

Benvenuti al Ristorante MARE & MONTI

... quello che offrono il mare e le montagne dell'Abruzzo
... was Meer & Berge der Abruzzen bieten
... what sea and mountains offer

Ci teniamo molto ad acquistare prodotti di alta qualità da produttori qualificati della nostra regione e usiamo esclusivamente olio extra vergine d'oliva 100% italiano. I nostri ingredienti: Una buona cucina tradizionale abruzzese con le ricette tramandate dalla nonna e l'amore per la cucina italiana.

Wir achten sehr darauf, woher wir unsere Produkte beziehen – nicht selten bei den besten Produzenten der Region ... und wir benutzen nur Oliven-Öl extra vergine 100% aus Italien!

Traditionelle Gerichte der Abruzzen, italienische Küche mit überlieferten Rezepten von „Mama“ sowie die Liebe zum Kochen, das sind unsere Zutaten!

We believe in keeping our food simple and go to great lengths to source fresh, seasonal ingredients for our menu. We make a point of supporting local producers and promoting food from the region. Our dishes are all freshly prepared, our menus nutritionally balanced and we also provide a good choice of healthy eating options.... we use only 100% Extra Virgin Italian olive oil. Traditional food from Abruzzo, Italian dishes based on recipes handed over from "Mama" and a passion for cookingthese are our ingredients!

... il tutto accompagnato da vini provenienti dai più pregiati vigneti d'Italia, soprattutto abruzzesi.

... und dazu sorgfältig ausgesuchte Spitzenweine aus den Abruzzen und aus den bekanntesten Anbaugebieten Italiens.

... accompanied by selected excellent wines from Abruzzo wine cellars and selected regions of Italy.

„Buon appetito!“

1Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

Antipasti di mare

Meeresvorspeisen / Seafood appetizers

Euro

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

Freddi: Insalatina di seppie*, polipo* e patate, insalatina di baccalá*, salmone*
rucola e noci, cocktail di gamberi* 39.90

Caldi: Spiedini di rana pescatrice*, gamberone* e bacon, pesce spada alla siciliana,
misto gratin

Gemischte kalte und warme Fischvorspeisen für 2 Personen

Kalt: Tintenfischsalat*, Oktopus* mit Kartoffeln, Stockfischsalat*,
Lachs* mit Rucola und Walnüssen, Shrimpscockail*

Warm: Seeteufelspiesse*, Garnele* in Bacon, Schwertfisch* auf sizilianischer Art,
gemischtes Gratin*

Delicious cold and warm mixed seafood starters for 2 persons

Cold: salad of squid*, octopus* with potatoes, salad of cod*, salmon* with rucola
and nuts, shrimpscocktail*

Warm: Spit of monkfish*, prawn* in bacon, Sicilian style swordfish*, mixed gratin*

Tartare di tonno ⁴

con pepe e un' emulsione di arancia e olio extra vergine d'oliva 13.90

Tatar vom Thunfisch mit Pfeffer und einer Orangen-Olivenöl-Emulsion

Tartare of tuna with pepper and an orange-olive oil dressing

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 Lupinien | 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 incluso / 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

7.90

Kleine Portion frischer Mies- und Venusmuscheln,

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

Small portion of fresh mussels and clams in an Abruzzo Trebbiano-white wine sauce, olive 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 Tomatensosse, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

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

Salmone* con arance e pepe rosa ⁴

8.00

Lachs *mit Orangen und rosa Pfeffer

Salmon* with orange and pink pepper

Insalatina di mare* (*calamari*, gamberetti*, vongole e cozze*) ^{2 | 12 | 14}

Meeresfrüchtesalat* Calamari*, (Krevetten*, Mies- und Venusmuscheln)

12.90

Mixed salad of seafood* (Squid*, shrimps*, clams and mussels)

Bruschette miste di mare* ^{1 | 2 | 4 | 8 | 9 | 12 | 14}

Gemischte Bruschette mit Fisch*

5.50

Toasted slices of bread with toppings of fish*

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.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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 6.90

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

Insalatina 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

Con olio Evo, granella di nocciole e tartufo 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

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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

15.90

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

Spaghetti " Verrigni " alle vongole* ^{1 | 4 | 12 | 14}

Spaghetti mit Venusmuscheln*

8.50

Spaghetti with clams*

Risotto ai frutti di mare* ^{1 | 2 | 4 | 9 | 14}

Risotto mit Meeresfrüchte*

8.50

Risotto with seafruits*

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

13.90

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

Gnocchetti di patate con scampi*, zucchini

e crema di zafferano ^{1 | 2 | 4 | 9}

Kleine Gnocchi mit Scampi*, Zucchini und einer Creme aus Safran

14.50

Small gnocchi with scampi*, courgettes and saffron crème

Taglierini gialli* con cime di rapa e cozze ^{1 | 2 | 3 | 4 | 9 | 14}

Schmale Bandnudeln mit Rübenspitzen und Miesmuscheln

7.90

Small tagliatelle with turnip tops and mussels

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.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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-Fleischsosse 11.50
mit kleinen Klösschen aus Rind-Hackfleisch – das Traditionsgericht!
Abruzzo-style pasta* with small beef meatballs and tomato- meat sauce
the traditional dish!

**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 erbetta 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 allo zafferano con salsiccia
abruzzese, pecorino e ricotta** ^{1 | 3 | 7 | 12}
Gnocchi an Safran, mit abruzzesischer Wurst,
Pecorino- und Ricotta Käse 9.50
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 Lupinien | 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 incluso / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

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

Pomodoro

5.50

al ragú

6.50

Ei – Pasta mit Tomaten- oder Tomatenhackfleischsosse

Egg- pasta with tomato- or meat sauce

Zuppe

Suppen / Soups

Minestrone* con verdure e legumi misti ⁹

Italienische Gemüsesuppe

5.50

Italian vegetable soup

Zuppa di pomodoro con panna acida ⁷

Tomatensuppe mit Sauerrahm

5.90

Tomato soup with sour cream

Vellutata di patate con bacon croccante ¹

Kartoffelcremesuppe mit knusprigem Bacon

5.90

Potato velvety soup with crispy bacon

Vegetariano

Vegatarisch / Veggies

Parmigiana di melanzane ^{1 | 7}

Auberginenaufwurf mit Tomatensosse und Mozzarella

7.50

Aubergine gratin with tomato sauce and mozzarella cheese

Taglierini gialli* con zucchini ^{1 | 3}

Schmale 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 e Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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 25.00

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 per 2 persone ^{1 | 11 | 12 | 13}

(Orata, sogliola*, calamaro* e scampi*) 42.00

Platte von gegrilltem Fisch und Krustentieren für 2 Personen (Dorade, Seezunge*, Tintenfisch* und Scampi*)

Mixed char – grilled fish and shellfish for 2 person

(Bream, sole*, squid*, scampi*)

Orata alla griglia ⁴

ca. 500g 14.90

Ganze gegrillte Dorade (ca. 500 g)

Grilled bream (ca. 500 g)

Tagliata di tonno ⁴

Tonno fresco alla griglia, servito con olii e sali aromatizzati 16.90

Gegrilltes und tranchiertes Thunfisch-Steak, mit einer Auswahl erlesener Salze und aromatisierter Oliven-Öle “extra vergine”

Char - grilled premium tuna steak, cut in fine slices, with a choice of different salts and olive oils “extra vergine”

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

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

IVA incluso / 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
Pistachios and candy orange – crumbed fillet of salmon*

14.50

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

Frittierte Tintenfische und Garnelen
Fried squid and prawn

12.50

Seppia* alla griglia su vellutata di piselli* ^{9 | 14}

Gegrillter Tintenfisch* auf Erbsencreme*
Grilled squid* on a velvet of peas*

19.50

Contorni / Beilagen / side dishes

| | |
|--|------|
| Insalata verde / Grüner Salat / green salad | 3.50 |
| Insalata mista / Gemischter Salat / mixed salad | 3.90 |
| Verdure grigliate/ gegrilltes Gemüse / grilled vegetables | 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 |
| Patate saltate in padella con cipolla e bacon / Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Bacon / roast potatoes with onions and bacon ¹ | 3.90 |
| 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.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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.
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.

1Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.

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

più tartufo nero fresco regionale 21.00
zusätzlich mit frischem regionalem schwarzem Trüffel
add 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”

Verdure miste al forno con provola affumicata ⁷

Gemischtes Gemüse überbacken mit geräuchertem Provola-Käse 8.50

Mixed vegetables au gratin with smoked provola cheese

Contorni / Beilagen / side dishes

Insalata verde / Grüner Salat / green salad 3.50

Insalata mista / Gemischter Salat / mixed salad 3.90

Verdure grigliate/ gegrilltes Gemüse / grilled vegetables 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

Patate saltate in padella con cipolla e bacon / Bratkartoffeln mit Zwiebeln 3.90

und Bacon / roast potatoes with onions and bacon ¹

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.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / 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} | 4.90 |
| Das bekannteste Dessert Italiens, hausgemacht, und „anders“ serviert. The most famous classic home - made Italian dessert | |
| Delizia al cucchiaino ^{1 3 6 7 8 11} | 4.90 |
| Hausgemachte Crème von weisser Schokolade mit Rum und Himbeeren Homemade cream of white chocolate with rum and raspberries | |
| Panna cotta della casa ^{1 7 12} | 4.30 |
| Hausgemachte Panna cotta mit Sosse nach Wahl Home - made Panna cotta with a topping of your choice | |
| Tagliata di Frutta | 4.30 |
| Früchtekombination Fruits | |
| Sorbetto al limone ^{7 12} | 2.00 |
| Fruchtiges, eiskaltes Zitronen-Sorbet Fruity, frozen lemon-sorbet | |
| Pizza Nutella ^{1 6 8} | 7.50 |
| Con trito di cioccolata e zucchero a velo Mit Schokoladenstückchen und Puderzucker With chocolate chips and icing sugar | |
| Pizza Nutella & frutta ^{1 6 8} | 8.50 |
| mit Nutella & Früchten with Nutella & fruit | |

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.

¹Glutine | 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 Lupinien | 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 incluso / Alle Preise inklusive Steuern / VAT included - Coperto / Gedeck / Cover charge Euro 1.50 p.P.