherry*

*Tomatoes and Cherry Mozzarella*

*Mozzarella, Rucolasalat, Kirschtomaten*

*und Mozzarella Scheiben*

## **LINUS**

12,10 / 22,00 €

Mozzarella, Speck e Rucola

*Mozzarella, Speck and Rocket Salad*

*Mozzarella, Schinkenspeck und Rucola*



**MENU**



# i DESSERT

## NACHSPEISEN - DESSERT

**TIRAMISÙ** 6,00 €

---

**PANNA COTTA AL CAMELLO** 5,50 €

*Caramel and fresh milk decorated with caramel topping*  
*Karamell panna cotta*

**PANNA COTTA ALLA FRAGOLA** 5,50 €

*Cream and fresh milk decorated with strawberry topping*  
*Erdbeer panna cotta*

**PANNA COTTA AL CIOCCOLATO** 5,50 €

*Cream and fresh milk decorated with chocolate topping*  
*Schokolade panna cotta*

**COPPA TRE CIOCCOLATI** 7,00 €

*Three chocolates mousse*  
*Drei schokolade mousse*

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO  
DI BRONTE** 7,00 €

*Pistacchio cheesecake*  
*Pistazien cheesecake*

**TORTA LAMPONE E CIOCCOLATO** 7,00 €

*Pan di Spagna, Mousse Cioccolato fondente,*  
*Mousse al Mascarpone, Lamponi*  
*Sponge Cake - Chocolate Mousse, Mascarpone Mousse, Raspberries*  
*Biskuitkuchen - Schokoladenmousse, Mascarpone, Himbeeren*

**SORBETTO AL LIMONE** 4,00 €

*Lemon ice cream and milk*  
*Zitronen Sorbet und milk*

**SORBETTO AL LIMONE  
CON LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA** 4,50 €

*Lemon ice cream, milk and licorice liquor*  
*Zitronen Sorbet, milk und lakritzlikör*



MENU



# *le* BEVANDE

## DRINKS - GETRÄNKE

### APERITIVI

GINGERINO,  
CRODINO, CAMPARI SODA 3,30 €

---

SPRITZ BIANCO/ROSSO 2,50 €

---

SPRITZ APEROL/CAMPARI 5,00 €

---

HUGO 5,50 €

---

AMERICANO 6,50 €

---

AMERICANO  
SPECIAL VERMOUTH 7,00 €

---

Antica Formula, Cocchi, Punt e Mes

NEGRONI 8,00 €

---

MOSCOW MULE 8,00 €

---

## BIRRE ALLA SPINA

### DRAFT BEERS – BIER VOM FASS

#### LÖWENBRAÜ ORIGINAL

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Germania

0,25 L **3,30 €**

0,5 L **5,80 €**

---

#### GUINNESS

Grado alcolico: 4,2% vol. | Provenienza: Irlanda

0,5 L **6,50 €**

---

#### LEFFE ROUGE

Grado alcolico: 6,6% vol. | Provenienza: Belgio

0,33 L **4,50 €**

---

#### FRANZISKANER HEFE WEISSBIER

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Germania

0,5 L **6,50 €**

---

#### BREWDOG PUNK IPA

Grado alcolico: 5,6% vol. | Provenienza: Scozia

0,4 L **6,50 €**

---

#### HOEDGAARDEN - BLANCHE

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Belgio

0,25 L **3,50 €**

0,5 L **6,50 €**

---

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### BOTTLED BEER – FLASCHENBIER

#### AUGUSTINER EDELSTOFF

0,5 L **6,50 €**

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Germania

---

#### BIRRA SUPERIOR

##### GLUTEN FREE

0,33 L **4,00 €**

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Italia

---

#### BIRRA BECK'S BLUE

##### NON-ALCOHOL

0,33 L **3,50 €**

Grado alcolico: 0,0% vol. | Provenienza: Germania

---



## **VINI ALLA SPINA**

**OPEN WINE – SCHANKWEINE**

0,5 L **8,20 €**

1 L **15,00 €**

## **VINO FRIZZANTE**

Sparkling Wine – Schaumwein

GLERA 100% - MACCARI

## **ROSSO**

Red – Rot

MERLOT - LE VIGNE DI LUCIA

## **BIANCO**

White – Weiss

FRIULANO - LE VIGNE DI LUCIA

---



**CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI!**

*Take a look at our wine menu!*

*Werfen Sie einen Blick auf unsere Weinkarte!*

## **BIBITE ALLA SPINA**

### **DRAFT DRINKS – GETRÄNKE VOM FASS**

0,3 L **3,70 €**

0,4 L **5,20 €**

COCA COLA / FANTA

LEMON KINLEY / FUZETEA LEMON

FUZETEA PEACH / SPRITE

APPLE JUICE / ORANGE JUICE

SPEZI / APFELSCHORLE

---

## **SODA ZITRONE**

0,3 L **2,50 €**

0,4 L **3,50 €**

---

## **BIBITE IN BOTTIGLIA**

0,33 L **4,00 €**

### **BOTTLED DRINKS – FLASCHENGETRÄNKE**

COCA COLA / COCA COLA ZERO

FANTA / GINGER BEER FEVER TREE

LEMON FEVER TREE / TONICA FEVER TREE

---

## **ACQUA IN BOTTIGLIA**

**3,50 €**

### **BOTTLED WATER – FLASCHENWASSER**

---

## GRAPPE

4,00 / 6,00 €

Grappa Barricata

Storica Nera Domenis / Uvabianca Nonino

---

## AMARI E LIQUORI

4,50 €

### DIGESTIVE & LIQUEUR – DIGESTIVE & LIKÖRE

Amaro del Capo / Amaro Nonino / Averna

Braulio / Fernet Branca / Jefferson / Jagermeister

Montenegro / Ramazzotti / Unicum

Amaretto Disaronno / Bayles / Brancamenta

Cynar / Sambuca Molinari

---

## PREMIUM RUM

6,00 / 8,00 €

Brugal / Havana 7

Diplomatico / Zacapa 23 Years

---

## PREMIUM WHISKEY

7,00 €

Glennfiddich / Jack Daniel's / Laphroaig

---

## PREMIUM VODKA

10,00 €

...& TONIC!

Belvedere / Grey Goose

+ Tonica Fever Tree

---

## PREMIUM GIN

15,00 €

...& TONIC!

Bulldog / Hendrick's

Malfy Gin Rosa / Mare / Monkey

+ Tonica Fever Tree

---



MENU




# WINE LIST

## BOLLICINE

### SPARKLING WINES - SCHAUMWEIN

#### **Alta Langa Brut**

 45,00 €

#### **Pinot Nero Chardonnay**

*Deltetto* Canale, Cuneo

Spumante di grande personalità che si abbina bene a risotti, pesce e verdure

---

#### **Cremant d'Alsace Brut**


 30,00 €

*Helfrich* Marlenheim, Francia

Fresco e leggero da accostare a fritti e primi piatti di mare

---

#### **Franciacorta DOCG**

 40,00 €


#### **"Mia Dusat"**

*Franca Contea* Adro, Brescia

Vino secco ideale per accompagnare piatti a base di pesce o carni bianche

---

#### **Franciacorta DOCG Brut**

 50,00 €


#### **"Alma"**

*Bellavista* Erbusco, Brescia

È un'icona dell'enologia italiana che si abbina molto bene sia a primi che a secondi piatti di pesce

---

#### **Franciacorta DOCG Brut**

 50,00 €


#### **"Cuvée Prestige"**

*Cà del Bosco* Erbusco, Brescia

Un Franciacorta classico, ideale per una Gran Spaghetтата di Mare

---

## **Pinot Nero Brut 64**

 34,00 €


### **Oltrepò Pavese**


*Calatroni* Montecalvo Versiggia, Pavia

Un classico a base di Pinot Nero da accostare ad antipasti o frittura di pesce

---

## **Prosecco Brut**

 3,50 €

 18,00 €


### **Treviso DOC**

*47 Anno Domini* Roncade, Treviso

Spumante metodo Charmat, ideale da bere mangiando una pizza!

---

## **Prosecco Extra Brut**

 24,00 €


### **Valdobbiadene DOCG**

*Bortoluz* Saccol di Valdobbiadene, Treviso

Ottimo come aperitivo e come tutto pasto

---

## **Prosecco**

 22,00 €

### **Valdobbiadene Superiore**


#### **DOCG Extra Dry**

*Batiso* Valdobbiadene, Treviso

Morbido da bere durante un pasto leggero ed estivo

---

## **Ribolla Gialla**

 45,00 €


### **Spumante Brut Millesimato**


*Collavini* Corno di Rosazzo, Udine

Charmat fresco e ideale sia per un aperitivo che come tutto pasto

---

## **Ribolla**

 4,00 €

 20,00 €

### **Spumante Brut Nature**

*Polje* Cormons, Gorizia

Ottimo vino bianco per aperitivo, ma non solo. Si sposa bene con antipasti e frittura di pesce

---

## **Trento DOC Brut**



6,00 €



30,00 €

### **"Classic"**

*Cesarini Sforza* Trento

Metodo classico a base Chardonnay che  
accompagna bene un primo piatto delicato

---

## **Trento DOC Brut Rosè**



36,00 €

### **"Classic"**

*Cesarini Sforza* Trento

Spumante dal colore particolare dato da una parte di  
Pinot Nero, da accompagnare alle fritture di pesce

---

## **Trento DOC Brut**



50,00 €

### **"Perlè" Millesimato**

*Ferrari* Trento

Simbolo dell'enologia trentina, accompagna  
qualsiasi tipo di antipasto, carni bianche e risotti

---

# CHAMPAGNE

## **Champagne Brut** **"Black Label"**


 85,00 €

*Lanson Reims* Francia

Brut dalla personalità decisa che si  
abbina agli antipasti di pesce

---

## **Champagne Brut** **Vintage Millesimè**


 320,00 €

*Dom Perignon Reims* Francia

Grande Champagne perfetto con un risotto  
e con le preparazioni di pesce in genere

---

## **Champagne Brut** **Special Cuvée**


 110,00 €

*Bollinger Ay* Francia

Da abbinare con pesce, carni bianche  
e con il nostro prosciutto di San Daniele

---

## **Champagne Brut**

 120,00 €

*Ruinart Epernay* Francia

Raffinato, straordinario come aperitivo  
o da accompagnare agli antipasti di pesce

---

# VINI BIANCHI

WHITE WINES - WEISSWEINE

## **Bianco "Sharis"** **Igt delle Venezie**


 35,00 €

*Felluga* Cormons, Gorizia

Vino deciso, ottimo come aperitivo e come accompagnamento ad un antipasto di pesce misto

---

## **Chardonnay Collio DOC**


 25,00 €

*Muzic* San Floriano del Collio, Gorizia

Bianco corposo che si abbina bene a primi piatti di terra, secondi di carne bianca o di pesce

---

## **Falanghina Beneventano IGT**


 22,00 €

*Terre Stregate* Guardia Sanframondi, Benevento

Bianco fresco, perfetto come aperitivo e per le cene a base di pesce

---

## **Friulano Colli Orientali DOC**


 30,00 €

*Gigante Adriano* Corno di Rosazzo, Udine

Stemma friulano del vino bianco, ottimo accompagnamento ad antipasti, salumi e alle preparazioni di pesce

---

## **Friulano Collio DOC**

 40,00 €

*Schiopetto Mario* Capriva, Gorizia

Vino simbolo del Friuli, si abbina ad affettati, pasta al pesce e pesce alla griglia

---



**Friulano DOC Collio**  4,00 €  20,00 €

*Polje* Cormons, Gorizia

Vino armonico e profumato, ottimo in accompagnamento a risotti leggeri, pesce e carni bianche

---

**Gewürztraminer**  30,00 €

**Alto Adige DOC**

*Zemmer Peter* Cortina s. Strada. D. Vino, Bolzano

Tipico bianco altoatesino, molto profumato, perfetto come aperitivo

---

**Grillo "Calanica"**  22,00 €

**IGT Terre Siciliane**

*Duca di Salaparuta* Casteldaccia, Palermo

Vino siciliano, un eccellente aperitivo o da pasto leggero a base di pesce



---

**Lugana DOC**  34,00 €

Cà dei Frati Sirmione, Brescia

Vino fresco, ottimo aperitivo e perfetto compagno di un antipasto a base di pesce e di un primo con sughi leggeri

---

**Malvazija Istarska**  4,00 €  20,00 €

**Istra**

*Cattunar* Brntonigla, Croazia

Tipico vino croato, da accompagnare ad un antipasto fresco di pesce o a carni bianche

---

**Pinot Grigio Collio DOC**  26,00 €

*Polencic* Cormons, Gorizia

Vino fruttato che si abbina ad antipasti di pesce e carni bianche

---

**Pinot Grigio DOC Collio**  22,00 €

*Polje* Cormons, Gorizia

Vino bianco fruttato, da bere con un risotto e un piatto di pesce alla griglia

---

## **Sauvignon Collio DOC**



5,00 €



25,00 €

*Muzic* San Floriano del Collio, Gorizia

Vino bianco morbido e fruttato, accompagna  
antipasti di pesce, frittura e grigliata di pesce

---

## **Sauvignon "Ronco del Cerò" Collio DOC**



46,00 €

*Venica & Venica* Dolegna del Collio, Gorizia

Vino del territorio, da abbinare agli antipasti di pesce

---

## **Soave Classico DOC**



28,00 €

*Pieropan* Soave, Verona


Questo vino è caratterizzato da sentori  
floreali, ottimo con piatti di mare

---

# VINI ROSSI

## RED WINES - ROTWEINE

### **Amarone**

 120,00 €


#### **della Valpolicella DOCG**

*Allegrini* Fumane, Verona

Vino profondo, ideale con tutte le carni alla piastra

---

### **Barbaresco Bordini DOCG**


 80,00 €

*La Spinetta* Castagnola delle Lanze, Cuneo

Rosso molto intenso ed equilibrato,  
perfetto con i secondi di carne

---

### **Cabernet Franc**

 24,00 €

#### **Colli Orientali DOC**

*Pizzulin* Prepotto, Udine

Vino morbido, ideale con un filetto al pepe  
verde e con i secondi di carne in generale

---

### **Cabernet Sauvignon**

 5,00 €  25,00 €


#### **Colli Orientali DOC**

*Butussi* Corno di Rosazzo, Udine

Principe dei vini rossi, si abbina alle  
carni rosse e anche al galletto

---

### **Cabernet Sauvignon**

 38,00 €


#### **IGT Venezia Giulia**

*Lis Neris* San Lorenzo Isontino, Gorizia

Rosso profumato che si abbina bene alla pizza

---

### **Chianti Classico DOCG**


 26,00 €

*Carpineto* Greve, Firenze

Vino intenso che valorizza le carni rosse alla piastra

---

**Lambrusco Amabile**  
**Grasparossa DOC**


 16,00 €

*Giacobazzi* Modena

Vino equilibrato, ideale con una lasagna o con una pizza

---

**Merlot Collio DOC**


 34,00 €

*Venica & Venica* Dolegna del Collio, Gorizia

Vino morbido, che accompagna le carni rosse o pollame

---

**Merlot Collio DOC**


 38,00 €

*Colle Duga* Cormons, Gorizia

Rosso corposo che esalta le carni rosse alla piastra

---

**Nebbiolo Langhe DOC**


 40,00 €

*Scarzello* Barolo, Cuneo

Vino strutturato che si sposa con gnocchi  
al ragù e carne alla piastra

---

**Nobile di Montepulciano DOC**


 44,00 €

*Poliziano* Montepulciano, Siena

Vino dai profumi intensi che valorizza  
le carni alla piastra e al forno

---

**Pinot Nero Alto Adige DOC**


 30,00 €

*Zemmer Peter* Cortina s. Strada. D. Vino, Bolzano

Equilibrato, fruttato, perfetto con un  
trancio di tonno o con le carni rosse

---

**Refosco Carso DOC**


 34,00 €


*Castelvecchio* Sagrado, Gorizia

Prodotto da un antico vitigno friulano, vino corposo  
che valorizza le paste ben condite e le carni rosse

---

## **Rosso "Dogajolo"**

 3,50 €

 18,00 €


### **IGT Toscana**

*Carpineto* Greve, Firenze

Vino morbido e fruttato, ottimo sia con primi piatti che con secondi a base di carne

---

## **Rosso "Vertigo"**

 35,00 €


### **IGT delle Venezie**


*Felluga* Cormons, Gorizia

È uno dei grandi vini di Livio Felluga, fruttato e speziato, si abbina con piatti saporiti e secondi di carne

---

## **Valpolicella**

 5,00 €

 25,00 €

### **Ripasso DOC**


*Monte Del Fra* Sommacampagna, Verona

Tipico vino rosso veronese, strutturato che accompagna carni alla piastra e arrosto

---

# VINI *da* DESSERT

**Moscato Frizzante**  
**Veneto IGT**

 14,00 €

*47 Anno Domini* Roncade, Treviso

---

**Verduzzo Passito**  
**IGT Venezia Giulia**

 26,00 €

*Le Due Torri* Corno di Rosazzo, Udine

---



**MENU**





# senza GLUTINE

GLUTEN FREE - GLUTENFREI

## **TORTELLINI**

### **PANNA & PROSCIUTTO**

13,00 €

Tortellini di Carne, Prosciutto Cotto, Panna Fresca  
*Tortellini Stuffed with Meat and Ham and Fresh Cream*  
*Tortellini gefüllt mit Fleisch und Schinken*  
*und serviert mit Sahnesauce*

## **LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

*Il nostro Ragù è di Manzo al 100%*

13,00 €

*Lasagna Bolognese with 100% Beef Meat Sauce*  
*Lasagne Bolognese unsere Sauce besteht 100% vom Rind*

## **CANNELLONI**

### **RICOTTA E SPINACI** 🍀

13,00 €

*Spinach and Ricotta Cannelloni*  
*Cannelloni mit Ricotta und Spinat*

## **LA PIZZA MARGHERITA** 🍀

9,00 €

Pomodoro e Mozzarella  
*Tomatoes and Mozzarella*  
*Tomaten und Mozzarella*