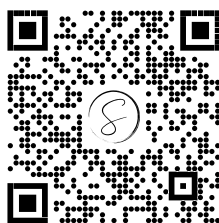




SOTTOVENTO

DESENZANO DEL GARDA
RISTORANTE ° PIZZERIA





STARTERS - VORSPEISEN

ANTIPASTI DI PESCE

Seafood hors d'oeuvre

Fischvorspeise

Antipasto della casa (pesce misto crudo e cotto)	€ 44,00
Appetizer of the house (raw and cooked fish)	
Vorspeise des House (roher und gekochter Fisch)	
Le crudité	€ 36,00
The crudity fish	
Die Roheit Fish	
Insalata di seppie con fagiolini, bottarga di muggine e ostrica	€ 18,00
Calamary with green beans, mullet roe and oyster	
Tintenfisch mit grüne Bohnen, Meeräschenrogen und Auster	
Millefoglie di polpo, patate, trito di olive nere e gambero fritto	€ 18,00
Millefeuille of octopus, potatoes, chopped black olives and fried prawn	
Millefeuille aus Oktopus, Kartoffeln, gehackten schwarzen Oliven und gebratenen Garnelen	
Tartar di tonno, insalata di avocado, pomodoro e patate	€ 22,00
Tuna tartare, avocado, tomato and potato salad	
Thunfisch-Tartar, Avocado-, Tomaten- und Kartoffelsalat	
Capesante gratinate alla crema di burro presentate in modo diverso	€ 22,00
Presentation of scallops	
Präsentation von Jakobsmuscheln	



Antipasti

STARTERS - VORSPEISEN

I NOSTRI ANTIPASTI DI TERRA

Starters
Vorspeisen

Tartar di manzo, lattuga, pollo, maionese al limone e grana Beef tartare, lettuce, chicken, lemon mayonnaise and parmesan Rindertatar, Salat, Hühnchen, Zitronenmayonnaise und Parmesan	€ 21,00
Petali di vitello con capperi, datterino, patate e salsa tonnata Cold Veal with capers, cherry tomatoes, potatoes and tuna sauce Kaltes Kalbfleisch mit Kapern, Kirschtomaten, Kartoffeln und Thunfischsauce	€ 20,00
Tasca sfoglia farcita con porcini, zucchine, brie e fonduta di bagoss Puff pastry filled with mushrooms, zucchinis, brie fondue bagoss cheese Blätterteigtasche gefüllt mit Steinpilzen, Zucchini, Brìe Käse und Bagoss Käse	€ 17,00
Spuma di patate e uova alla poche Potato foam and poached eggs Kartoffelnschaum und pochierte eier	€ 17,00

ANTIPASTI DI TERRA TRADIZIONALI

Traditional land starters
Traditionelle vorspeisen vom land

Burrata e crudo di Parma Burrata (soft cheese) with Parma ham Burrata (italianischer frischkäse) mit Parmaschinken	€ 16,00
Caprese di bufala Buffalo cheese with tomatoes Büffelmozzarella mit Tomaten	€ 14,00
Crudo di Parma e melone pachino (secondo stagione) Parma ham with sugar melon (according to season) Parmaschinken mit Zuckermelone (Je nach Jahreszeit)	€ 16,00
Bresaola della Valtellina carpacciata con rucola e grana Dry-salted beef with rocket and cheese Bündner Fleisch mit Rucola und käse	€ 15,00



Primi Piatti

FIRST COURSES - VORSPEISEN

I CLASSICI PRIMI DELLA CUCINA ITALIANA

Pasta dishes of the tradition
Traditionelle nudelgerichte

Zuppa di verdure (minestrone) Vegetable soup Gemüsesuppe	€ 13,00
Lasagne di pasta fresca a modo nostro Lasagne homemade with mince meat sauce Lasagne hausgemacht mit Hackfleischsauce	€ 15,00
Tortellini di pasta fresca all'uovo alla panna e prosciutto Tortellini of fresh egg pasta with cream-ham sauce Tortellini (frische eiernudeln) mit Sahne-Schinken Sauce	€ 16,00
Rigatoni alla Carbonara Rigatoni (Pasta) Carbonara (egg, bacon) Rigatoni (Nudeln) Carbonara (Ei, Speck)	€ 15,00
Spaghetti pomodoro e basilico Spaghetti with tomato and basil Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	€ 13,00
Pennette all'arrabbiata Penne (Pasta) with tomato sauce and hot chilli Penne (Nudeln) mit Tomaten Sauce und scharfer Chili	€ 13,50
Tagliatelle al ragù di carne mista Tagliatelle of fresh egg pasta with mince meat bolognese sauce Tagliatelle (frische eiernudeln) mit bolognese Hackfleischsauce	€ 15,00



Primi Piatti

FIRST COURSES - VORSPEISEN

PRIMI PIATTI DI PESCE

First courses of fish

FischErste gänge

Linguine con crema di cime di rapa, burrata e gambero rosso € 23,00

Linguine (Pasta) with turnip tops cream, mozzarella burrata and red shrimp

Linguine (Nudeln) mit Rahmsauce, Mozzarella Burrata und roter Garnele

Pappardelle al nido di pasta uovo fresca all'astice in salsa delicata € 32,00

Pappardelle (fresh egg pasta) with lobster

Pappardelle (frische eiernudeln) mit Hummer

Spaghetti alle Vongole veraci, julienne di zucchine e bottarga di Muggine € 23,00

Spaghetti with clams, julienne of courgettes and mullet bottarga

Spaghetti mit Muscheln, Zucchini-julienne und Meeräschen-Bottarga

Risotto mantecato con scampi e fili d'arancio (min. 2 persone) € 38,00

Risotto with scampi and orange (minimum for 2 people)

Reis mit Scampi und Orangendrähte (für 2 personen)

(due piatti)

Tagliolini al limone di Amalfi con ragù di crostacei € 21,00

Tagliolini (egg pasta) with shrimps, prawns and lemon Amalfi

Tagliolini (eiernudeln) mit Garnelen, Scampi und Zitrone



Primi Piatti

FIRST COURSES - VORSPEISEN

PRIMI PIATTI DI TERRA

First courses

Erste gänge

- | | |
|---|---------|
| Tortelli caserecci di pasta fresca alla zucca al burro versato
Pumpkin ravioli (fresh egg pasta) with butter
Kürbistravioli (frische eiernudeln) mit Butter | € 18,00 |
| Conchiglioni cacio pepe e tartufo nero
Conchiglioni (Pasta) with cheese Cacio, pepper and black truffle
Conchiglioni (Nudeln) mit Cacio-Käse, Pfeffer und schwarzem Trüffel | € 20,00 |
| Paccheri ai porcini testanera e zafferano
Paccheri (Pasta) with mushroom porcini "Black Head" and saffron
Paccheri (Nudeln) mit Steinpilzen "Black Head" und Safran | € 19,00 |
| Gnocchi di patate con fonduta di Castel Magno e julienne di Crudo (prosciutto)
Potato gnocchi with "Castel Magno" cheese fondue and raw ham julienne
Kartoffelgnocchi mit Käsefondue "Castel Magno" und Rohschinken-julienne | € 22,00 |



Secondi Piatti

MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

SECONDI PESCE

Fish
Fisch

- | | |
|--|---------|
| La nostra grigliata di pesce misto
Grilled fish
Gegrillter Fisch | € 29,00 |
| Filetto di rombo con champignons alla Mugnaia
Turbot fillet with mushrooms
Steinbuttfilet mit Champignons – Müllerin Art | € 27,00 |
| Filetto di branzino farcito, spinaccino e giardinetto di verdure e bottarga
Sea bass fillet stuffed with spinach, mixed vegetables and roe
Wolfsbarschfilet gefüllt mit Spinat, gemischtem Gemüse und Rogen | € 26,00 |
| Tagliata di tonno in crosta di pane alle erbe, sesamo e scarola
Tuna steak in herb bread crust, sesame and escarole salad
Thunfischschnitt in Kräuterbrotkruste, Sesam und Krautsalat | € 24,00 |
| Scaloppa di salmone, mantecato di asparagi gratinati e uova d'aringa
Salmon, creamed asparagus au gratin and herring roe
Lachs, gratinierter spargelcreme und heringsrogen | € 22,00 |
| Il fritto misto di pesce (congelato)
Deep fried seafood (frozen)
Frittierte Meeresfrüchte (gefroren) | € 20,00 |



Secondi Piatti

MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

SECONDI DI CARNE

Meat
Fleisch

Filetto di manzo con foie gras, tartufo nero e salsa al madera Fillet of beef with foie gras (goose liver), truffle madeira sauce Rinderfilet mit foie gras (Gänseleber), Trüffel und Madeirasauce	€ 38,00
Filetto di manzo alla crema di burro gratinato con porcini Fillet of beef with butter and porcini mushrooms Überbackenes Rinderfilet mit Steinpilzen	€ 32,00
Tournedoux di filetto di suino ai tre pepi con uvette e noci Pork fillet tournedoux with three peppers, raisins and walnuts Schweinefilet-Tournedoux mit Pfeffer, Rosinen und Walnüssen	€ 23,00
Doppio carre di maiale in padella con pepe nero e pancetta Loin of pork with black pepper and bacon Karree vom Schwein mit schwarzem Pfeffer und Bauchspeck	€ 22,00
Tagliata di manzo con pane rosso, cardoncelli in salsa Sliced beef with red bread, Cardoncelli mushrooms in sauce Geschnitten Rindfleisch mit Rotbrot, Cardoncelli-pilze in Soße	€ 26,00
Selezione di formaggi misti e mostarda Selection of cheese with jams Auswahl von Käse mit Marmelade	€ 23,00



Secondi Piatti

MAIN COURSES - HAUPTSPEISEN

CLASSICI SECONDI ALL'ITALIANA

Main courses of the italian tradition
Zweite gerichte der italienischen tradition

Cotoletta alla milanese con patate fritte Milanese cutlet (breaded and pan fried cutlet with french fries) Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	€ 16,00
Scaloppa alla valdostana Escalope Valdostana style (with fontina cheese & ham) Aosta-Taler Schnitzel (mit Fontina-Käse u. Schinken)	€ 18,00
Saltimbocca alla romana Escalopes pork neck Schweine Kamm u. Salbei	€ 17,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet of beef Gegrillter Rinderfilet	€ 28,00

Contorni

SIDE DISHES - BEILAGEN

Contorno di pomodori Tomato salad Tomatensalat	€ 6,00	Crocchette di patate Potato croquettes Kartoffelkroketten	€ 6,50
Insalata mista Mixed salad Gemischter Salat	€ 6,00	Patate fritte French fries Pommes frites	€ 6,00
Spinaci alla parmigiana Spinach with cheese Blattspinat mit Käse	€ 7,00	Patate al forno Roasted potatoes Bratkartoffeln	€ 6,50



Insalate

SALAD - SALAT

Insalata Montecristo € 15,00

(insalata verde, spinacino novello, salmone affumicato, uovo sodo, cetriolo)

(green salad with spinach, smoked salmon, hard boiled egg, gherkin)

(Grüner Salat mit Jungspinat, geräucherte Lachs, hart gekochtes Ei, Essiggurke)

Nizzarda € 14,50

(insalata mista, tonno, patate, acciughe, pomodoro, fagiolini, olive, mais, uovo)

(mixed salad, tuna, potatoes, anchovies, tomatoes, green beans, olives, corn, egg)

(gemischter Salat, Kartoffeln, Tomaten, Grüne Bohnen, Sardellen, Oliven, Mais, Ei, Thunfisch)

Insalata Tricolore € 14,00

(insalata verde, pomodoro, gamberetti, patate, fagiolini, salsa rosa)

(green salad, tomatoes, potatoes, shrimps, green beans, pink sauce)

(Gemischter Salat, Kartoffeln, Tomaten, Rucola, grüne Bohnen, rosa Soße)

Insalata tonno e mozzarella € 14,00

(insalata verde, pomodoro, tonno e mozzarella)

(green salad with tuna and mozzarella)

(Grüner Salat mit Thunfisch und Mozzarella)

Insalata Caprese € 13,00

(insalata verde, pomodoro, mais, mozzarella)

(green salad, tomatoes, corn, mozzarella)

(Grüner Salat mit Mais, Tomaten, Mozzarella)

Insalata Vegetariana € 12,00

(insalata verde, carote, pomodoro, finocchio, con verdure crude e cotte fagiolini patate e spinaci)

(green salad with carrots, tomatoes, fennel, raw and cooked vegetables)

(Grüner Salat mit Karotte, Tomaten, Fenchel, rohem und gekochtem Gemüse)



Pizze Tradizionali

TRADITIONAL PIZZA - TRADITIONELLE PIZZEN



Focaccia (olio, origano) oil, origan Öl, Oregano	€ 5,50
Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico) Tomato, garlic, origan, basil Tomate, Knoblauch, Oregano, Basilikum	€ 6,50
Margherita (pomodoro, mozzarella) Tomato, mozzarella Tomaten, Mozzarella	€ 8,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Tomato, mozzarella, anchovies, origan Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	€ 9,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, ham Tomaten, Mozzarella, Schinken	€ 9,50
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) Tomato, mozzarella, Frankfurter Tomaten, Mozzarella, Würstchen	€ 9,50
Salamino piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomato, mozzarella, hot salami Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€ 9,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 10,00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla, grana) Tomato, mozzarella, onion, cheese Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, käse	€ 9,50



Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, tuna, onion Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Siciliana (mozzarella, pomodoro, capperi, acciughe, origano, olive nere)	€ 10,50
Mozzarella, tomato, caper, anchovy, oregano, black olives Mozzarella, Tomaten, Kapern, Sardellen, Oliven	
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofini, olive nere)	€ 10,50
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken, schwarze oliven	
Americana (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla)	€ 10,50
Tomato, mozzarella, hot salami, onion Toamten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel	
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 10,50
Tomato, mozzarella, aubergine, cheese Tomaten, Mozzarella, Aubergine, käse	
Salamino e gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante)	€ 10,50
Tomato, mozzarella, gorgonzola, hot salami Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami	
Hawaii (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas)	€ 10,50
Tomato, mozzarella, ham, pineapple Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 11,00
Tomato, mozzarella, porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere)	€ 11,00
Tomato, mozzarella, ham, artichoke, mushrooms, black olives Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischoke, Champignons, schwarze oliven	
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 11,00
Tomato, mozzarella, parma ham Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	



Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano) Tomato, mozzarella, taleggio, parmesan cheese, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano	€ 11,00
Tirolese (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck) Tomato, mozzarella, gorgonzola, Speck Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck	€ 11,00
Brie & Speck (pomodoro, mozzarella, Brie, speck) Tomato, mozzarella, Brie, Speck Tomaten, Mozzarella, Briè Käse, Speck	€ 11,00
Trevisana (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso, brie, scaglie di grana) Tomato, mozzarella, red chicory, parmesan, gorgonzola, brie Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Parmesan, Briè Käse, Gorgonzola	€ 11,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini a ciliegia, basilico) Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	€ 12,00
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 12,00
Mari e Monti (pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini) Tomato, mozzarella, shrimps, porcini mushrooms Tomate, Mozzarella, Garnelen, Steinpilzen	€ 12,00
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, grana padano, rucola) Tomato, mozzarella, parmesan cheese, Dry-salted beef, rocket Mozzarella, Bündner Fleisch, Grana Padano, Rucola	€ 12,00
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi, grana padano, porcini) Tomato, mozzarella, parmesan cheese, mushrooms, porcini Mozzarella, Grana Padano, Champignons, Steinpilze	€ 13,00



Pizze Speciali

SPECIAL PIZZA - SPEZIAL PIZZEN

BALDO € 14,00

(pomodoro, mozzarella, speck, patate al forno, philadelphia)

Tomato, mozzarella, speck, roasted potatoes, philadelphia) Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffeln, Philadelphia)

BOLZANO € 13,00

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in cottura, funghi)

Tomato, mozzarella, gorgonzola, Speck, mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Champignons

VEGETARIANA € 13,00

(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi, cipolle, pomodorini, rucola, grana)

Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, peppers artichokes, onions, cherry tomatoes, rocket and parmesan
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Zucchini, Auberginen, Paprika Artischocken, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

BURRATA € 15,00

(pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo, pomodorini, basilico)

Tomato, mozzarella, burrata cheese, parma ham, cherry tomatoes, basil
Tomaten, Mozzarella, burrata kaese, Parmaschinken, Cocktailtomaten, Basilikum



Pizze Bianche

WHITE PIZZA - WEISSE PIZZA

BIANCA € 11,50

(mozzarella, funghi porcini, rucola)

Mozzarella, porcini, rocket

Mozzarella, Steinpilze, Rucola

GORGOMELE € 10,50

(mozzarella, gorgonzola, mele)

Mozzarella, gorgonzola, apple

Mozzarella, Gorgonzola, Apfel

DELIZIA € 14,00

(mozzarella, pomodorini, philadelphia, tonno e zucchine alla griglia)

mozzarella, cherry tomatoes, philadelphia, tuna, grilled zucchini

Mozzarella, Cocktailtomaten, Philadelphia, Thunfisch, gegrilten Zucchini сыр

SOTTOVENTO € 15,00

(fuori cottura: bufala, insalata condita, prosc. crudo, pomodorini, scaglie di grana)

Ingredients out of cooking: buffalo mozzarella, dressed salad, cherry tomatoes, parma ham, parmesan cheese

Nicht gekocht: Büffelmozzarella, gekleideter Salat, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Grana Padano



**Gli ingredienti non si possono scambiare,
e gli ingredienti tolti non verranno scalati dal prezzo.**

Ingredients removed will not be deducted from the price.
Die entfernten Zutaten werden nicht vom Preis abgezogen.

Aggiunta extra € 2,50

Extra

porcini, crudo, speck, tonno, bufala, gamberetti, bresaola, philadelphia, cipolla

porcini, parma ham, bacon, tuna, bufala, shrimps, sea food, bresaola, onions
Steinpilze, Parma Schinken, Speck, Thunfisch, Büffelmozzarella, Shrimps, Meeresfrüchte,
Bresaola, zwiebel

Aggiunta normale € 2,00

Extra

**prosciutto cotto, verdure, brie, grana, fontina, pancetta, salame piccante,
mozzarella, taleggio, gorgonzola, wurstel, ananas, scamorza, acciughe, uovo**

ham, vegetables, brie, grana, fontina, pancetta, mozzarella, taleggio gorgonzola, sausage,
apple, pineapple, scamorza, artichoke, egg
Schinken, Gemüse, Brie, Grana, Fontina, Bauchspeck, mozzarella, Taleggio, Gorgonzola,
Würstel, Apfel, Ananas, Scamorza, Artischocken, Ei

Aggiunta burrata € 4,50

Aggiunta cipolla, aglio (onions, zwiebel, лук) € 1,00

Extra

basilico, origano nessuna aggiunta di prezzo

free basil, origano on request
Basilikum, Oregano bei Nachfrage und kostenfrei



Dessert

DESSERT - NACHSPEISE

Soufflè con cuore di cioccolato fuso Soufflè with a liquid chocolate core Heiße Kuchen mit Schokolade	€ 6,50	Sbisolona Mantovana + grappa a parte (pasta frolla, mandorle, nocciole) Puff pastry, almonds, hazelnuts Blätterteig, Mandeln, Haselnüsse	€ 8,00
Panna cotta	€ 6,50	Tartufo bianco o nero White or dark chocolate truffle Schokoladentrüffel (dunkle oder weiße Schokolade)	€ 6,00
Crème Caramel	€ 6,50	Profiterol bianco o nero White or dark chocolate profiterol Profiterol (dunkle oder weiße Schokolade)	€ 6,00
Tiramisu	€ 6,50	Bidonata (bigne, crema mascarpone) Cake filled with mascarpone Kuchen gefüllt mit Mascarpone (Art Kardinalschnitte)	€ 8,00
Sottovento (mousse al cioccolato e amarene) Chocolate cake with chocolate mousse Schokoladenkuchen mit Schokoladenmousse	€ 8,00	Torta Elvezia (nocciole, crema zabaione, scaglie di cioccolato) Cake with hazelnuts, vanilla cream, chocolate chips Torte mit Haselnüssen, Vanillecreme, Schokoladenstreusel	€ 8,00
Crostata di fragole Tart with fresh strawberries Tarte mit frischen Erdbeeren	€ 8,00	Mousse limone Lemon mousse Zitronenmousse	€ 8,00
Meringata Meringue Baiser	€ 8,00	Cheescake Nutella Cheescake with Nutella Nutella-Käsekuchen	€ 8,00
Meringata cioccolato Chocolate meringue Schokoladen Baiser	€ 8,00	Cheescake marmellata Cheescake with jam Marmelade-Käsekuchen	€ 8,00
Torta Sacher Sacher cake Sachertorte	€ 8,00	Cheescake cocco Cheescake with coconut Kokos-Käsekuchen	€ 8,00
Torta delizia (marzipane) Cake with almond paste Kuchen mit Marzipan	€ 8,00		



Macedonia € 6,00
Fruit salad
Obstsalat

Fragole fresche € 7,00
Fresh strawberries
Frische erdbeeren

Ananas al naturale € 7,00
Pineapple

Sorbetto al limone € 6,00
alcolico o analcolico
Lemon sorbeto (with or without alcohol)
Zitronensorbet (mit oder ohne Alkohol)

COPPETTA GELATO
Cup of ice cream
Eis im Becher

1 pallina € 3,00
1 scoop, 1 Kugel

2 palline € 4,00
2 scoops, 2 Kugeln

3 palline € 5,00
3 scoops, 3 Kugeln

4 palline € 6,00
4 scoops, 4 Kugeln

+ panna montata € 1,00
Cream, Sahne

Chiedere la carta per il menù completo dei dolci

For other desserts we are pleased to offer you our dessert list
Für weitere Nachspeisen reichen wir Ihnen gerne die Dessertkarte



Vini al calice da accompagnare al dessert

Port wine for dessert
Portwein für dessert

Cantina Piemontese

Moscato spumante
(Muscat sparkling wine, Muskat Sekt)

€ 5,00



Per altri vini richiedere la lista completa

For a further selection of wines we are pleased to offer you our wine list
Für eine weitere Auswahl an Weinen reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte



Bevande

DRINKS - GETRÄNKE

ACQUA (naturale/frizzante) € 4,00
Water Wasser 0,75 lt.

SUCCHI € 3,50
Juice, Saft

BIBITE € 4,00
Soft Drinks, alkoholfreie Getränke,
(coca cola, fanta, sprite, coca zero,
lemonsoda, cedrata, schwepes
tonica/lemon, aranciata amara)



APERITIVI ANALCOLICI
Crodino, San Bitter € 5,00
Aperitivo della casa € 7,00

APERITIVI ALCOLICI
Spritz, Spritz Campari, Hugo € 7,00

CAFFETTERIA E LIQUORI
(Coffe and liqueurs - Kaffee und Liköre)

Caffè espresso , coffee, Kaffee	€ 2,00
Caffè corretto , coffee with liqueur, Kaffee mit Schuss	€ 3,00
Caffè decaffeinato , Decaffeinated coffee, Koffeinfreier Kaffee	€ 2,50
Caffè orzo , Ovaltine, Malzkaffee	€ 2,50
Caffè ginseng	€ 2,50
Caffè Americano , American coffe, Verlängerter	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
The caldo , Hot tea, Tee	€ 3,50
Infusi Tisana	€ 3,50
Cioccolata , Hot chocolate, Heiße Schokolade	€ 4,50
Liquori nazionali , National liqueurs, Nationale Liköre	€ 5,00
Grappe	€ 5,00 / 7,00
Brandy nazionali	€ 5,00 / 9,00
Whisky, Cognac, Rum	€ 5,00 / 12,00

BIRRE
Beers, Biere

NASTRO AZZURRO
Birra Grande alla spina 0,5 lt € 6,00
Big draft beer, großen Bier vom Fass,

Birra Media alla spina, 0,4 lt. € 5,00
Medium draft beer, Medium Bier vom Fass,

Birra Piccola alla spina, 0,2 lt € 3,50
Small draft beer, kleines Bier vom Fass

BIRRE IN BOTTIGLIA
Beers, Biere

Birra artigianale (craft beer) 0,75 lt € 12,50
Ichnusa non filtrata 0,5 lt. € 6,00

Italian Unfiltered Beer

Peroni Gran Riserva 0,5 lt € 6,00

Peroni Capri 33 cl. € 5,00

Lefte "rossa" 33 cl. € 5,00

Heineken 33 cl. € 5,00

Franziskaner Weissbier 50 cl. € 5,50

Peroni 66 cl. € 6,00

Birra analcolica 33 cl. € 5,00

(Non-alcoholic beer, Alkoholfreies Bier)

Raffo 33cl € 5,00

Raffo lavorazione grezza € 6,00



ARRIVEDERCI E GRAZIE

Thank you and goodbye
Vielen Dank und auf Wiedersehen

Per motivi organizzativi non facciamo conti separati.

For organizational reasons we don't operate separate accounts
Aus organisatorischen Gründen führen wir keine separaten Konten.

Coperto € 2,50

service charge
gedeck

Si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari

Please inform the staff about eventual food intolerances
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Lebensmittelintoleranzen

