



RISTORANTE LIDO SOPRI

RISTORANTE - PIZZERIA - EVENTI - DINNER BEACH - BAR

Willkommen

Welcome

Benvenuti

 LIDOSOPRI.IT

 [LIDOSPRIMALCESINE](https://www.instagram.com/LIDOSPRIMALCESINE)

 [LIDOSOPRI](https://www.facebook.com/LIDOSOPRI)

 INFO@LIDOSOPRI.IT

 +39 377 355 3311

 +39 0459 819487



Antipasti di Terra

ANTIPASTI MIT FLEISCH - MEAT ANTIPASTI

SPECK BURRATA POMODORINI E SALSA AI FUNGHI ⁷⁻¹²

€ 19,00

Speck, Burrata, Cherry Tomatoes, and Mushroom Sauce

Speck, Burrata, Kirschtomaten und Pilzsauce



MISTO DI VERDURE TIEPIDO CON BURRATA ⁷

€ 18,00

Warmes gemischtes Gemüse mit Burrata-Käse

Warm mixed vegetables with burrata cheese



CAPRESE - MOZZARELLA DI BUFALA ⁷

€ 15,50

Caprese - Büffelmozzarella

Caprese - Buffalo mozzarella



MISTO DI SALUMI E FORMAGGI ⁷⁻⁸

€ 20,00

Gemischte Wurst- und Käsesorten

Mixed meats and cheeses

VITELLO TONNATO ³⁻⁴

€ 16,50

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Sliced veal with creamy tuna sauce and capers



PROSCIUTTO CRUDO, MELONE E STRACCIATELLA ⁷

€ 16,50

Roher Schinken, Melone und Straciatella

Raw ham, melon and straciatella

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA DI SENAPE ¹⁻¹⁰

€ 17,50

Carpaccio vom Rind mit Senfsauce

Beef carpaccio with mustard sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE ⁷⁻¹

€ 16,00

Gebackene Auberginen mit Tomatensauce und Käse

Layered eggplant bake with tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese.



FLAN ASPARAGI E PARMIGIANO ¹⁻³⁻⁷

€ 16,00

Asparagus and Parmesan Flan

Spargelflan mit Parmesan

LA BRUSCHETTA ¹

€ 7,50

Geröstetes Brot con Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Toasted bread with tomatoes, garlic and basil

BRUSCHETTA POMODORO E BUFALA ⁷⁻¹

€ 9,50

Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella

Bruschetta with tomato and buffalo mozzarella

FRESELLA: MOZZARELLA, POMODORINI, CIPOLLE, MELANZANE E TONNO ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

€ 13,00

Traditional Fresella: Classic toasted crusty bread topped with mozzarella, cherry tomatoes, onions, grilled aubergines, and tuna

Südtalienische Fresella: Traditionelles Hartweizengebäck mit Mozzarella, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, gegrillten Auberginen und Thunfischstücken





Antipasti di Mare

ANTIPASTI AUS DEM MEER - SEA FOOD ANTIPASTI



POLIPO CON CREMA DI PATATE E PORCINI ¹⁻⁴⁻⁷

€ 20,00

Oktopus mit Creme aus Kartoffeln und Steinpilzen
Cream of potato and porcini mushrooms



TARTARE DI SALMONE ⁴⁻¹¹⁻⁶

€ 19,50

Lachstartar
Salmon tartare



TARTARE DI TONNO AI FRUTTI ROSSI ⁴⁻⁶

€ 22,00

Thunfisch-Tartar mit roten Früchten
Tuna tartare with red fruits



COCKTAIL DI GAMBERI ²⁻⁴

€ 16,00

Garnelencocktail
Shrimp cocktail



ANTIPASTO MISTO MARE ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

€ 23,50

Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise
Mixed seafood appetizer



FANTASIA CRUDITE DI MARE (x2 persone) ⁴⁻¹⁴

€ 75,00

Meeresfrüchte Crudites Fantasy (x2 personen)
Seafood crudites fantasy (x2 people)



GAMBERO DORATO E SALSA AVOCADO (5pz) ²⁻⁴

€ 21,00

Goldene Garnele und Avocadosaucen (5Stk.)
Golden shrimp and avocado sauce (5pcs)



PLATEAU OSTRICHE CRUDE (6pz) ⁴

€ 32,00

Rohes Austernplateau (6Stk.)
Raw oyster plateau (6pcs)



OSTRICA CRUDA AL PEZZO ⁴

€ 6,50

Rohe Auster pro Stück
Raw oyster by the piece



SAUTÈ DI COZZE ALLA MARINARA ⁴⁻¹

€ 17,00

Muschel-Sauté nach Seemannsart
Mussel Sauté "Marinara Style"



INSALATINA DI MARE ⁴⁻²⁻¹⁴

€ 18,50

Meeresfrüchtesalat
Seafood salad



GAMERONI AL LIMONE E CIPOLLA CARAMELLATA (4pz) ²⁻¹⁻⁴⁻¹⁴

€ 18,00

Riesengarnelen mit Zitrone und karamellisierten Zwiebeln (4Stk.)
Lemon King Prawns with Caramelized Onions (4pcs)



Primi di Terra

VORSPEISE AUS DER ERDE - FIRST COURSE FROM THE EARTH

MACCHERONCINI AL RAGÙ ¹⁻⁷

€ 14,00

Maccheroncini mit Fleischsauce
Maccheroncini with meat sauce

SPAGHETTI CARBONARA ¹⁻³⁻⁷

€ 14,50

Carbonara spaghetti



SPAGHETTI AGLIO E OLIO ¹

€ 11,50

Spaghetti mit Knoblauch und Öl
Spaghetti with garlic and oil

LASAGNA AL FORNO ¹⁻³⁻⁷

€ 12,50

Lasagne im Ofen
Baked Lasagna



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ¹⁻³⁻⁷

€ 12,50

Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Cannelloni ricotta and spinach

RAVIOLI AI PORCINI ¹⁻⁷

€ 18,00

Steinpilz-Ravioli
Porcini Mushroom Ravioli



SCIALATIELLI POMODORO E MELANZANE ¹⁻⁷

€ 15,50

Scialatielli Nudeln mit Tomate und Aubergine
Scialatielli pasta with tomato and eggplant

RISOTTO CAPRESE: POMODIRINI, PARMIGIANO E SALSA AL BASILICO ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

€ 19,00

Cremiges Risotto mit Kirschtomaten, Parmesan und einer feinen Basilikumsauce
Cherry tomatoes, Parmesan cheese, and basil sauce.



GNOCCHI CON VERDURE ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

€ 17,00

Gnocchi mit Gemüse
Gnocchi with Vegetables



SPAGHETTI AI POMODORINI GIALLI E ROSSI ¹⁻⁷

€ 13,00

Spaghetti mit gelben und roten Tomaten
Spaghetti with yellow and red cherry tomatoes



ZUPPA DI VERDURE

€ 10,00

Eine herz hafte Suppe aus einer bunten Auswahl an frischem Saisongemüse
A hearty soup made with a variety of fresh seasonal vegetables

Primi di Mare

VORSPEISE AUS DEM MEER - FIRST COURSE FROM THE SEA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E PESTO AL PISTACCHIO ¹⁻⁸⁻¹⁴ € 24,00

Spaghetti mit Muscheln und Pistazien pesto
Spaghetti with real clams and pistachio pesto

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (con frutti di mare) ¹⁻⁴⁻¹⁴ € 22,00

Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI TONNO ¹⁻⁴ € 19,50

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili mit Thunfisch-Tartar
Spaghetti garlic, oil and chili with tuna tartare

SCIALATIELLO ALL'ASTICE ¹⁻² € 28,00

Frische Pasta nach Amalfi-Art mit zartem Hummer
Fresh Amalfi-style pasta ribbons served with succulent lobster

RAVIOLI CON BURRATA, GAMBERI E POMODORINI GIALLI (6pz) ¹⁻²⁻³⁻⁷ € 20,50

Ravioli mit Burrata-Käse, Krabben und gelben Tomaten (6Stk.)
Ravioli with burrata cheese, shrimp and yellow cherry tomatoes (6pcs)

TAGLIATELLE CON POMODORINI E RAGÙ DI MARE ¹⁻¹⁴ € 20,50

Tagliatelle con Kirschtomaten und Meeresfrüchte-Ragù
Tagliatelle with Cherry Tomatoes and Seafood Ragout



RISOTTO CON GAMBERI, BUFALA, ASPARAGI E LIMONE ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 21,00

Risotto mit Krabben, Büffel, Spargel und Zitrone
Risotto with shrimp, buffalo, asparagus and lemon

MACCHERONCELLO AL SALMONE ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 19,50

Maccheroncello mit Lachs
Salmon maccheroncello

GNOCCHI CON PESTO, GAMBERI, BUFALA E LIMONE ¹⁻²⁻⁷⁻⁸ € 22,00

Gnocchi mit Pesto, Garnelen, Büffelmozzarella und Zitrone
Gnocchi with Pesto, Prawns, Buffalo Mozzarella, and Lemon

Secondi di Terra

HAUPTGERICHT AUS DER ERDE - MAIN COURSE FROM THE EARTH



FILETTO AI PORCINI 7-12

€ 29,50

Filet mit Steinpilzen
Fillet steak with porcini mushrooms



FILETTO ALLA GRIGLIA 12-9

€ 28,00

Gegrilltes Filet
Grilled fillet



TAGLIATA CON GORGONZOLA, LARDO E NOCI 7-8-9

€ 25,00

Rinder-Tagliata con Gorgonzola, Lardo und Nüssen
Sliced Beef with Gorgonzola, Lardo, and Walnuts



TAGLIATA RUCOLA, GRANA E POMODORINI 7-9

€ 24,00

Rindfleisch mit Rucola, Grana-Käse und Kirschtomaten
Beef with rocket salad, grana cheese and cherry tomatoes



ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 9-12

€ 22,00

Gegrilltes Rinderentrecôte
Grilled beef entrecote

COTOLETTA CON PATATINE 5-11

€ 16,50

Schnitzel mit Pommes frites
Schnitzel with fries



TAGLIATA DI POLLO CON FUNGHI PORCINI 9-7

€ 17,50

Hähnchen-Tagliata mit Steinpilzen
Sliced Chicken Breast with Porcini Mushrooms



SPEZZATINO DI MANZO CON SPINACI 7-9

€ 17,50

Rindergulasch mit Spinat (o Rinderschmorbraten-Stücke mit Spinat)
Beef Stew with Spinach



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 9

€ 14,00

Gegrillte Hähnchenbrust
Grilled Chicken Breast

Secondi di Mare

HAUPTGERICHT AUS DEM MEER - SEA FOOD MAIN COURSE



PESCE SPADA CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE 4-12

€ 20,00

Schwertfischeintopf mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven
Stewed swordfish with cherry tomatoes, capers and olives

FRITTO MISTO MARE 1-2-4-11-14

€ 25,00

Gemischte Meeresfrittüre Mixed fried seafood

FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE AL LIMONE 11-14

€ 22,00

Tintenfisch fritters mit Zitronenmayonnaise
Fried squid with lemon mayonnaise



FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE 4-9

€ 22,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Zitrone
Lemon sea bass fillet



FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA 4-9

€ 21,00

Seebrassenfilet mit Knoblauchbrot
Fillet of sea bream with garlic scented bread



TROTA DEL LAGO ALLA GRIGLIA 4

€ 17,50

Gegrillte Seeforelle
Grilled Lake Trout



TATAKI DI TONNO CON VERDURINE ESTIVE 4

€ 25,00

Thunfisch-Tataki mit Sommergemüse
Tuna tataki with summer vegetables

GRIGLIATA MISTA MARE 1-2-4-14

€ 33,00

Gemischter Grill
Mixed sea grill

SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERI 1-2-14

€ 22,00

Tintenfisch- und Garnelenspieße
Calamari and Prawn Skewers

PESCATO DEL GIORNO INTERO 4

€ 7,50/h

Fang des Tages
Catch of the day



TAGLIATA DI SALMONE CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POMODORINI 4-7

€ 22,00

Geschnittener Lachs mit Rucola, Parmesanflocken und Kirschtomaten
Sliced salmon with arugula, grana flakes and cherry tomatoes

Le Insalate

SALAT - SALAD



ISOLA 3-4-12

€ 13,50

Insalata mista, uova, cipolla e tonno Gemischter
Salat, Ei, Zwiebel und Thunfisch
Mixed salad, egg, onion and tuna fish

LA RUSTICA 1-4-7-12

€ 14,50

Insalata mista, bufala, carciofini sott'olio e tonno
Gemischter Salat, Büffel, Artischocken in Öl und Thunfisch
Mixed salad, buffalo, artichokes in oil and tuna fish

CAESAR 1-3-7

€ 13,00

Insalata di pollo
Hähnchensalat
Chicken salad



INSALATA SOPRI 2-7

€ 13,50

Insalata mista, bufala e gamberetti Gemischter
Salat, Büffel und Garnelen
Mixed salad, buffalo and shrimp



INSALATA LAGO 2-4-7

€ 14,00

Insalata mista, gamberetti, salmone e feta
Gemischter Salat, Garnelen, Lachs und Feta
Käse Mixed salad, shrimp, salmon and feta cheese



INSALATA ESOTICA 4-7

€ 15,50

Insalata mista, avocado, mango e salmone affumicato
Gemischter Salat, Avocado, Mango und Räucherlachs
Mixed salad, avocado, mango and smoked salmon



INSALATA DI POMODORO, CIPOLLE E TONNO 4-12

€ 10,00

Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch
Tomato, onion and tuna salad



INSALATA MISTA

€ 7,00

Gemischter Salat
Mixed salad



INSALATA VERDE

€ 5,50

Grüner Salat
Green sala



INSALATA DI POMODORO E CIPOLLE

€ 7,50

Salat mith Tomaten und Zwiebeln
Tomato and onion salad

Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES



VERDURE DI STAGIONE

Gemüse der Saison
Seasonal vegetables

€ 6,50



PATATE AL FORNO

Gebackene Kartoffeln
Baked potatoes

€ 6,50



SPINACI SALTATI ⁷

Sautierter Spinat
Sautéed spinach

€ 6,50



PATATE FRITTE ⁵

Pommes frites
French fries

€ 6,50

Snack

TOAST ¹⁻⁷

Prosciutto cotto, formaggio
Schinken, Käse
Ham, cheese

€ 6,00

TOAST FARCITO ¹⁻⁷⁻¹⁰

Prosciutto cotto, formaggio, salsa tartara
Schinken, Käse, Tartarsauce
Ham, cheese, tartar sauce

€ 7,00

TOAST CON SALMONE, GUACAMOLE E RUCOLA

Toast mit Lachs, Guacamole und Rucola
Toast with salmon, guacamole and arugula

€ 9,00

Le nostre Pizze

FOCACCIA ¹⁻⁵ Olio EVO, origano Öl, Oregano Oil, oregano	€ 5,00
MARINARA ¹ Pomodoro, aglio, olio EVO, origano Tomate, Knoblauch, Öl und Oregano Tomato, garlic, oil and oregano	€ 7,50
MARGHERITA ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO Tomate, Mozzarella, Basilikum, Öl Tomato, mozzarella, basil, oil	€ 8,50
PROSCIUTTO ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO e prosciutto cotto Tomate, Mozzarella, Öl und gekochter Schinken Tomato, mozzarella, oil and cooked ham	€ 10,00
FUNGHI ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, olio EVO e funghi champignon Tomate, Mozzarella, Öl und Champignons Tomato, mozzarella, oil and champignon mushroom	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, olio EVO prosciutto e funghi champignon Tomaten, Mozzarella, Öl, Schinken und Champignons Tomato, mozzarella, oil, ham and champignon mushrooms	€ 11,50
BOSCAIOLA ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, olio EVO, salsiccia e funghi champignon Tomate, Mozzarella, Öl, Wurst und Champignons Tomato, mozzarella, oil, sausage and champignon mushroom	€ 14,00
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, olio EVO, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive taggiasche Tomate, Mozzarella, Öl, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken und Taggiasca -Oliven Tomato, mozzarella, oil, cooked ham, champignon mushrooms, artichokes and Taggiasca olives	€ 13,00
SALAMINO ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO e salamino piccante Tomate, Mozzarella, Öl und pikante Salami Tomato, mozzarella, oil and pepperoni	€ 10,00
CRUDO ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO e crudo Tomaten, Mozzarella, Öl und roher Schinken Tomato, mozzarella, oil and Parma ham	€ 14,00
CRUDO E PHILADELPHIA ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO, crudo e Philadelphia Tomaten, Mozzarella, Öl, roher Schinken und philadelphia Käse Tomato, mozzarella, oil, Parma ham and philadelphia cheese	€ 14,50
GORGONZOLA CRUDO ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO, gorgonzola e crudo Tomaten, Mozzarella, Öl, Gorgonzola und roher Schinken Tomato, mozzarella, oil, Gorgonzola cheese and Parma ham	€ 14,50
SALAMINO E GORGONZOLA ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, olio EVO, salamino piccante e gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Öl, pikante Salami und Gorgonzola Käse Tomato, mozzarella, oil, pepperoni and Gorgonzola cheese	€ 12,50



SALAMINO, GORGONZOLA E CIPOLLA 1-7	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, salamino piccante, gorgonzola e cipolla rossa Tomaten, Mozzarella, Öl, pikante Salami, Gorgonzola Käse und rote Zwiebeln Tomato, mozzarella, oil, pepperoni, Gorgonzola cheese and red onions	
TONNO 1-7-12-4	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, tonno e origano Tomaten, Mozzarella Öl, Thunfisch und Oregano Tomato, mozzarella, oil, tuna and oregano	
TONNO E CIPOLLA 1-7-4-12	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, tonno, cipolla rossa e origano Tomaten, Mozzarella, Öl, Thunfisch, rote Zwiebeln und Oregano Tomato, mozzarella, oil, tuna, red onions and oregano	
CALZONE 1-7-12	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, prosciutto cotto, funghi champignon e ricotta Tomaten, Mozzarella, Öl, Schinken, Champignons und Ricotta-Käse Tomato, mozzarella, oil, ham, champignon mushrooms and ricotta cheese	
TONNO, CIPOLLA E SALAMINO 1-4-7-12	€ 12,50
Pomodoro, mozzarella, oio EVO, tonno, cipolla rossa e salamino piccante Tomaten, Mozzarella, Öl, Thunfisch, rote Zwiebeln und pikante Salami Tomato, mozzarella, oil, tuna, red onions and pepperoni	
ROMANA 1-7-12	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, acciughe, capperi e origano Tomaten, Mozzarella, Öl, Sardellen, Kapern und Oregano Tomato, mozzarella, oil, anchovies, capers and oregano	
VIENNESE 1-7-12	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO e wurstel Tomaten, Mozzarella, Öl und Würstchen Tomato, mozzarella, oil and Frankfurter	
VEGETARIANA 1-7-12	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, basilico e verdure miste Tomaten, Mozzarella, Öl, Basilikum und gemischte Gemüsesorten Tomato, mozzarella, oil, basil and mixed vegetables	
PATATOSA 1-5-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO e patate fritte Tomaten, Mozzarella, Öl und Pommes frites Tomato, mozzarella, oil and fries	
MELANZANE 1-5-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, melanzane fritte e basilico Tomaten, Mozzarella, Öl, gebratene Auberginen und Basilikum Tomato, mozzarella, oil, fried eggplant and basil	
RICOTTA E SPINACI 1-7	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, ricotta e spinaci Tomaten, Mozzarella, Öl, Ricotta und Spinat Tomato, mozzarella, oil, ricotta and spinach	
SPECK E PHILADELPHIA 1-7	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, philadelphia e speck Tomaten, Mozzarella, Öl, Philadelphia Käse und Speck Tomato, mozzarella, oil, philadelphia cheese and speck	
SPECK E FUNGHI 1-7-12	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, speck e funghi champignon Tomaten, Mozzarella, Öl, Speck und Champignons Tomato, mozzarella, oil, speck and champignon mushrooms	
HAWAII 1-7-12	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, olio EVO, prosciutto cotto, ananas Tomaten, Mozzarella, Öl, Schinken, Ananas Tomato, mozzarella, oil, ham, pineapple	



**ESTATE CRUDO RUCOLA 1-7****€ 14,50**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, rucola, prosciutto crudo, pomodorini gialli e rossi
Tomaten, Mozzarella, Öl, Rucola, Rohschinken, gelbe und rote Kirschtomaten
Tomato, mozzarella, oil, arugula, raw ham, yellow and red cherry tomatoes

LIDO 1-7**€ 14,00**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, rucola, pomodorini gialli e rossi, bufala e scaglie di grana
Tomaten, Mozzarella, Öl, Rucola, gelbe und rote Kirschtomaten, Büffelmozzarella und
Grana-Flocken
Tomato, mozzarella, oil, arugula, yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella and
grana flakes

JEGHER 1-7**€ 13,00**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, salamino piccante, cipolla e olio all'aglio
Tomaten, Mozzarella, Öl, pikante Salami, Zwiebeln und Knoblauchöl
Tomato, mozzarella, oil, pepperoni, onion and garlic oil

PELER 1-7**€ 14,50**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, edamer, salamino piccante, prosciutto crudo e gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, Öl, edamer, pikante Salami, Rohschinken und Gorgonzola Käse
Tomato, mozzarella, oil, edamer, pepperoni, raw ham and Gorgonzola cheese

ORA 1-7**€ 13,50**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, edamer, gorgonzola, salamino piccante e cipolla rossa
Tomaten, Mozzarella, Öl, edamer, Gorgonzola Käse, pikante Salami und rote Zwiebeln
Tomato, mozzarella, oil, edamer, Gorgonzola cheese, pepperoni and red onion

SICULA 1-7**€ 13,00**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, prosciutto cotto, cipolla rossa e grana
Tomaten, Mozzarella, Öl, Schinken, rote Zwiebeln und Grana
Tomato, mozzarella, oil, ham, red onion and grana

FRUTTI DI MARE 1-2-7-14**€ 16,00**

Pomodoro, mozzarella, olio EVO, cozze, vongole, gamberetti
Tomaten, Mozzarella, Öl, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen
Tomato, mozzarella, oil, mussels, clams, shrimps

MORTAZZA 1-5-7-8**€ 16,00**

Mozzarella, olio EVO, mortadella, burrata, granella di pistacchio e basilico
Mozzarella, Öl, Mortadella, Burrata, Pistaziengranulat und Basilikum
Mozzarella, oil, mortadella, burrata, pistachio granola and basil

FOCACCIA ALLA NUTELLA (pizza dolce) 1-5-8**€ 8,00**

Nutella-Focaccia (süße Pizza)
Nutella focaccia (sweet pizza)





Coppe Gelato e Gelati

EISBECHER UND SPEISEEIS - ICE CREAM CUPS AND SUNDAES

BANANA SPLIT ³⁻⁷	€ 10,00
COPPA FRAGOLA ²⁻⁷ Becher Erdbeere Strawberry cup	€ 11,00
COPPA GELATO CON PANNA ³⁻⁷ Eiscremebecher mit Sahne Ice cream cup with cream	€ 9,00
FRAGOLE CON PANNA ⁷ Erdbeeren mit Sahne Strawberries with cream	€ 10,00
EIS CAFFÈ ⁷	€ 9,00
EIS CIOCCOLATA ⁷	€ 9,00
GELATO ⁷ : ○ 1 PALLINA ○ 2 PALLINE ○ 3 PALLINE	 € 3,00 € 5,00 € 6,00

Dolci



CHEESECAKE ¹⁻⁷⁻⁸	€ 7,00
TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷	€ 7,00
CREME BRULEE ⁷⁻³	€ 7,00
MERINGATA ³⁻⁷⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰ Baiser Meringue	€ 7,00
PANNA COTTA ⁷	€ 7,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€ 7,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³ Nougat Parfait	€ 7,00
SORBETTO AL LIMONE E MELA VERDE ³⁻⁶⁻⁷ Zitronensorbet oder Grünes Apfel-Sorbet Lemon sorbet or Green apple sorbet	€ 5,00
TARTUFO BIANCO O NERO ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ Weißer oder schwarzer Trüffel White or black truffle	€ 6,50
TARTUFO AFFOGATO NEL CAFFÈ ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ In Kaffee ertränkte Trüffel Truffle drowned in coffee	€ 7,50



Caffetteria

CAFETERIA

ESPRESSO	€ 2,00
ESPRESSO CORRETTO	€ 2,50
ESPRESSO SHAKERATO (BAYLES)	€ 6,50
ESPRESSO AFFOGATO	€ 4,50
ORZO	€ 2,00
ORZO GRANDE	€ 3,00
GINSENG	€ 2,00
GINSENG GRANDE	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
MACCHIATO	€ 2,00
MACCHIATONE	€ 2,50

Bibite

GETRÄNKE / DRINKS

ACQUA PLASTICA 0,5 L	€ 2,50
ACQUA 0,7 L	€ 4,00
COCA COLA	€ 4,00
COCA ZERO	€ 4,00
FANTA	€ 4,00
SPRITE	€ 4,00
LEMON SODA	€ 4,00
TONICA	€ 4,00
BITTER LEMON	€ 4,00
THE FREDDO LIMONE / PESCA	€ 4,00
CEDRATA	€ 4,00
CHINOTTO	€ 4,00
SPREMUTA D'ARANCIA 0,4	€ 6,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4,00
APFELSCHORLE 0,4	€ 5,00
SPEZI	€ 5,00

Aperitivi non alcolici

ALKOHOLFREIE APERITIFS / NON - ALCOHOLIC APERITIFS

HUGO	€ 6,00
MOJITO	€ 7,50
VIRGIN COLADA	€ 6,50
CRODINO	€ 4,50
GINGERINO	€ 4,50
SANBITTER	€ 4,50

Aperitivi

APERITIFS

AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 9,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,00
APEROL SPRITZ	€ 6,50
CAMPARI SPRITZ	€ 6,50
LIMONCELLO SPRITZ	€ 6,50
HUGO	€ 6,50
CAMPARI SODA	€ 4,50
BELLINI	€ 7,00
MIMOSA	€ 7,00

Birre

BIER / BEERS

BIRRA ALLA SPINA 0,4	€ 5,80
BIRRA ALLA SPINA 0,2	€ 3,50
WEIZEN BOTTIGLIA 0,5	€ 6,00
WEIZEN ANALCOLICA 0,5	€ 6,00
ICHNUSA BOTTIGLIA 0,33	€ 4,50
CORONA BOTTIGLIA 0,33	€ 4,50
MORETTI 0,33	€ 4,50
RADLER MORETTI 0,33	€ 4,50

Long Drinks & Cocktails

VODKA LEMON	€ 9,00
VODKA TONIC	€ 9,00
CAIPIRINHA	€ 9,00
CAIPIROSKA	€ 9,00
GIN LEMON	€ 9,00
GIN TONIC	€ 9,00
BACARDI COLA	€ 9,00
CUBA LIBRE	€ 9,00
CAMPARI ORANGE	€ 9,00
TEQUILA SUNRISE	€ 9,00
MOJITO	€ 9,00
MOSCOW MULE	€ 10,00
MARGARITA	€ 9,00
ESPRESSO MARTINI	€ 9,00
HENDRICK'S TONIC	€ 12,00
MONKEY TONIC	€ 12,00
MALFI POMPELMO TONIC	€ 12,00
NORDES TONIC	€ 12,00
GIN MARE TONIC	€ 12,00
GUNPOWDER TONIC	€ 12,00
AMUERTE	€ 15,00

Amari e Liquori

BITTER UND LIKÖRE / BITTERS AND LIQUEURS

CYNAR	€ 4,50
SANBUCA	€ 4,50
RAMAZZOTTI	€ 4,50
AVERNA	€ 4,50
JÄGERMEISTER	€ 4,50
FERNET BRANCA	€ 4,50
BRANCA MENTA	€ 4,50
BRAULIO	€ 4,50
MONTENEGRO	€ 4,50
STRAVECCHIA	€ 4,50
AMARO DEL CAPO	€ 4,50
COINTREAU	€ 6,50
DISARONNO	€ 6,50
BAILEYS	€ 6,50
GRAPPA BIANCA	€ 4,50
GRAPPA MONOVITIGNO	€ 6,50
RHUM DON PAPA	€ 9,00
RHUM DIPLOMATICO RISERVA	€ 9,00

Bollicine e Champagne

DON PERIGNON	€ 380,00
CRISTAL BRUT	€ 410,00
KRUG	€ 390,00
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (MAGNUM)	€ 250,00
LAURENT-PERRIER BRUT	€ 65,00
CA' DEL BOSCO MAGNUM	€ 150,00
CA' DEL BOSCO BRUT	€ 65,00
CA' DEL BOSCO ROSÉ	€ 75,00
ALPEREGIS BRUT	€ 40,00
BELLAVISTA	€ 60,00
ALPEREGIS ROSÉ	€ 60,00
ROTARI 40 CUVÉE	€ 60,00
ROTARI 28 CUVÉE	€ 40,00
MADONNA DELLE VITTORIE	€ 40,00
INKINO ROSÉ	€ 50,00

Vini Bianchi

WEISSWEINE - WHITE WINES

LUGANA CA' DEI FRATI MAGNUM	€ 60,00
LUGANA CA' DEI FRATI	€ 29,00
LUGANA CA' MAIOL	€ 27,00
LUGANA CA' MAIOL MAGNUM	€ 60,00
LUGANA RIS. CA' DEI FRATI BROLETTINO	€ 33,00
LUGANA RIS. MOLCEO OTTELLA	€ 42,00
CHARDONNAY GRIGOLLI BRUNO 2021	€ 35,00
CHARDONNAY CASTEL FIRMIAN	€ 27,00
CHARDONNAY SCAIA	€ 28,00
PINOT GRIGIO CASTEL FIRMIAN	€ 26,00
LIGHEA DONNAFUGATA	€ 33,00
PASSI PERDUTI DONNAFUGATA	€ 33,00
FALANGININA DONNACHIARA	€ 28,00
BIANCO CUSTOZA TORRE DEL FALASCO	€ 24,00

Vini Rosé

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

CA DEI FRATI MAGNUM	€ 60,00
CA DEI FRATI	€ 29,00
ROSERI CA MAIOL	€ 28,00
BARDOLINO CHIARETTO	€ 24,00

Vini Rossi

ROTWINE - RED WINES

AMARONE IL FORNETTO RIS. 2015	€ 165,00
AMARONE PIETRO DAL CERO CA' DEI FRATI	€ 70,00
AMARONE CONTRA MALINI	€ 49,00
TIGNANELLO	€ 150,00
MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA	€ 80,00
BRUNELLO PIAN DELLE VIGNE DI MONTALCINO	€ 60,00
SUPER TUSCAN CIGNALE	€ 55,00
SERRATO TROTTOLO	€ 55,00
IL BRUCIATO ANTINORI	€ 45,00
TANCREDI DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA	€ 45,00
ROSSO MONTALCINO	€ 34,00
RONCHEDONE CA' DEI FRATI	€ 34,00
PRIMITIVO DI MANDURIA LE GIUSE	€ 33,00
RASOOL CONTRA MALINI	€ 32,00
VALPOLICELLA RIPASSO CONTRAMALINI 2018	€ 29,00
VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA	€ 27,00
CHIANTI CLASSICO	€ 26,00
VALPOLICELLA SUPERIORE	€ 25,00
MERLOT	€ 25,00
PINOT NERO	€ 25,00

Vini della Casa

HAUSWEINE - HOUSE WINES

¼ BIANCO / ROSSO / ROSÈ / FRIZZANTINO	€ 6,50
½ BIANCO / ROSSO / ROSÈ / FRIZZANTINO	€ 10,50
1L BIANCO / ROSSO / ROSÈ / FRIZZANTINO	€ 16,00
¼ LAMBRUSCO	€ 6,50
½ LAMBRUSCO	€ 10,50
1L LAMBRUSCO	€ 16,00

Vini al Bicchiere

WEINE IM GLAS - WINES BY THE GLASS

CUSTOZA	€ 4,50
LUGANA	€ 5,00
SOAVE	€ 4,50
TRENTO D.O.C.	€ 7,00
PROSECCO D.O.C.	€ 4,50
VALPOLICELLA RIPASSO	€ 6,00
VALPOLICELLA SUPERIORE	€ 5,00
BARDOLINO	€ 4,50

ALLERGENI ALIMENTARI

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 |  CEREALI
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati. | 8 |  FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi e pistacchi. |
| 2 |  CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili. | 9 |  SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. |
| 3 |  UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo. | 10 |  SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda. |
| 4 |  PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali. | 11 |  SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale. |
| 5 |  ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi. | 12 |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6 |  SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili. | 13 |  LUPINI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari. |
| 7 |  LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme. | 14 |  MOLLUSCHI
Capestelo, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina. |



In presenza di questo bollino il piatto è "vegetariano".
Dieses Logo kennzeichnet vegetarische Gerichte.
This symbol indicates vegetarian dishes.



In presenza di questo bollino il piatto è "gluten free".
Dieses Logo kennzeichnet glutenfreie Gerichte.
This symbol indicates gluten-free options.