

Antipasti di mare

Meeresvorspeisen / Seafood appetizers

Tavolozza di mare 1 | 2 | 8 | 4 | 8 | 10 | 14

Freddi: Tagliatella di seppie*, polpo* e patate, insalatina di mare*,
scampo alla catalana, baccalà * con peperoni arrosto 20.00
Caldi: Tris misto gratin*, spiedino di seppia*, gambero* grigliato con guanciale e ananas,
Salmone* in crosta di patate, fritturina*

Gemischte kalte und warme Fischvorspeisen

Kalt: Tintenfischsalat*, Oktopus* mit Kartoffeln, Meeresfrüchtesalat*,
Katalanische Scampi, Stockfisch mit gegrillter Paprika

Warm: Gratiniertes Tris, Tintenfischspiesse*, gegrillte Garnele* mit Guanciale und
Ananas, Lachs* in einer Kartoffelkruste, frittiertes Fisch

Mixed cold and warm seafood starters

Cold: cuttlefish salad, octopus* and potatoes, stockfish salad*, Catalan scampo, stockfish* with
roasted paprika

Warm: Tris gratin*, cuttlefish skewer*, grilled shrimp* with guanciale and pineapple,
Salmon* in potato crust, fried fish

Tartare di tonno 4 | 11 | 1

con pepe, un emulsione di lime e olio extra vergine d'oliva, semi di sesamo 14.50
Tartar vom Thunfisch mit Pfeffer, Lime-Olivenöl-Emulsion und Sesamkerne
Tartare of tuna with pepper, lime emulsion and extra virgin olive oil, sesame seeds

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfito | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Sauté di cozze & vongole ^{1 | 12 | 14}

con vino bianco Trebbiano d'Abruzzo, olio Evo, aglio e prezzemolo

8.50

Kleine Portion frischer Mies- und Venusmuscheln,

in einem Sud aus abruzzesischem Trebbiano-Weisswein, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

Small portion of fresh mussels and clams with White wine Trebbiano di Abruzzo, Evo oil, garlic and parsley

Cozze alla Tarantina ^{1 | 14 |}

In salsa di pomodoro piccante, olio Evo, aglio e prezzemolo

7.90

Miesmuschel in einer pikanten Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

mussels in hot tomato sauce, olive oil, garlic and parsley

Tartare di salmone* ^{4 | 11 | 1}

con un emulsione all'arancia e semi di sesamo

8.00

Lachstatar *in einer Orangenemulsion und Sesamkernen

Salmon tartar* with orange emulsion and sesame seeds

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfiten | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Antipasti di terra

Vorspeisen & Berge / Appetizers & Mountains

Tagliere di salumi tipici del nostro territorio ^{1 | 12}

Salame aquilano, prosciutto crudo di Amatrice, salame di Campotosto, salame al tartufo, bruschetta con ventricina 7.50

Abruzzesische Wurstspezialitäten: Salami aus L'Aquila, Rohschinken aus Amatrice, Salami aus Campotosto, Trüffelsalami, Bruschetta mit ventricina

Choice of Abruzzo style cold cuts: salami of L'Aquila, ham of Amatrice, salami of Campotosto, truffle salami, bruschetta with ventricina

Tagliere di formaggi tipici abruzzesi ^{1 | 7 | 8 | 12}

Pecorino in crusca, pecorino tartufato, pecorino con noci, pecorino semistagionato, ricotta di mucca 8.90

Abruzzesische Käsespezialitäten: Pecorino Käse in Kleie, Pecorino mit Trüffel und Walnüssen, halbgehärteter Pecorino, Kuh- Ricotta Käse

Choice of Abruzzo style cheeses: Pecorino cheese in bran, Pecorino with truffle and walnuts, semi-matured Pecorino, Ricotta cheese

Insalata caprese (pomodoro e mozzarella) ⁷

Der Klassiker! Tomaten & Mozzarella in einer unwiderstehlichen Kombination, abgerundet mit frischem Basilikum aus unserem eigenen Kräutergarten 6.90

Tomatoes and mozzarella, combined in a delicious way, with fresh basil from our very own herb garden inside the resort

Battuta di filetto di manzo ^{6 | 1}

Con olio Evo, granella di nocciole e tartufo con pane carasau 18.90

Tartar vom Rind mit Haselnüssen und frischem Trüffel

Tartare of beef with hazelnuts and fresh truffle

Bruschette miste di terra ^{1 | 3 | 7}

Gemischte Bruschette 3.90

Toasted slices of bread with toppings

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

¹ Glutine | ² Crostacei | ³ Uova | ⁴ Pesce | ⁵ Arachidi | ⁶ Soia | ⁷ Latte | ⁸ Frutta con guscio | ⁹ Sedano | ¹⁰ Senape | ¹¹ Semi di sesamo | ¹² Solfiti | ¹³ Lupini | ¹⁴ Molluschi

¹ Gluten | ² Krebstiere | ³ Ei | ⁴ Fisch | ⁵ Erdnüsse | ⁶ Soja | ⁷ Milch | ⁸ Nüsse | ⁹ Sellerie | ¹⁰ Senf | ¹¹ Sesam | ¹² Sulfiten | ¹³ Lupinen | ¹⁴ Weichtiere
¹ gluten | ² crustaceans | ³ eggs | ⁴ fish | ⁵ peanuts | ⁶ soya | ⁷ milk | ⁸ nuts | ⁹ celery | ¹⁰ mustard | ¹¹ sesame seeds | ¹² sulphates | ¹³ lupin | ¹⁴ molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Primi di mare

Teigwaren & Meer / Pasta & Sea

Chitarrina di "Campofilone"

Al filetto di orata* e pomodorini pachino ^{1 | 2 | 4}

Abruzzesiche Spaghetti mit Doradenfilet* und Cherry Tomaten

Abruzzo -style pasta with filet of sea bream* and cherry tomatoes

15.90

Risotto gamberi* e asparagi ^{1 | 2 | 4 | 9 | 14}

Risotto mit Garnelen* und Spargel

Risotto with shrimp* and asparagus

10.50

Paccheri* al tonno fresco con pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche e capperi ^{1 | 4 | 9}

Grosse runde Nudeln* mit frischem Thunfisch, Cherry-Tomaten,

Oliven Taggiasche und Kapern

Pasta* with fresh tuna, cherry tomatoes, taggiasche olives and capers

13.90

Gnocchetti di patate con gamberi*, zucchini e crema di zafferano ^{1 | 2 | 4 | 9}

Kleine Gnocchi mit Garnelen*, Zucchini und Safrancreme

Small gnocchi with shrimps*, zucchini and saffron cream

14.50

Fettuccine di campofilone* con cime di Rape e cozze ^{1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 14}

Bandnudeln mit Rübenspitzen und Miesmuscheln

Small tagliatelle with turnip tops and mussels

8.50

Gnocchetti alla pescatora con pomodorini pachino ^{1 | 2 | 14}

Con cozze, vongole*, seppia* e gamberi

Gnocchetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen

Gnocchetti with mussels, clams*, Cuttlefish and shrimps*

11.50

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |

12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |

13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Primi di Terra

Teigwaren & Berge / Pasta & Mountains

Chitarra* con polpettine “ il piatto tradizionale ” ^{1 | 3 | 9 | 12}
Abruzzesische Spaghetti* an einer Tomaten-Fleischsauce
mit kleinen Klösschen aus Rind-Hackfleisch – das Traditionsgericht!
Abruzzo-style pasta* with small beef meatballs and tomato- meat sauce
the traditional dish! 11.50

**Tagliatelle* del “ Ré “ con salsiccia abruzzese,
funghi porcini, pecorino e tartufo nero** ^{1 | 3 | 7 | 12}
„Königliche“ Eier-Bandnudeln mit abruzzesischer Wurst, Steinpilzen,
Pecorino-Käse und schwarzem Trüffel 17.90
Long egg pasta with sausage Abruzzo style, mushrooms, Pecorino cheese
and black truffle

Ravioli* con ripieno di ricotta e spinaci ^{1 | 3 | 7}
al burro ed erbette del nostro orto 7.90
Ravioli* gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Butter und Kräuter aus unserem
eigenen Kräutergarten
Ravioli* filled with ricotta and spinach, with butter and a taste of herbs
from our very own herb garden.

**Gnocchi di patate con zafferano e salsiccia
abruzzese, pecorino e ricotta** ^{1 | 3 | 7 | 12}
Gnocchi an Safran, mit abruzzesischer Wurst,
Pecorino- und Ricotta Käse 9.90
Gnocchi with saffron, sausage Abruzzo style and
Pecorino- and Ricotta cheese

**Spaghetti trafilati* al bronzo con pomodorini
Pachino e basilico fresco** ¹
mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum aus unserem Kräutergarten 6.50
with cherry tomatoes and fresh basil from our very own herb garden

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Garganelli* all' uovo ^{1 | 3 | 12}

con sugo di pomodoro

5.50

al ragú

6.50

Eierpasta mit Tomaten- oder Tomatenhackfleischsosse

Egg- pasta with tomato- or meat sauce

Zuppe

Suppen / Soups

Minestrone* con verdure e legumi misti ⁹

Italienische Gemüsesuppe

5.90

Italian vegetable soup

Zuppa di pomodoro con panna acida ⁷

Tomatensuppe mit Sauerrahm

5.50

Tomato soup with sour cream

Vegetariano

Vegatarisch / Veggie

Verdure miste al forno con mozzarella ⁷

Gemischtes Gemüse überbacken mit Mozzarella

7.50

Mixed Vegetables baked with mozzarella

Parmigiana di melanzane* ^{1 | 7}

Auberginenaufwurf mit Tomatensosse und Mozzarella

8.50

Aubergine gratin with tomato sauce and mozzarella cheese

Fettuccine di campofilone* con zucchini ^{1 | 3}

Bandnudeln mit Zucchini

6.50

Small tagliatelle with courgettes

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

¹ Glutine | ² Crostacei | ³ Uova | ⁴ Pesce | ⁵ Arachidi | ⁶ Soia | ⁷ Latte | ⁸ Frutta con guscio | ⁹ Sedano | ¹⁰ Senape | ¹¹ Semi di sesamo |

¹² Solfiti | ¹³ Lupini | ¹⁴ Molluschi

¹ Gluten | ² Krebstiere | ³ Ei | ⁴ Fisch | ⁵ Erdnüsse | ⁶ Soja | ⁷ Milch | ⁸ Nüsse | ⁹ Sellerie | ¹⁰ Senf | ¹¹ Sesam | ¹² Sulfite | ¹³ Lupinen | ¹⁴ Weichtiere

¹ gluten | ² crustaceans | ³ eggs | ⁴ fish | ⁵ peanuts | ⁶ soya | ⁷ milk | ⁸ nuts | ⁹ celery | ¹⁰ mustard | ¹¹ sesame seeds | ¹² sulphates |

¹³ lupin | ¹⁴ molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Secondi di Mare

Fisch & Meeresfrüchte / fish & seafood

La specialità del nostro chef * Chefs' best

Brodetto di pesce " Piatto tipico " ^{1 | 2 | 4 | 9 | 14}

Zuppa tipica dei Trabocchi con pesce, frutti di mare,
crostacei, calamari*, cotto in salsa di pomodoro
e servito con pane tostato

**Grosser Eintopf von frischem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren
und Calamari* serviert mit geröstetem Brot – Essen wie auf einem Trabocco!**

Large casserole of fresh fish, seafood and shellfish, squid*,
served with toasted bread – the typical dish of the Adriatic south coast!

Grigliata di pesce ^{1 | 11 | 12 | 13}

(Orata, sogliola*, spiedino di calamari e gamberi* e scampo*) 23,50

Platte von gegrilltem Fisch und Krustentieren

(Dorade, Seeszunge*, Tintenfischspieß* und Scampo*)

Mixed grilled fish and shellfish

(Gilthead seabream, sole*, skewer with squid* and scampo*)

Orata alla griglia ⁴

ca. 500g

14.90

Ganze gegrillte Dorade (ca. 500 g)

Grilled bream (ca. 500 g)

Tagliata di tonno in crosta ^{4 / 11}

Tonno fresco alla griglia in crosta di semi di sesamo
servito con oli aromatizzati 16.90

**Gegrilltes Thunfisch-Steak in einer Sesamkernkruste, mit einer Auswahl, erlesenen
aromatisierten Oliven-Ölen"extra vergine"**

grilled premium tuna steak in a sesam seed crust, served with flavored oils

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfito | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Filetto di salmone* in crosta di pistacchi e arancia candita ^{4 | 8}

Lachs-Filet* in Pistazien – und kandierter Orangenkruste 14.50
Pistachios and candy orange – crumbed fillet of salmon*

Frittura di calamari* e code di gamberi* ^{1 | 2 | 14}

Frittierte Tintenfische und Garnelen 12.50
Fried squid and prawn

Contorni / Beilagen / side dishes

Insalata verde / Grüner Salat / green salad 3.50
Insalata mista / Gemischter Salat / mixed salad 3.90
Spinaci* al burro e grana / Spinat* mit Butter und Grana-Käse /
Spinach* with butter and grana cheese ⁷ 3.50
Patate al forno / Kartoffeln aus dem Ofen / Oven-roasted potatoes ¹² 3.50
Patatine fritte* / Pommes Frites* / french fries* ¹ 3.50
Patate fritte Steak-House* / Kartoffelspalten Steak-House* /
Steak-House french fries* ¹ 3.50
Riso basmati / Basmatireis / basmati rice 3.50

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

¹ Glutine | ² Crostacei | ³ Uova | ⁴ Pesce | ⁵ Arachidi | ⁶ Soia | ⁷ Latte | ⁸ Frutta con guscio | ⁹ Sedano | ¹⁰ Senape | ¹¹ Semi di sesamo |
¹² Solfiti | ¹³ Lupini | ¹⁴ Molluschi

¹ Gluten | ² Krebstiere | ³ Ei | ⁴ Fisch | ⁵ Erdnüsse | ⁶ Soja | ⁷ Milch | ⁸ Nüsse | ⁹ Sellerie | ¹⁰ Senf | ¹¹ Sesam | ¹² Sulfito | ¹³ Lupinen | ¹⁴ Weichtiere
¹ gluten | ² crustaceans | ³ eggs | ⁴ fish | ⁵ peanuts | ⁶ soya | ⁷ milk | ⁸ nuts | ⁹ celery | ¹⁰ mustard | ¹¹ sesame seeds | ¹² sulphates |
¹³ lupin | ¹⁴ molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Secondi di Terra

Fleisch / Meat

Filetto di manzo alla griglia ^{1 | 6 | 7 | 12}

ca. 200g, cottura a vostro gradimento, con salsa BBQ e burro alle erbette 21.90
**Filet (ca. 200 g) vom Rind, nach Ihrem Wunsch gegrillt,
mit hausgemachter Kräuterbutter und BBQ-Sauce**
Char - grilled fillet steak (ca. 200 g), grilled to your taste, served with
home - made herb butter and BBQ sauce

Filetto di manzo al pepe verde ^{7 | 10 | 12}

ca. 200g, cottura in padella a vostro gradimento, con salsa cremosa 22.90
al pepe verde e brandy
**Filet (ca. 200 g) vom Rind, nach Ihrem Wunsch in der Pfanne zubereitet,
an einer sahnigen Sauce von feurigem grünem Pfeffer und Brandy**
Fillet steak (ca. 200 g), cooked to your taste, served with a creamy, spicy sauce
of green pepper and brandy

Grigliata mista di carne ^{1 | 6 | 7 | 12}

La famosa grigliata mista con salsiccia abruzzese, agnello, vitello e 17.90
maiale - con salsa BBQ e burro alle erbette
**Gemischter Grillteller mit abruzzesischer Wurst, Lamm,
Schweine- und Kalbfleisch - mit hausgemachter Kräuterbutter
und BBQ-Sauce**
Mixed grill with Abruzzo sausage, lamb, pork and veal -
served with home - made herb butter and BBQ - sauce

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IIVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Tagliata di manzo ^{1 | 7 | 12}

ca. 250 g di carne prima scelta, con rucola, pomodorini, Grana Padano e crema di aceto balsamico 19.50

Gegrilltes und tranchiertes Entrecôte vom Premium-Rind (ca. 250 g), mit Rucola, Cherry-Tomaten, Balsamico-Crème und Grana Padano
Char - grilled premium veal entrecote (ca. 250 g), cooked to your taste, finely sliced, with rucola, cherry tomatoes, balsamico crème and Grana Padano

con tartufo nero fresco regionale 21.00
mit frischem regionalem schwarzem Trüffel
some fresh local black truffle

Cotoletta alla Milanese ^{1 | 3}

Cotoletta di vitello alla Milanese 13.50

Paniertes Kotelett vom Kalb „Mailänder Art“
Chop of veal in “Milano style”

Tagliata di pollo* ⁷

ca. 200 g di petto di pollo, con rucola, pomodorini e Grana Padano 8,50

Gegrilltes Hähnchenbruststreifen* (ca. 200 g), mit Rucola, Cherry-Tomaten und Grana Padano
Char - grilled Stripes of chicken breast* (ca. 250 g), finely sliced, with rucola, cherry tomatoes and Grana Padano

Contorni / Beilagen / side dishes

Insalata verde / Grüner Salat / green salad 3.50

Insalata mista / Gemischter Salat / mixed salad 3.90

Spinaci* al burro e grana / Spinat* mit Butter und Grana-Käse / 3.50

Spinach* with butter and grana cheese ⁷

Patate al forno / Kartoffeln aus dem Ofen / Oven-roasted potatoes ¹² 3.50

Patatine fritte* / Pommes Frites* / french fries* ¹ 3.50

Patate fritte Steak-House* / Kartoffelspalten Steak-House* / 3.50

Steak-House french fries* ¹

Riso basmati / Basmati Reis / basmati rice 3.50

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfito | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Dolci & Gelato

Desserts und Eis / sweets and ice-cream

Tiramisù della casa ^{1 | 2 | 7}

Das bekannteste Dessert Italiens, hausgemacht, und „anders“ serviert.
The most famous classic home - made Italian dessert

4.90

Zuppa inglese ^{1 | 3 | 7 | 12}

Dolce al cucchiaio con savoiardi, alchermes, crema pasticcera
e crema al cioccolato guarnito con panna e scaglie di cioccolato
Süßspeise mit Löffelbiscuit, Alchermes, hausgemachte Crème
und Schokoladencreme garniert mit Sahne und Schokoladenflocken
Spoon cream cake with savoiardi, alchermes, homemade cream and
chocolate cream garnished with cream and chocolate flakes

4.90

Panna cotta della casa ^{1 | 7 | 12}

topping a scelta: frutti di bosco, caramello, cioccolato
Hausgemachte Panna cotta, Topping nach Wahl: Waldfrucht,
Karamell, Schokolade

4.50

Home - made Panna cotta, topping at your choice: berries, caramel, chocolate

Insalata di frutta fresca

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

4.90

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi
1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi, di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta con guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo |
12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
1 gluten | 2 crustaceans | 3 eggs | 4 fish | 5 peanuts | 6 soya | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 11 sesame seeds | 12 sulphates |
13 lupin | 14 molluscs

IVA inclusa / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.