

MENU FOOD
& BEVERAGE



RISTORANTE AL MARE

Villaggio Turistico
Internazionale
★★★★★

Scopri IL GUSTO di essere SOSTENIBILE



Da alcuni anni il Villaggio ha abbracciato un **percorso verso la sostenibilità**, verso un consumo più **consapevole** delle **risorse che la natura ci offre, per regalarti una esperienza di vacanza Open-air che sia anche Green.**

Siamo consapevoli che una realtà come la nostra ha un rilevante impatto sull'ambiente, basti pensare che in un anno consumiamo circa 8 tonnellate di uova. D'altra parte, proprio in virtù di questo, fare ristorazione sostenibile diventa per noi più facile, **ogni piccolo accorgimento adottato** diventa infatti **rilevante**, se applicato in grande.

Queste sono solo alcune delle azioni che abbiamo intrapreso:

- ✓ L'acqua che trovi sui tavoli è **acqua locale**, distribuita in **bottiglie di vetro** per ridurre il consumo di plastica
- ✓ I nostri **packaging** per l'asporto e il delivery sono ecologici, solo posate in legno di betulla e box di carta riciclata
- ✓ Acquistiamo il **pesce da produttori locali** in modo da ridurre i costi del trasporto e quindi l'inquinamento
- ✓ Utilizziamo **metodi di cottura innovativi e sostenibili** che mantengono inalterati i nutrienti, come la cottura a bassa temperatura e a vapore
- ✓ In cucina, riduciamo gli sprechi alimentari **pianificando** con attenzione gli **acquisti e ottimizzando** l'uso delle risorse disponibili
- ✓ Nei nostri buffet preferiamo le **monoporzioni** per **valorizzare il cibo e evitare gli sprechi**
- ✓ I nostri chef partecipano continuamente a corsi sulla sostenibilità in cucina, per essere sempre **aggiornati su nuove tecniche.**

Gustoso, sano e sostenibile rappresenta dunque il cuore della nostra filosofia alimentare. Sono **sei i principi** che indirizzano le nostre scelte e garantiscono la creazione di un menu che sia salutare e anche rispettoso dell'ambiente, mantenendo sempre al centro il piacere del gusto in ogni piatto:

1. Trasparenza
2. Equilibrio
3. Energia
4. Valore
5. Impatto
6. Meno plastica.

Cosa significa dunque mangiare in modo sostenibile?

Significa prima di tutto **essere chiari e trasparenti** riguardo agli ingredienti utilizzati nei nostri piatti, alla loro provenienza e al modo in cui sono preparati. Vogliamo che i nostri ospiti siano consapevoli di ciò che stanno mangiando e possano fare scelte informate. Significa dare **equilibrio** ai piatti: diversificare l'alimentazione, privilegiando verdura, frutta, legumi e cereali integrali (**energia**). Significa moderare le porzioni per evitare lo spreco dando valore al cibo, ridurre il consumo di sale, zucchero e grassi (**equilibrio**), e limitare l'assunzione di carne, specialmente quella rossa, e di latticini (**impatto**). Significa ridurre al minimo l'uso di materiali dannosi per l'ambiente (**meno plastica**).

La tua vacanza può essere una vacanza Green Emotions

Tutte le iniziative che rendono la tua vacanza più Green saranno segnalate con questo simbolo. Lo troverai nel menù e lo troverai anche al di fuori del ristorante.



Scegli di essere sostenibile,
cerca le **Green Emotions**



Der GESCHMACK der NACHHALTIGKEIT



Seit einigen Jahren hat das Feriendorf einen Weg zur **Nachhaltigkeit** eingeschlagen, zu einem bewussteren Umgang mit den Ressourcen, die uns die Natur bietet, um Ihnen ein **Open-Air-Ferienenerlebnis** zu bieten, das auch **Green** ist. Wir sind uns bewusst, dass eine Realität wie die unsere einen **erheblichen Einfluss auf die Umwelt** hat: man denke nur daran, dass wir in einem Jahr etwa 8 Tonnen Eier verbrauchen. Andererseits wird uns gerade dadurch die **nachhaltige Verpflegung** leichter gemacht; jede kleine Maßnahme, die wir ergreifen, wird **relevant**, wenn sie im Großen angewendet wird.

Dies sind nur einige der Maßnahmen, die wir ergriffen haben:

- ✓ Das **Wasser**, das Sie auf den Tischen finden, ist lokales Wasser, das in Glasflaschen verteilt wird, um den Plastikverbrauch zu reduzieren
- ✓ Unsere Take-away-Verpackungen sind **umweltfreundlich**: Besteck aus Birkenholz und Schachteln aus recyceltem Papier
- ✓ Wir kaufen Fisch von **lokalen Herstellern**, um die Transportkosten und damit die Umweltbelastung zu reduzieren
- ✓ Wir verwenden **innovative und nachhaltige Garmethoden**, die die Nährstoffe erhalten, z. B. Niedertemperaturgaren und Dämpfen
- ✓ In unseren Küchen versuchen wir, die **Lebensmittelverschwendung** durch eine sorgfältige **Planung** der Einkäufe und eine **Optimierung** der Ressourcen zu begrenzen
- ✓ Bei unseren Buffets bevorzugen wir **Einzelportionen**, um das Essen aufzuwerten und Abfall zu vermeiden.
- ✓ Unsere Köche nehmen ständig an **Kursen** zum Thema Nachhaltigkeit in der Küche teil, um über **neue Techniken** auf dem **Laufenden** zu bleiben.

Schmackhaft, gesund und nachhaltig ist daher das Herzstück unserer Ernährungsphilosophie. Es gibt **sechs Grundsätze**, die uns bei unseren Entscheidungen leiten und dafür sorgen, dass wir ein Menü kreieren, das sowohl gesund als auch umweltfreundlich ist und bei dem der Genuss im Mittelpunkt steht:

1. Transparenz
2. Ausgewogenheit
3. Energie
4. Wert
5. Auswirkungen
6. Weniger Plastik.

Was bedeutet es also, nachhaltig zu essen?

Zunächst einmal bedeutet es, dass **wir klar und transparent** über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten, ihre Herkunft und die Art ihrer Zubereitung informieren. Wir möchten, dass unsere Gäste wissen, was sie essen, und in der Lage sind, fundierte Entscheidungen zu treffen. Das bedeutet, dass die Gerichte **ausgewogen** sein müssen: Abwechslung auf dem Speiseplan, Bevorzugung von Gemüse, Obst, Hülsenfrüchten und Vollkornprodukten (**Energie**). Es bedeutet, die Portionen zu begrenzen, um Verschwendung zu vermeiden, indem man den Wert der Lebensmittel erhöht, den Verbrauch von Salz, Zucker und Fett reduziert (**Ausgewogenheit**) und den Verzehr von Fleisch, insbesondere rotem Fleisch, und Milchprodukten einschränkt (**Auswirkungen**). Es bedeutet, die Verwendung von umweltschädlichen Materialien zu minimieren (**weniger Plastik**).

Ihr Urlaub kann ein Green Emotions Urlaub sein

Alle Initiativen, die Ihren Urlaub umweltfreundlicher machen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Sie finden es auf der Speisekarte und auch außerhalb des Restaurants.



Entscheiden Sie sich für die Nachhaltigkeit, suchen Sie nach dem Symbol **Green Emotions**



THE TASTE of being SUSTAINABLE



In the recent years the resort has embraced a path towards **sustainability**, towards a **more conscious** consumption of the resources that nature offers us, to give you an **Open-air holiday experience** that is **also Green**.

We are aware that a company like ours has a **significant footprint**, just think that in a year we consume about 8 tons of eggs. But, on the other hand, precisely because we are a big reality, making sustainable dining becomes easier for us, **every little trick** becomes in fact **relevant**, if applied in large. We have the tools and resources to make you eat more sustainably.

These are only some of the actions we've taken:

- ✓ The **water** you find on your table is local water, distributed in glass bottles to reduce plastic consumption
- ✓ Our takeaway and delivery **packaging** is eco-friendly, only birch wood cutlery and recycled paper boxes
- ✓ We buy fish from **local producers** in order to reduce transport costs and therefore pollution
- ✓ We use **innovative** and **sustainable cooking methods** that preserve nutrients, such as low temperature cooking and steaming
- ✓ In our kitchens we try to **limit food waste** by carefully **planning purchases** and **optimizing resources**
- ✓ In our buffets we prefer **monoportions** to enhance the food and avoid waste
- ✓ Our chefs are continuously **trained** and join workshops on sustainability, to be always **updated** on new cooking techniques.

Tasty, healthy and sustainable is therefore at the heart of our food philosophy. There are **six principles** that guide our choices and ensure the creation of a menu that is both healthy and also environmentally friendly, while keeping the pleasure of taste at the centre of every dish:

1. Transparency
2. Balance
3. Energy
4. Value
5. Impact
6. Less plastic.

So what does it mean to eat sustainably?

It means first of all **being clear and transparent** about the ingredients used in our dishes, where they come from and how they are prepared. We want our guests to be aware of what they are eating and to be able to make informed choices. It means giving **balance** to dishes: diversifying the diet, favouring vegetables, fruit, legumes and whole grains (**energy**). It means moderating portions to avoid waste by giving value to food, reducing consumption of salt, sugar and fat (**balance**), and limiting intake of dairies and meat, especially red one (**impact**). It means minimizing the use of environmentally harmful materials (**less plastic**).

Your holiday can be a Green Emotions holiday

All initiatives that make your holiday a Green Emotion will be marked with this symbol. You will find it on the menu and you will also find it outside the restaurant.



Choose to be sustainable,
search the **Green Emotions**



Senza Glutine

Gluten Free



Mangiare bene è un piacere, ancora di più quando si è in vacanza. Con noi hai la **sicurezza** di un **menù attento alle intolleranze e alle allergie alimentari** con particolare attenzione per il **Gluten-Free**.

Il nostro ristorante aderisce al progetto **“Alimentazione Fuori Casa”** dell'Associazione Italiana Celiachia.

Scegli con gusto il tuo piatto, cerca la spiga rossa!

Tutti i **piatti segnalati** con la spiga **possono essere gluten free, avvisa il personale di sala**, il tuo piatto sarà **preparato espressamente per te**, senza alcun rischio di contaminazione.

Essen ist ein Vergnügen, erst recht im Urlaub. Wir machen es einfach und erschwinglich, die **vollständige Sicherheit** für Ihre Mahlzeit zu haben, sowohl wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten sowie **Allergien oder Zöliakie** haben.

Unser Restaurant schließt sich dem Projekt **“Eating Out”** der **italienischen Zöliakievereinigung AIC** an.

Wählen Sie Ihren Teller mit Geschmack, achten Sie auf das Weizen-Symbol!

Alle **mit diesem Symbol** gekennzeichneten Teller können **glutenfrei** sein, Sie müssen nur das **Restaurantpersonal informieren** und Ihre Mahlzeit wird **speziell für Sie zubereitet, ohne** dass ein **Kontaminationsrisiko** besteht.

Eating is a pleasure, even more when you are on holiday. We make it easy and affordable to have the most **complete security** for your meal, both you have food **intolerances and allergies** or **Coeliac disease**.

Our restaurant joins the **“Eating Out”** project of Italian Coeliac Association – AIC.

Choose your plate with taste, look for the wheat spike icon!

All **plates marked** with this icon **can be gluten-free, you need only to notify the restaurant staff** and your meal **will be specifically prepared for you** without any risk of contamination.

Caratteristiche prodotti - Produkteigenschaften - Product characteristics



Sostenibilità - Nachhaltigkeit - Sustainability



Senza glutine - Gluten free



Prodotto fatto in casa, per garantire una migliore conservazione il prodotto può essere sottoposto a procedura di abbattimento.

Hausgemachtes Produkt. Um eine bessere Konservierung zu gewährleisten, kann das Produkt an einer Nachbehandlung unterzogen sein.



Home made product. To guarantee a better preservation the product may be subjected to abatement treatment.

Prodotti a volte surgelati - Manchmal Tiefkühlkost - Products may be frozen.

Antipasti

Vorspeisen - Starters

Prosciutto di Parma e melone

Raw Parma ham and melon.

Rohschinken aus Parma und Melonen.

Allergeni - Allergen - Allergies: 12



€ 14,00

Insalata di mare e verdure croccanti

Meeresfrüchtesalat und knackiges Gemüse.

Seafood salad and crispy vegetables.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 4, 9, 14



€ 17,00

Antipasto di cozze con crostone di pane casereccio

Miesmuschel-Vorspeise mit oder ohne Tomatensoße und Bauernbrot.

Mussels starter with or without tomato sauce and homemade bread.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 4, 9, 12, 14



Marinara/Busera

€ 14,00

Insalata di polpo, estratto di prezzemolo, olive e pomodorini

Oktopussalat, Petersilienextrakt, Oliven und Kirschtomaten.

Octopus salad, parsley extract, olives and cherry tomatoes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 4, 9, 14



€ 16,00

Carpaccio di Angus affumicato, perle di aceto al tartufo e focaccia della casa

Geräuchertes Angus-Carpaccio, Trüffeleessig-Perlen und hausgemachte Focaccia.

Smoked Angus carpaccio, truffle vinegar pearls and house-made focaccia.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 8, 12



€ 14,00

Gamberi in salsa cocktail

Garnelen-Cocktail.

Prawn cocktail.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12



€ 14,00

Sardoni impanati e salsa tartara

Panierte Sardellen mit Tartarsauce.

Breaded anchovies with tartare sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12



€ 14,00



Antipasto dei nostri mari

Meeresfrüchte-Vorspeise.

Seafood hors d'oeuvres.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14



€ 20,00

Antipasto dei nostri mari "reale"

Königliche Vorspeise aus Meeresfrüchten.

Royal seafood hors d'oeuvres.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14



€ 30,00





Crudo di mare in base al pescato del giorno

Rohe Meeresfrüchte - je nach dem Fang des Tages.

Raw seafood - depending on the catch of the day.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 4, 14



Prezzo su richiesta
Preis auf Anfrage
Price upon request



Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Pizza

Baby Menu

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert

Primi Piatti

Erste Gänge - First courses

Ravioli del plin cacio e pepe, crema alla zucca e curcuma e ciccioli di guanciale

Ravioli von Plin mit Cacio-Käse und Paprika, Kürbiscrème, Kurkuma und Schweinefleischgrieben.

Plin Ravioli with cacio cheese and pepper, pumpkin cream, turmeric and pork crackling.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9, 12



€ 16,00

Pappardelle fatte in casa su specchio di parmigiano e salsa tartufata

Hausgemachte Pappardelle auf Parmesan-Käse-Sauce und Trüffel-Sauce.

Home-made pappardelle on Parmesan cheese sauce and truffle sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 12



€ 18,00

Parmigiana di melanzane

Aubergine Parmigiana.

Eggplant Parmigiana.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 8, 9, 12

€ 15,00

Spaghettone di grano antico alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln.

Spaghetti with clams.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 9, 12, 14



€ 19,00

Orecchiette pugliesi, salsa di San Marzano fresco, cacioricotta e pesto di basilico

Apulische Orecchiette-Nudeln, frische San Marzano-Sauce, Cacioricotta-Käse und Basilikum-Pesto.

Apulian orecchiette pasta, fresh San Marzano sauce, cacioricotta cheese and basil pesto.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 8, 9, 10, 12



€ 15,00

Tortello di gamberi fatto in casa, burrata, riduzione di crostacei e pesto

Hausgemachtes Garneltortello mit Burrata, Krustentier-Reduktion und Pesto.

Homemade prawn tortello with burrata, shellfish reduction and pesto.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12



€ 20,00

Paccheri al branzino fatti in casa, pomodorino fresco, olive riviera e basilico

Hausgemachte Wolfsbarsch-Paccheri mit frischen Kirschtomaten, Riviera-Oliven und Basilikum.

Homemade sea bass paccheri with cherry tomatoes, Riviera olives and basil.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12



€ 19,00

Gnocchi al salmone affumicato ed erba cipollina

Geräucherte Lachs-Gnocchi mit Schnittlauch.

Smoked salmon gnocchi with chives.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 7, 8, 12



€ 15,00





**Spaghetti di Gragnano alla
scogliera**

Spaghetti aus Gragnano mit
Meeresfrüchten.

Spaghetti from Gragnano with seafood.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 9, 12, 14



€ 25,00



**Spaghetti alla carbonara con
guanciale amatriciano e scaglie di
pecorino dolce**

Spaghetti nach Carbonara Art.

Spaghetti Carbonara.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 12



€ 15,00

Spaghetti/Penne/Gnocchi
pomodoro e basilico

Spaghetti/Penne/Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum.

Spaghetti/Penne/Gnocchi with tomato sauce and basil.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9

€ 13,00

Spaghetti/Penne/Gnocchi alla
bolognese

Spaghetti/Penne/Gnocchi mit Fleischsauce.

Spaghetti/Penne/Gnocchi with meat sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9, 12

€ 15,00

Lasagne all'Emiliana

Pasta all'uovo, ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano.

Eiernudeln mit Fleischsoße, Bèchamelsoße und Parmesan-Käse.

Egg pasta with meat sauce, bèchamel and Parmesan cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9, 12

€ 15,00

Spaghetti di Gragnano aglio olio
e peperoncino con pomodorino
pachino

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer und Pachino-Kirschtomaten.

Spaghetti with garlic, chili, oil, and cherry tomatoes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1

€ 13,00

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini mit Sahne und Schinken.

Tortellini with ham and cream sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9, 12

€ 16,00

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti mit Cacio-Käse und schwarzem Pfeffer.

Spaghetti with Cacio cheese and black pepper.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7

€ 16,00

	Antipasti Vorspeisen Starters	Secondi Zweite Gänge Second courses	Hamburger	Insalatone Salate Salads
Contorni Beilage Side dishes	Pizza	Baby Menu	Bibite&Vini Getränke&Weine Drinks&Wine	Dessert

Secondi Piatti di Pesce

Zweite Gänge Fisch - Second Course Fish

Tagliata di tonno al sesamo con salsa Teriyaki

Thunfisch-Tagliata mit Sesam und Teriyaki-Sauce.

Tuna tagliata with sesame seeds and teriyaki sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12



€ 20,00

Seppie alla piastra con contorno del giorno

Gegrillte Sepien mit Beilage des Tages.

Grilled cuttlefish with side of the day.

Allergeni - Allergen - Allergies: 4



€ 20,00

Sauté di cozze con crostone di pane casereccio

Miesmuscheln mit oder ohne Tomatensoße und Bauernbrot.

Mussels with or without tomato sauce and homemade bread.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14



Marinara/Busera € 22,00

Frittura di calamari accompagnata da patatine fritte, polenta e tagliatelle di verdure di stagione

Frittierte Tintenfisch mit knusprigem Gemüse und Pommes.

Fried squids with crispy vegetables and French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 14



€ 23,00

Frittura del pescatore accompagnata da patatine fritte, polenta e tagliatelle di verdure di stagione

Gemischte frittierte Fischplatte mit knusprigem Gemüse und Pommes.

Fried fish with crispy vegetables and French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 14



€ 23,00



**Trancio di salmone con contorno
del giorno**

Lachssteak mit Tagesbeilage.
Salmon steak with daily side.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 4, 14



€ 20,00

**Filetto di pesce del giorno alla
piastra o al forno con contorno**

Gegrilltes oder im Ofen gebackenes Fischfilet
des Tages mit Beilage.
Grilled or baked fish fillet of the day with side.

Allergeni - Allergen - Allergies: 4



€ 25,00

Grigliata di pesce nostrana

Gemischte Fischgrillplatte.
Local fish grilled.

Allergeni - Allergen - Allergies: 2, 4, 14



€ 30,00



Secondi Piatti di Carne

Zweite Gänge Fleisch - Second Course Meat

Family nuggets (20 pezzi) con patatine fritte

Family Nuggets (20 Stück) mit Pommes frites.

Family nuggets (20 pieces) with fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12



€ 20,00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte e salsa bernese

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Sauce Béarnaise.

Breaded pork cutlet with french fries and Béarnaise sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12



€ 18,00

Galletto alla griglia con patate fritte, bruschetta di pane casereccio al burro e salsa bernese

Grillhähnchen mit Pommes Frites, Bauernbrot Bruschetta mit Butter und Berner Sauce.

Grilled rooster with French fries, home-made bread bruschetta with butter and Bernese sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12



€ 18,00

Tagliata di manzo alla griglia con patate al sale e caponata

Gegrillte Rindfleisch-Tagliata mit Salzkartoffeln und Caponata.

Grilled beef tagliata with salted potatoes and caponata.

Allergeni - Allergen - Allergies: 9



€ 24,00

Spare ribs caramellate alla salsa barbecue con patatine fritte

Spare ribs mit BBQ-Soße und Pommes Frites

Spare ribs with BBQ sauce and french fries

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12



€ 18,00

Filetto di pollo con panatura croccante, salsa della casa e patatine fritte

Knuspriges Hähnchenfilet mit Haussoße und Pommes Frites.

Crispy chicken fillet with house sauce and fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12



€ 18,00



**Costata di manzo alla griglia con
contorno del giorno**

Gegrilltes Rinder-Ribeye mit Tagesbeilage.
Grilled beef ribeye with daily side.

Allergeni - Allergen - Allergies:



€ 26,00

**Cordon Bleu di nostra produzione
con patatine fritte e salsa bernese**

Hausgemachtes Cordon Bleu mit Pommes
frites und Sauce Béarnaise.

Homemade Cordon Bleu with Chips and
Béarnaise sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12



€ 20,00

Grigliata di carne con polenta

Gemischtes Fleisch vom Grill mit Polenta.
Mixed meat grilled with polenta.



€ 21,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Pizza

Baby Menu

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert

Hamburger

Hamburger con patate fritte

Rotondo al latte, hamburger di manzo selezionato 150 gr, lattuga, pomodoro, salsa bernese, patate fritte.

Milch Brötchen, hoher Qualität Rind Burger 150 gr, Kopfsalat, Tomate, Berner Sauce, Pommes Frites.

Milk bread, high-quality beef burger 150 gr, lettuce, tomato, Bernese sauce, french fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12



€ 15,50

Cheeseburger con patate fritte

Rotondo al latte, hamburger di manzo selezionato 150 gr, pomodoro, formaggio Cheddar, salsa bernese, patate fritte.

Milch Brötchen, hoher Qualität Rind Burger 150 gr, Tomate, Cheddar Käse, Berner Sauce, Pommes Frites.

Milk bread, high-quality beef burger 150 gr, tomato, Cheddar cheese, Bernese sauce, french fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12



€ 16,00



Hamburger vegetariano con patate fritte

Rotondo al latte, hamburger vegetariano, Cheddar, lattuga, pomodoro, salsa bernese, patate fritte.

Milch Brotchen, Veggie-Burger, Cheddar, Salat, Tomate, Sauce béarnaise, Pommes Frites.

Milk bread, veggie burger, Cheddar, lettuce, tomato, béarnaise sauce, fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11



€ 16,00

Chickenburger con patate fritte

Rotondo al latte, cotoletta di pollo croccante, guacamole, cappuccio rosso marinato, bacon croccante, Cheddar, pomodoro, patate fritte.

Milch Brotchen, knuspriges Hähnchenschnitzel, Guacamole, mariniertes Rotkohl, knuspriger Speck, Cheddar, Tomate, Bratkartoffeln.

Milk bread, crispy chicken cutlet, guacamole, marinated red cabbage, crispy bacon, Cheddar, tomato, fried potatoes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12



€ 16,00

Big hamburger americano con patate fritte

Rotondo al latte, hamburger di manzo selezionato 150 gr, bacon croccante, colatura di formaggio cheddar, cetriolino in agrodolce, cipolla stufata, patate fritte.

Milch Brötchen, Hoher Qualität Rind Burger 150 gr vom Grill mit Bacon, Cheddar-Käse, Gürkchen, Zwiebel, Pommes Frites.

Milk bread, high-quality beef burger 150 gr with onion, Cheddar cheese, crunchy bacon, gherkin, french fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12



€ 18,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Pizza

Baby Menu

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert

Insalatone Fantasia

Fantasiesalat - Fantasyssalad

Mozzarella alla caprese

Bocconcini di mozzarella e pomodoro.

Mozzarella mit Tomaten.

Mozzarella cheese with tomatoes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7



€ 11,50

Insalata greca

Insalata, feta, olive, cipolla rossa, salsa yogurt, pomodorini.

Griechischer Salat: Salat, Feta Käse, Oliven, rote Zwiebel, Joghurt Sauce, Tomaten.

Greek salad: salad, Feta cheese, olives, red onion, yoghurt sauce, tomatoes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 6, 7



€ 14,00

Insalata VTl

Insalata misticanza, salmone marinato agli agrumi, burrata affumicata, cappuccio rosso in agrodolce, salsa allo yogurt e scaglie di grana.

Salat, Lachs, Burrata, rote Kopfkohl mit süß-sauer sauce, Joghurt Sauce, Parmesan- Käse.

Salad, salmon, burrata, red spring cabbage mit sweet sauce, yoghurt sauce, parmesan cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 4, 6, 7, 12



€ 18,00

Caesar salad

Misticanza, pollo, pancetta, crostini di pane, salsa yogurt, scaglie di grana.

Salat, Hähnchen, Bauchspeck, geröstere Brotwürfeln, Yoghurt Sauce, Parmesankäse.

Salad, chicken, bacon, toasted bread, yoghurt sauce, Parmesan cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 6, 7, 12

€ 16,00





Insalata nicoise

Insalata, pomodoro, cetrioli, carote, tonno, prosciutto, mozzarella, uova, mais.
Nicoise Salat: Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Thunfisch, Schinken, Mozzarella, Eier, Mais.
Nicoise salad: salad with tomatoes, cucumbers, carrots, tuna, ham, mozzarella chees, egg and corn.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 4, 7, 8, 12



€ 16,00

Insalata vegan

Insalata misticanza, pomodori, carciofi sott'olio, mais, ceci, zucchine alla griglia, tofu.
Salat, Tomaten, Artischocke, Mais, Kichererbsen, Zucchini, Tofu.
Salad, tomatoes, artichoke, mais, chickpea, courgette, tofu.

Allergeni - Allergen - Allergies: 8



€ 13,00

Contorni
Beilagen - Garnish

Patate fritte

Pommes frites.
French fries.
Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 5, 8



€ 6,00

Verdure alla griglia

Gegrilltes Gemüse.
Grilled vegetables.



€ 8,00

Patate al forno

Würzige Kartoffeln.
Spicy potatoes.



€ 6,00

Insalata mista di stagione

Insalata, pomodori, carote, cetrioli.
Gemischter Salat der Jahreszeit: Salat, Tomaten, Karotten, Gurken.
Mixed salad of the season: Salad, tomatoes, carrots, cucumbers.



€ 5,00

Cestino misto con prodotti da forno di nostra produzione per due persone.
Brotbox mit hausgemachten Produkte für zwei Personen.
Box with home-made mixed bread for two people.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 6, 7, 11

€ 3,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Pizza

Baby Menu

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert

Pizza



Tutte le nostre pizze possono essere Gluten free!

Unsere Pizzen können alle glutenfrei sein!

Our pizzas can be all gluten free!

extra € 2,00

NEW

Prova l'impasto MULTICEREA!!

Probieren Sie den MEHRKORNTTEIG!

Try the MULTIGRAIN dough!

extra € 2,00

Pizza old America

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, fonduta di formaggio Cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, peperoni arrostiti, peperoncino fresco, salsa bbq.

Tomatensauce, Mozzarella, Cheddar-Käse, Bacon, Zwiebel, Paprika, Chili, BBQ-sauce.

Tomatosauce, mozzarella, Cheddar, bacon, onion, paprika, chili, BBQ sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12

€ 12,00

Pizza bufalina

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, olio extra vergine di oliva, basilico.

Tomatensauce, Bufala Mozzarella, Olivenöl, Basilikum.

Tomatosauce, Bufala mozzarella, oliveoil, basil.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7

€ 14,00

Pizza capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, carciofini selezionati, champignons.

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken.

Tomatosauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 8, 12

€ 11,50

Pizza Messico piccante

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, peperoncino, grana.

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfsalami, Paprika, Chilischote, Parmesan Käse.

Tomatosauce, mozzarella, spicy salami, peppers, chilli powder, Parmesan cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 12,00

Pizza frutti di mare

Salsa di pomodoro, frutti di mare, aglio, olio, prezzemolo.

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch, Öl, Petersilie.

Tomatosauce, seafood, garlic, oil, parsley.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 4, 14

€ 15,00

Pizza altoatesina

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck del Trentino Alto Adige, funghi porcini, brie.

Tomatensauce, mozzarella, Speck, Steinpilze, Brie.

Tomatosauce, mozzarella, speck, ceps mushrooms, brie.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 13,00





Pizza estiva

Salsa di pomodoro, fiordilatte, rucola, pomodorini, scaglie di grana, olive riviera.

Tomatensauce, Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan-Käse, Oliven.

Tomatosauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese, olives.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 8

€ 11,00

Pizza diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante.

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami.

Tomatosauce, mozzarella cheese, spicy salami.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 10,00

Pizza viennese

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel.

Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen.

Tomatosauce, mozzarella cheese, sausages.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 10,00

Pizza Lucifero

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, acciughe, capperi, 'nduja, cipolla di Tropea.

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Sardellen, Kapern, 'nduja, Tropea-Zwiebel.

Tomato sauce, mozzarella, Spicy salami, anchovies, capers, 'nduja, Tropea onion.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 7, 8, 12

€ 14,00

Pizza funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi.

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze.

Tomatosauce, mozzarella, mushrooms.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 8

€ 10,00

Pizza salami

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame ungherese.

Tomatensauce, Mozzarella, Salami.

Tomatosauce, mozzarella cheese, salami.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 10,00

Pizza tonno e cipolla

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno all'olio d'oliva, cipolla a julienne.

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln.

Tomatosauce, mozzarella cheese, tuna, onions.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 7, 8

€ 11,50



Pizza vegetariana

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure fresche di stagione, origano, basilico.

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse, Basilikum, Oregano.

Tomatosauce, mozzarella, vegetables, basil, oregano.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7

€ 11,50



Pizza prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità, champignons.
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze.
Tomatosauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 8, 12

€ 11,50

Pizza Hawaii

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità, ananas sciropato.
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas.
Tomatosauce, mozzarella cheese, ham, pineapple.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 11,00

Pizza ai 4 formaggi

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, Emmenthal svizzero, brie, montasio dop.
Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten.
Tomatosauce, 4 kinds of cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7

€ 11,50

Pizza margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico.
Tomatensauce, Mozzarella.
Tomatosauce, mozzarella cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7

€ 8,50

Pizza marinara

Salsa di pomodoro, aglio, origano essiccato.
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano.
Tomatosauce, garlic, oregano.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1

€ 8,00

Pizza Parma

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma 24 mesi, scaglie di grana.
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Parmesan-Käse.
Tomatosauce, mozzarella, ham, parmesan cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 12

€ 14,00





Pizza pugliese

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, friarielli, pomodori soleggiati all'olio d'oliva, acciuga del Cantabrico, stracciatella pugliese, olive riviera.

Tomatensauce, Mozzarella, Friarielli, Tomaten, Sardelle, Frischkäse, Oliven.

Tomatosauce, mozzarella, friarielli, anchovy, fresh cheese, olives.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 7, 8

€ 13,00

Pizza prosciutto

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità.

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken.

Tomatosauce, mozzarella cheese, ham.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 10,00

Calzone classico

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, champignons, prosciutto cotto di alta qualità.

Tomatensauce, mozzarella, Pilze, Schinken.

Tomatosauce, mozzarella, mushrooms, ham.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 8, 12

€ 10,50

Calzone piccante

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, peperone arrosto, aglio, peperoncino, cipolla.

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfsalami, Paprikaschote, Knoblauch, Paprika, Zwiebel.

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, sweet pepper, garlic, paprika, onion.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12

€ 12,00

EXTRA

Mozzarella di bufala

Büffelmozzarella.

Buffalo mozzarella cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 4,00

Prosciutto crudo

Roher Schinken.

Raw ham.

€ 3,00

Bresaola

Luftgetrockneter Rinderschinken.

Dry-salted beef.

€ 3,00

Speck

Bacon.

€ 3,00

Altri ingredienti

Weitere Zutaten.

Other ingredients.

Allergeni: chiedere al cameriere - Allergen: fragen dem Kellner
- Allergies: ask the waiter

€ 2,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Baby Menu

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert



Baby Menu



Spaghetti/Gnocchi/Penne al pomodoro e basilico

Spaghetti/Gnocchi/Penne mit Tomatensauce und Basilikum in Olivenöl.

Spaghetti/Gnocchi/Penne with tomatoe sauce and basil or with olive oil.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9



€ 8,50

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini mit Sahne und Schinken.

Tortellini with ham and cream sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 9, 12



€ 9,50

Penne al pesto

Penne mit Pesto.

Penne with pesto.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 5, 7, 8



€ 9,50

Chicken nuggets

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 6, 8



€ 12,00

Hamburger con patate fritte

Hamburger mit Pommes Frites.

Hamburger with French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 5, 8



€ 11,00

Polpettine di carne con patate fritte

Fleischbällchen mit Pommes Frites.

Meatballs with French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9



€ 10,00

Baby Cordon Bleu

Fleischbällchen mit Pommes Frites.

Meatballs with French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12



€ 13,00

PIZZA

Pizza margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella.

Tomatensauce, Mozzarella.

Tomatosauce, mozzarella cheese.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7



€ 6,50

Pizza prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto.

Tomatensauce Mozzarella, Schinken.

Tomatosauce, mozzarella cheese, ham.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 7, 12



€ 7,00

Pizza wurstel e patate fritte

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte.

Tomatensauce, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites.

Tomatosauce, mozzarella, Wienerwurst, french fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 4, 5, 7, 8, 12



€ 7,00

Spaghetti/Gnocchi/Penne alla bolognese

Spaghetti/Gnocchi/Penne mit Fleischsauce.

Spaghetti/Gnocchi/Penne with meat sauce.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 9, 12



€ 10,00





Cotoletta alla milanese
con patate fritte

Wienerschnitzel mit Pommes
Frites.

Breaded pork cutlet with
French fries.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 5, 6, 8



€ 12,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Pizza

Bibite&Vini
Getränke&Weine
Drinks&Wine

Dessert

Dessert artigianali

Hausgemacht - Homemade

Crema catalana

Katalanisch Creme.

Catalan cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 7



€ 6,00

Cheesecake al pistacchio

Pistazien-Cheesecake.

Pistachio cheesecake.

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7, 8



€ 8,00

Amore caldo

Gelato alla vaniglia (3 palline) con lamponi caldi o con cioccolato fuso e panna.

Vanilleeis (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren oder mit geschmolzener heißer Schokolade und Sahne.

Vanilla ice cream (3 scoops) with hot raspberries or with melted hot chocolate and cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7, 8



€ 12,00

Affogato al caffè con palline di gelato

Kaffe mit Kugeln Eis.

Coffee with scoops of ice cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7



€ 5,00

Affogato al liquore con palline di gelato

Likör mit Kugeln Eis.

Liquor with scoops of ice cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7, 12



€ 7,00

Frappè ai gusti di gelati

Milchshake.

Milkshake.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7



€ 5,00

Sorbetto

Allergeni - Allergen - Allergies: 7



€ 4,00

Tiramisù

Allergeni - Allergen - Allergies: 1, 3, 7



€ 6,00



Panna cotta al mango o alla fragola

Mango or strawberry cream pudding.

Mango oder Erdbeer sahnepudding.

Allergeni - Allergen - Allergies: 3, 7



€ 6,00



Aperitivi

Aperitifs - Aperitive

Aperitivo della casa analcolico

Aperitiv des Hauses (ohne Alkohol)

Aperitif of the house (without alcohol)

€ 5,50

Aperitivo della casa alcolico

Aperitiv des Hauses (mit Alkohol)

Aperitif of the house (with alcohol)

€ 7,00

Crodino

€ 3,50

Gingerino

€ 3,50

Americano

Campari, Rot Martini, Soda

€ 8,00

Spritz Bianco

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 4,00

Spritz Aperol

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 6,00

Spritz Aperol 0,50 lt

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 10,50

Spritz Aperol 1 lt

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 20,00



Bibite

Getränke - Beverages

**Acqua San Benedetto naturale/
minerale 1 lt**
San Benedetto Wasser Natural/Mineral 1 lt
San Benedetto water natural/sparkling 1 lt
€ 4,00

**Acqua microfiltrata naturale/
minerale 1 lt**
Mikrofiltriert Wasser Natural/Mineral 1 lt
Micro-filtered water natural/sparkling 1 lt
€ 4,00

Bibite in lattina 0,3 lt
Dosengetränke 0,3 lt
Canned drinks 0,3 lt
€ 4,00

Spezi 0,20 lt
€ 4,00

Spezi 0,40 lt
€ 6,00

Succhi di frutta 0,20 lt
Fruchtsäfte 0,20 lt
Different juices 0,20 lt
€ 3,50

Acqua tonica in bottiglia 0,20 lt
Tonic in Flasche 0,20 lt
Tonic in bottle 0,20 lt
€ 3,50

Birre speciali

Bier - Beers

Radler, Diesel 0,20 lt
Allergeni - Allergen - Allergies: 13
€ 4,50

Radler, Diesel 0,40 lt
Allergeni - Allergen - Allergies: 13
€ 6,00

Birra in bottiglia analcolica 0,33 lt
Flaschenbier Alkoholfrei 0,33 lt
Alcohol free bottled beer 0,33 lt
Allergeni - Allergen - Allergies: 13
€ 5,50

Birra senza glutine
Glutenfreies Bier
Gluten free beer
Allergeni - Allergen - Allergies: 13
 € 4,50

La nostra birra artigianale

Handgemachtes Bier - Craft beer

Direttamente dal nostro microbirrificio La Tenuta di Cavallino

Esperienza, passione e tecnologia si uniscono ai migliori malti e luppoli per dare vita a una selezione di birre artigianali, tutte da scoprire.

Direkt aus unserer Mikrobrauerei “La Tenuta di Cavallino”

Erfahrung, Leidenschaft und Technologie vereint mit den besten Malzen und Hopfen – für eine Auswahl an Craft-Bieren, die es zu entdecken gilt.

Directly from our microbrewery “La Tenuta di Cavallino”

Experience, passion and technology combined with the finest malts and hops – for a craft beer selection waiting to be discovered.

La Rossa

Birra intensa e corposa. Note di caramello, frutta secca e lievito, per un gusto corposo e avvolgente. Abbinamenti: carni rosse, formaggi stagionati.

Intensives, vollmundiges Bier mit Noten von Karamell, Trockenfrüchten und Hefe. Empfehlungen: rotes Fleisch, gereifte Käse.

Rich, full-bodied beer with notes of caramel, dried fruit and yeast. Pairings: red meats, aged cheeses.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

La Blanche

Birra chiara e opalescente, leggera e dissetante. Aromi agrumati e speziati con note di arancia, coriandolo e pepe di Sichuan. Abbinamenti: pesce, fritti, formaggi freschi e piatti leggeri.

Helles, opaleszentes Bier, leicht und erfrischend. Zitrus- und Gewürzaromen mit Orange, Koriander und Sichuan-Pfeffer. Empfehlungen: Fisch, Frittiertes, Frischkäse und leichte Gerichte.

Light, opalescent and refreshing beer. Citrusy and spiced aromas with orange, coriander and Sichuan pepper. Pairings: fish, fried foods, fresh cheeses and light dishes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

Session IPA

American IPA a bassa gradazione, fresca e aromatica. Note agrumate e tropicali, con un amaro piacevole e ben equilibrato. Abbinamenti: pizze saporite, hamburger e primi piatti.

Amerikanische IPA mit niedrigem Alkoholgehalt, frisch und aromatisch. Zitrus- und Tropennoten mit angenehmer Bitterkeit. Empfehlungen: herzhafte Pizzen, Burger und Nudelgerichte.

Low-alcohol American IPA, fresh and aromatic. Citrusy and tropical notes with a pleasant, well-balanced bitterness. Pairings: flavourful pizzas, burgers and pasta dishes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

La Bock

Lager a bassa fermentazione dal colore ambrato scuro. Sapore ricco e strutturato, con sentori di caramello, biscotto e miele, bilanciati da una leggera nota amara. Abbinamenti: carni rosse.

Lagerbier mit niedriger Gärung und hohem Alkoholgehalt (6,3%). Von niederländischer Tradition Das Bier hat eine kupferfarbene Farbe und einen kräftigen Geschmack mit einem blumigen, fruchtigen und krautigem Aroma.

Lager-style beer with low fermentation and high alcohol content (6.3%). Traditionally Dutch tradition, it has a coppery color and a flavor robust, with floral, fruity and herbaceous.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

La IPA

Carattere deciso e aromatico, dall'amaro piacevole. Sentori agrumati, floreali e tropicali, con un finale di cereale maltato. Molto versatile, si abbina perfettamente a molti piatti, soprattutto a quelli più speziati.

Ausgeprägter, aromatischer Charakter mit angenehmer Bitterkeit. Zitrus-, Blumen- und Tropennoten mit malzigem Abgang. Sehr vielseitig, ideal zu vielen Gerichten, besonders würzigen. Bold, aromatic character with a pleasant bitterness.

Citrusy, floral and tropical notes with a malty finish. Very versatile, pairs perfectly with many dishes, especially spicier ones.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

La Tripeel

Dorata, intensa, elegante, dalla schiuma corposa, in stile belga. Sorprendente bevibilità. Aromi fruttati e speziati, gusto equilibrato e finale secco nonostante l'elevata gradazione alcolica. Abbinamenti: carni bianche e piatti strutturati.

Golden, intensiv, elegant, mit cremigem Schaum im belgischen Stil. Überraschend trinkbar. Fruchtige und würzige Aromen, ausgewogener Geschmack und trockener Abgang trotz hohem Alkoholgehalt. Empfehlungen: weißes Fleisch und gehaltvolle Gerichte.

Golden, intense, elegant, with a creamy head in Belgian style. Surprisingly drinkable. Fruity and spiced aromas, balanced taste and dry finish despite the high alcohol content. Pairings: white meats and hearty dishes.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

Bottiglia – Flasche – Bottle

0,33 lt € 6,00 | 0,75 lt € 12,00 | 1,50 lt € 24,00





La Bionda

Birra in stile Lager a bassa fermentazione, caratterizzata da un profumo di malto e da un gusto amaro, mai troppo intensa.

La Bionda Untergäriges Lagerbier, gekennzeichnet durch ein malziges Aroma und einen bitteren, aber nicht zu intensiven Geschmack.

La Bionda Low-fermented lager, characterized by a malty aroma and a bitter taste, never too intense.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

0,20 lt Alla spina - Vom Fass - Draft **€ 4,50**

0,40 lt Alla spina - Vom Fass - Draft **€ 6,00**

0,33 lt Bottiglia - Flasche - Bottle **€ 6,00**

0,75 lt Bottiglia - Flasche - Bottle **€ 12,00**

1,50 lt Bottiglia - Flasche - Bottle **€ 24,00**

La Weizen

Birra realizzata con malto d'orzo e malto di frumento, prodotta ad alta fermentazione utilizzando un lievito particolare capace di conferire il caratteristico aroma fruttato.

Weizen Bier aus Gerstenmalz und gemälztem Weizenmalz. Gebraut bei hoher Gärung mit einer speziellen Hefe, die ein charakteristisches fruchtiges Aroma hat.

Weizen Beer made from barley malt and malted wheat, brewed at high fermentation using a special yeast capable of impart the characteristic fruity aroma.

Allergeni - Allergen - Allergies: 13

0,50 lt Alla spina - Vom Fass - Draft **€ 6,50**

0,50 lt Bottiglia - Flasche - Bottle **€ 6,50**

Vini della casa

Weine des Hauses - House wine

Vino rosso

Rotwein
Red wine
Allergeni - Allergen - Allergies: 12

1/4 lt	€ 5,00
1/2 lt	€ 9,00
1 lt	€ 16,00

Vino frizzantino

Frizzantino
Sparkling white wine
Allergeni - Allergen - Allergies: 12

1/4 lt	€ 5,00
1/2 lt	€ 9,00
1 lt	€ 16,00

Vino bianco

Weisswein
White wine
Allergeni - Allergen - Allergies: 12

1/4 lt	€ 5,00
1/2 lt	€ 9,00
1 lt	€ 16,00

Vino Lambrusco

Lambrusco
Lambrusco wine
Allergeni - Allergen - Allergies: 12

1/4 lt	€ 6,00
1/2 lt	€ 10,00
1 lt	€ 18,00



Vini in Bottiglia

Wein In Der Flasche - Winebottles

Vini Bianchi - Weisswein - White Wine

Cantina “Giustiniani” Pinot Grigio

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 14,00

Cantina “Giustiniani” Chardonnay

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 14,00

Cantina “Santa Sofia” Soave

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 24,00

Cantina “Merano” Pinot Grigio/Pinot Bianco

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 25,00

Cantina “Merano” Sauvignon

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 25,00

Cantina “Merano” Gewurztraminer

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 27,00

Cantina “Merano” Muller Thurgau

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 25,00

Cantina “Zonin” Zinzulà Ros

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 27,00

Cantina “Russiz Superiore” Pinot Grigio

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 35,00

Cantina “Russiz Superiore” Pinot Bianco

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 35,00

Cantina “Russiz Superiore” Sauvignon

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 35,00

Cantina “Marco Felluga” Pinot Grigio

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 28,00

Cantina “Marco Felluga” Chardonnay

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 28,00

Cantina “Ca’ Vescovado” Ribolla Gialla

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

Cantina “Ca’ Vescovado” Sauvignon

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

Cantina “Ca’ Vescovado” Adele Bianco

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

Cantina “Ca’ Vescovado” Verduzzo

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

Vini in Bottiglia

Wein In Der Flasche - Winebottles

Vini Rossi - Rotwein - Red Wine

**Cantina “Giustiniani”
Merlot**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 14,00

**Cantina “Giustiniani”
Cabernet**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 14,00

**Cantina “Santa Sofia”
Valpolicella DOC Classico**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 18,00

**Cantina “Albola”
Chianti Classico DCG**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 26,00

**Cantina “Albola”
Chianti Classico DCG Riserva**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 45,00

**Cantina “Zonin”
Amarone Valpolicella DCG**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 45,00

**Cantina “Russiz Superiore”
Merlot DOC Collio**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 35,00

**Cantina “Russiz Superiore”
Cabernet Franc Collio**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 35,00

**Cantina “Marco Felluga”
Cabernet Sauvignon**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 28,00

**Cantina “Meran”
Cabernet Riserva**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 25,00

**Cantina “Antichello”
Cabernet**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 14,00

**Cantina “Ca’ Vescovado”
Merlot**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

**Cantina “Ca’ Vescovado”
Adele Rosso**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

Vini in Bottiglia

Wein In Der Flasche - Winebottles

Prosecco - Brut - Franciacorta

**Cantina “Andreola”
Prosecco Sup. Brut DOCG “Dirupo”**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 20,00

**Cantina “Ca’ Del Bosco”
Franciacorta**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 60,00

**Cantina “Monte Rossa”
Franciacorta**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 40,00

**Cantina “Bellavista”
Franciacorta**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 50,00

**Cantina “Sorelle Bronca”
Prosecco extra dry/extra brut**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 28,00

**Cantina “Ca’ Vescovado”
Adele Blanc de Blancs Brut**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00

**Cantina “Ca’ Vescovado”
Adele Blanc de Blancs extra dry**

Allergeni - Allergen - Allergies: 12

€ 17,00



Liquori

Liköre - Liquors

Grappe - 4 cl
€ 3,50

Grappe speciali - 4 cl
Barrique, 18 Lune, etc.
€ 4,00

Grappa 903 - 4 cl
€ 4,00

Amari / Brandy - 4 cl
Magenbitter / Brandy 4 cl
€ 4,00

Liquore liquirizia - 4 cl
Lakritze Likör 4 cl
Liquor with liquorice flavour 4 cl
€ 4,50

Whisky - 3 cl
€ 4,00

Whisky 8 - 12 anni - 3 cl
Whisky 8 - 12 Jahre 3 cl
Whisky 8 - 12 years 3 cl
€ 6,50

Vodka - 3 cl
€ 4,00

Mirto - 4 cl
€ 4,00

Limoncello - 4 cl
€ 4,00

Long Drinks

Bacardi Cola
€ 10,00

Vodka Tonic/Lemon
€ 10,00

Gin Tonic/Lemon
€ 10,00

Campari Orange
€ 8,00

Cuba Libre
€ 10,00

Havana 3 y Cola
€ 10,00

Havana 7 y Cola
€ 12,00

Caffetteria

Cafeteria

Caffè espresso

Espresso.

€ 1,60

Caffè espresso decaffeinato

Espresso entkoffeiniert.
Espresso decaffeinated.

€ 1,60

Caffè americano

American Kaffee.
American coffee.

€ 5,00

Caffè d'orzo

Malzkaffee.
Barley coffee .

€ 2,50

Caffè corretto

Espresso mit Grappa oder anderen Liköre ihrer Wahl.
Espresso with a shot of grappa or other liquors.

€ 2,50

Cappuccino

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 3,00

Macchiatone

Espresso mit viel Milchschaum.
Espresso with a lots of milk foam.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 2,00

Macchiatone decaffeinato

Entkoffeiniertes Espresso mit viel Milchschaum.
Decaffeinated espresso with milk foam.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 2,20

Macchiatone d'orzo

Malzkaffee mit viel Milchschaum.
Malt-espresso with milk foam.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 2,50

Caffè con panna

Kaffee mit Sahne.
Coffee with whipped cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 3,00

Caffè ginseng

Ginseng kaffee.
Ginseng coffee.

€ 2,50

Ciocolata calda

Heisse Schokolade.
Hot chocolate.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 3,50

Ciocolata calda con panna

Heisse Schokolade mit Sahne.
Hot chocolate with whipped cream.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 4,00

Bicchieri di latte caldo

Ein Glas warme Milch.
Glas of warm milk.

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 2,00

Latte macchiato

Allergeni - Allergen - Allergies: 7

€ 3,50

Camomilla

Kamillentee.
Camomile tea.

€ 4,00

Thé

Tee.
Tea.

€ 4,00



Antipasti
Vorspeisen
Starters

Primi
Erste Gänge
First courses

Secondi
Zweite Gänge
Second courses

Hamburger

Insalatone
Salate
Salads

Contorni
Beilage
Side dishes

Pizza

Baby Menu

Dessert



Avvisiamo i nostri clienti che con l'entrata in vigore del nuovo regolamento UE n. 1169/2011, che prevede di informare della presenza di eventuali allergeni nei prodotti, il villaggio ha scelto la modalità di evidenziare gli stessi per ogni scelta di piatto con un numero che in legenda la categoria di appartenenza.

L'operatore tiene a disposizione le etichette e le informazioni sugli alimenti prodotti ed è quindi in grado di verificare la presenza negli alimenti di eventuali allergeni. In considerazione della tipologia, della modalità di produzione e degli spazi a disposizione non è possibile garantire che non avvengano contaminazioni involontarie fra un alimento e l'altro.

In caso di forti allergie si prega di consultare il direttore del ristorante.

Wir informieren unsere Gäste, dass mit dem Inkrafttreten der neuen EU-Verordnung Nr. 1169/2011, die über das Vorhandensein von Allergenen in Produkten informieren soll, unsere Einrichtung jedes einzelne Gericht auf dem Menü mit Nummern versehen hat und so können Sie anhand der Liste die Inhaltsstoffe bzw. eventuellen Allergene nachsehen.

Der Betreiber stellt die Produktbeschreibungen und Etiketten, der hergestellten Produkte zur Verfügung und ist dadurch in der Lage, eventuell vorhandene Allergene in den Lebensmitteln zu deklarieren.

Unter Berücksichtigung des Ortes, des Typs und der Herstellungsweise des Lebensmittels und aufgrund des begrenzten Arbeitsraumes, können wir nicht dafür garantieren, dass Lebensmittel bei der Verarbeitung nicht doch unwillkürlich durch andere Lebensmittel verunreinigt werden.

Bei starken Allergien besprechen Sie dies mit dem Geschäftsführer des Restaurant.

We inform our guests that on the coming into force of the new UE Regulation no. 1169/2011, which intends to inform about the presence of allergens in products, our facility has chosen to mark every single dish on the menu with numbers so you can see the ingredients and possible allergens by our list.

The operator provides the product-descriptions and labels of manufactured products available, and is able to declare any allergens present in the food.

Considering the location, the type and method of preparation of the food and because of the limited working space, we cannot ensure that food is not contaminated by other foods but involuntarily during processing.

In case of very strong allergy, please speak with the restaurant's director.

Elenco allergeni - Allergen Liste - Allergen food

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti Glutine - Cerealien Gluten - Cereals gluten | 8. Frutta a guscio - Sämtliche Nüsse - All kind of nuts |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Schalentiere und Produkte mit Schalentieren oder Nebenprodukten - Shellfishes and products with shellfish or byproducts | 9. Sedano e prodotti a base di sedano - Sellerie und Produkte mit Selleriegehalt - Celery and products with celery contents |
| 3. Uova e prodotti a base di uova - Eier und Produkte mit Ei - Eggs and products with eggs | 10. Senape e prodotti a base di senape - Senf und Produkte mit Senfgehalt - Mustard and products with mustard contents |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fisch und Produkte mit Fisch - Fish and products with fish | 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesam und Produkte mit Sesamgehalt - Sesame and products with sesame contents |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Erdnüsse und Produkte mit Erdnussgehalt - Peanuts and products with peanut contents | 12. Anidride solforosa e solfiti - Schwefeldioxid und Sulfite - Sulfites and sulfur dioxide |
| 6. Soia e prodotti a base di soia - Soja und Produkte mit Sojagehalt - Soy and products with soy contents | 13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupinen und Produkte mit Lupinen - Lupins and products with lupins |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio) - Milch und Produkte auf Milchbasis - Milk and products based on milk | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Muscheln und Produkte mit Muschelfleisch - Mussels and products with mussels contents |

Villaggio Turistico
Internazionale
★★★★★

Via delle Colonie 2 - 30028 BIBIONE (VENEZIA)
Tel. 0431 442611 - Fax 0431 442699 - e-mail: info@vti.it - www.vti.it