

Antipasti /Starter/ Vorspeisen

Cocktail di gamberetti in salsa rosa

Shrimp cocktail

Garnelen cocktail in rosa sauce

Gamberetti olio e rucola

Shrimp with oil and rocket salad

Garnelenöl mit Rauken Salat und Oliven Öl

Carpaccio di salmone affumicato

Smoked salmon carpaccio

Räucherlachs Carpaccio

Tartare di salmone

Salmon tartare

Lachs Tartare



Misto mare (polipo, salmone affumicato, cocktail di gamberetti, insalata di mare, cozze)

Mixed sea food (octopus, smoked salmon, shrimp cocktail, seafood salad mussels)

Gemischtes Meer (Tintenfisch, geräucherter Lachs, Garnelencocktail, Seesalat, Muscheln)

Zuppa di cozze con crostone di pane e salsa di pomodoro

Mussel soup with homemade toasted bread and sauce tomato

Muschelnsuppe mit tomaten sauce und geröstetes Brot

Pepata di cozze

Peppered mussels

Mit Muscheln gepfeffert

Insalatina di polipo con patate, pomodorini e olive tagiasche

Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and tagiashe olives

Tintenfisch Salat mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

Bresaola con rucola e scaglie di grana

Bresaola with rocket salad and parmesan flakes

Bresaola mit Rauken Salat und Parmesanflocken

Caprese di bufala (mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e origano)

Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato, basil and oregano)

Caprese (Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Oregano)

Crudo di parma e melone

Parma ham and melon

Parma Schinken und Melone

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

Parma ham with buffalo mozzarella

Parma Schinken mit Mozzarella di bufala

Misto di salumi o formaggi

Mixed cured meats or cheeses

Gemischtes Aufschnitt oder käse



Carpaccio di manzo con rugola e scaglie di grana

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan flakes

Rinder carpaccio mit Rauken Salat und und parmesanflocken

SPECIALITA' ITALIANE (Primi piatti)

Italian specialties
Italienische Spezialitäten

◦*Linguine all'astice (mezzo astice)

Linguine pasta with lobster (half lobster)

Flache Bandnudeln mit Hummer (Halber Hummer)

Tagliatelle al pesto

Tagliatelle pasta with pesto

Tagliatelle pasta mit pesto

Penne al salmone con panna e pomodoro

Penne pasta with salmon, with cream and tomato

Penne pasta mit Lachs, Rahm und Tomaten

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln



Ravioli ripieni di spinaci e ricotta (con zafferano e gamberetti)

Spinach and ricotta ravioli with saffron cream and shrimp

Spinat und Ricotta Ravioli mit Safran und Garnelen

Scialatielli ai frutti di mare (cozze, vongole, calamaretti, gamberetti e gamberone)

Seafood scialatielli (mussels, clams, squid, shrimps and prawn)

Spezial nudeln "Scialatielli" mit Meeresfruchten

Spaghetti ai frutti di mare (cozze, vongole, calamaretti e gamberetti)

Seafood spaghetti (mussels, clams, squid and shrimps)

Spaghetti mit gemischten meeresfruchten

Spaghetti alla carbonara (con guanciale, formaggio, uovo e pepe)

Spaghetti alla Carbonare (with guanciale like bacon, cheese, egg and pepper)

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti Bolognese "Fleischsauce"

Spaghetti con pomodoro e basilico

Spaghetti with tomatoes

Spaghetti mit Tomaten

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilipulver

Lasagne alla bolognese

Lasagne Bolognese "Fleischsauce"

◦*Gnocchi con speck, zafferano e panna

Gnocchi with speck, saffron and cream

Gnocchi mit Speck, Safranknödel und Rahm



◦*Zuppa di verdure
Vegetable soup
Minestrone Gemüse suppe

Zuppa di pomodoro
Tomato soup
Tomatensuppe

Penne all'arrabbiata
Penne pasta in arrabbiata sauce
Makkaroni in scharfer Tomaten Sauce

Tagliatelle con i funghi porcini
Tagliatelle with mushrooms
Breite Flachnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce

Risotto mare (cozze, vongole, calamaretti e gamberetti)
Seafood risotto (mussels, clams, squid and shrimps)
Reis mit Meeres Früchten

◦*Risotto al pesce persico (**Specialità del lago di Como**)
Risotto with perch
Risotto mit Barsch

Risotto ai funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms
Risotto mit Steinpilzen

Risotto alla milanese
Risotto with saffron
Risotto nach Milanese

Risotto alla parmigiana
Parmesan risotto
Parmesan Risotto

Risotto salsiccia e zafferano
Risotto with sausage and saffron
Risotto mit Wurst und Safran

Risotto al nero di seppie
Risotto with sepia black
Risotto mit Sepiaschwarz



SU RICHIESTA PASTA GLUTEN FREE CON UN'ATTESA DI 30 MINUTI
ON REQUEST GLUTEN-FREE PASTA WITH A 30-MINUTE WAIT

Secondi piatti di pesce

fish
fisch

Branzino alla griglia

Grilled sea

Seebarschfilet vom grill

Orata alla griglia

Grilled sea bream

Goldbrasse vom grill

Orata al forno con patate, olive e pomodorini (attesa 30 m.)

Baked sea bream with potatoes, olives and cherry tomatoes(time 30 m.)

Goldbrasse vom Grill mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten

Salmone alla griglia

Grilled salmon

Lachs vom grill

◦*Pesce spada alla griglia

Grilled swordfish

Gegrillter Schwertfisch

Calamari fritti (totanetti freschi)

Fried squid

Frittierte Calamar

Fritto misto (totanetti, gamberetti e alici)

Mixed fried sea food

Frittierte Gemischte Meeresfische

◦*Gamberoni al cognac

Cognac giant shrimps

Scampi al Cognac

Grigliata di pesce

(filetto di branzino o orata, calamari, salmone, spada, gamberetti e gamberone)

Seafood grill (sea bass or sea bream fillet, squid, salmon, swordfish, shrimp and prawn)

Gegrillter Fisch

Alici fritte

Fried anchovies

Frittierte Sardellen



Secondi piatti di carne

Beef
Fleisch

Entrecote alla griglia

Grilled beef entrecote
Rumpsteak vom grill

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana

Sliced beef-steak with rocket salad and grana cheese slices
Rumpsteak "aufgeschnitten" mit Rauken Salat und Feiner Parmesan Käse

Petto di pollo alla griglia

Grilled chicken breast
Gegrillte Hühnerbrust

Cotoletta alla milanese (fesa di vitello)

Milanese Cutlet
Paniertes Schnitzel (Kalbfleisch)

Scaloppina di vitello al vino bianco (fesa di vitello)

Veal escalope in white wine
Kalbsschnitzel in Weißwein

Scaloppina di vitello al limone (fesa di vitello)

Veal escalope with lemon
Kalbsschnitzel mit Zitrone



Insalatone e contorni

Salad and side dishes

Salat und Beilagen

Insalatona del Cervo (insalata, radicchio, tonno, carote, mozzarella di bufala e olive)

Cervo Salad (mixed salad, tuna, carrots, mozzarella and olives)

Hirschsalat (Salat, Radicchio, Thunfisch, Karotten, Büffelmozzarella und Oliven)

Caesar salad (insalata, pollo, scaglie di grana e crostini di pane)

Caesar salad (salad, chicken, grana cheese and bread croutons)

Caesar Salat (Salat, Hühn, Grana und croutons)

Insalatona mediterranea (insalata verde, pomodoro, tonno, cipolla rossa e olive)

Mediterranean salad (green salad, tomatoes, tuna, red onions and olives)

Mediterraner Salat (Salat, Tomaten, Thunfisch, roten Zwiebeln und Oliven)

Insalatona della Tania (insalata mista, gamberetti e salmone affumicato)

Tania salad (mixed salad, shrimps and salmon smoked)

Tania Salat (gemischter Salat, Garnelen und Lachs)

Insalatona valtellinese (insalata, scaglie di grana e bresaola)

Valtellina salad (salad, parmesan flakes and bresaola)

Valtellina Salat (Salat, Parmesanflocken und Bresaola)

Insalata mista (insalata verde, radicchio rosso, carote e pomodori)

Mixed salad (green salad, red radicchio, carrots and tomatoes)

Gemischter Salat (grüner Salat, roter Radicchio, Karotten und Tomaten)

Insalata di pomodori

Tomato salad

Tomaten Salat

◦***Patatine fritte**

French fries

Pommes Frites

Insalata verde

Green salad

Grutener salat

Verdure alla griglia (melanzane e zucchine)

Grilled vegetables

Gemuse von grill

Spinaci/Spinaci con aglio olio e peperoncino

Spinach/Spinach garlic oil and chili pepper

Patate al forno

Potatoes baked





Le nostre pizze / *Pizza*

Focaccia bianca solo origano

Focaccia pomodoro e peperoncino (*tomato and chilli pepper*)

Focaccia Regina (rucola, pomodorini e Bufala/ *rocket salad, cherry tomato and Bufala mozzarella*)

Marinara

(pomodoro, aglio, origano / *tomato, garlic, oregano*)

Margherita

(pomodoro, mozzarella, basilico/ *tomato, mozzarella, basil*)

Napoletana

(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano / *tomato, mozzarella, anchovies and oregano*)

Prosciutto

(pom., mozzarella e prosciutto cotto / *tomato, mozzarella and baked ham*)

Prosciutto e funghi champignon

(pom., mozzarella, prosciutto cotto e funghi / *tom., mozzarella, baked ham and mushrooms*)

Funghi (champignon)

(pom., mozzarella e funghi / *tom., mozzarella and mushrooms*)

Pizza con i funghi porcini

(pom., mozzarella e funghi porcini/ *tom., mozzarella and porcini mushrooms*)

Romana

(pom, mozz, origano, capperi acciughe e olive/ *tom., mozz., oregano, capers, anchovies and olives*)

Tirolese

(pom., mozzarella, speck / *tom., mozzarella and speck*)

Speck e Zola

(pom., mozzarella, speck and Zola / *tom., mozzarella, speck and zola cheese*)

4 stagioni

(pom., mozzarella, p. cotto, funghi, carciofi e olive/ *tom., mozz., baked ham, mushr., artichokes olives*)

Diavola

(pom., mozzarella e salame piccante / *tom., mozzarella and spicy salami*)

Capri

(pomodoro, mozzarella, origano e pomodorini / *tom., mozzarella, oregano and cherry tomatoes*)

Wurstel

(pomodoro, mozzarella e wurstel / *tom., mozzarella and wurstel*)

4 formaggi/4 cheeses

(mozzarella, gorgonzola, parmigiano, e formaggi locali)

Verdure/vegetables

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni / *tom., mozzarella, eggplant, zucchini and peppers*)

Tonno

(pomodoro, mozzarella e tonno / *tom., mozzarella and tuna*)

Tonno e cipolla

(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla / *tom., mozzarella, tuna and onion*)

Pizza della casa

(mozzarella, salame piccante, Zola e melanzane / *mozzarella, spicy salami, Zola and eggplants*)

Braccio di ferro (pomodoro, mozzarella e spinaci / *tomato, mozzarella and spinach*)

Pizza con frutti di mare (pomodoro, cozze, vongole, calamari e gamberetti)

(*tomato, mussels, clams, squid and shrimps*)

Pizza con pollo

(mozzarella, pomodoro e pollo / *mozzarella, tomato and chicken*)

Pizza con pollo e funghi champignon

(*tomato, mozzarella, chicken and champignon mushrooms*)

Pizza con pancetta

(mozzarella, pomodoro e pancetta / *mozzarella, tomato and bacon*)

Amalfitana

(mozzarella di bufala e pomodoro basilico / *buffalo mozzarella and tomato and basil*)

su richiesta anche il CALZONE

Calzone liscio (pomodoro, mozzarella e prosciutto / *tomato, mozzarella and ham*)

Calzone farcito

(pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi / *tomato, mozzarella, ham and mushrooms*)

Per gli ingredienti extra desiderati sarà aggiunto un costo da 1,00 a 5,00 €

For the desired extra ingredients a cost will be added by 1,00 to 5,00 €

Für eine extra gewünschte Zutat wird ein Zuschlag von 1,00 bis 5,00 € gerechnet



Ingredienti impasto pizza: sale, olio extra vergine di oliva, acqua, lievito madre, farina. Lievitazione minimo 12 ore.
Ingredients pizza: salt, extra virgin olive oil, water, yeast, flour. Leavening for 12 h

Dessert

Panna cotta (fragola o frutti di bosco o caramello o miele o cioccolato)
Cooked cream (strawberry or blue-berries or caramel or honey or chocolate)

Tiramisù della casa

Sbriciolona di mele

Crumbled apple
Zerbröselter Apfel

Torta della casa ricotta e cioccolato

Slice of pie ricotta and chocolate
Hausgemachte Obsttorten Ricotta und Schokolade

Pastiera napoletana fatta in casa

Ananas

Pineapple

Ananas con maraschino

Pineapple with Maraschino liqueur

Sorbetto limone

Sorbet lemon

Sorbetto limone (vodka o limoncello)

Sorbet lemon and vodka or limoncello

Macedonia di frutta fresca

Mixed fruit salad
Frischer Frucht Salat

Macedonia di frutta fresca con gelato

Mixed fruit salad with ice cream
Frischer Frucht Salat mit Eis

o*Tartufo nero /O bianco

Tartufo dark/white

o*Tartufo affogato al caffè

Tartufo drowned in coffee

vi consigliamo dei vini da dessert (we recommend you sweet wines)...

PASSITO di PANTELLERIA

VIN SANTO

