



# MENU



## HERZHAFTE HÄPPCHEN

### TAGLIERE CHI BURDLAZ 16

AUSWAHL ITALIENISCHER WURSTSORTEN UND SCHINKEN  
SERVIERT MIT EINER KOSTPROBE UNSERES EINGELEGTEN MISCHGEMÜSES  
UND SQUACQUERONE-FRISCHKÄSE VON DER ZENTRAFKÄSEREI CESENA

### TARTARE PIEMONTESE 16

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM FASSONA-RIND AUS DEM PIEMONT,  
SERVIERT MIT SIZILIANISCHEN KAPERN, BIO-EIGELB,  
DIJON-SENF UND MARINIERTEN TROPEA-ZWIEBELN

### IL MAIALE TRANQUILLO 18

HOCHWERTIGER SÜßER SCHINKEN VOM LANDWIRTSCHAFTBETRIEB  
"BETELLA", REIFUNG 30 MONATE, SERVIERT MIT FRITTIERTEM HEFEKLOß

### GIARDINIERA NOSTRA 12

UNSER EINGELEGTES GEMÜSE STAMMT AUSSCHLISSLICH AUS EIGENER  
HERSTELLUNG, MIT GEMÜSE DER SAISON UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

### VITEL TONNÉ AI GIORNI NOSTRI 14

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTER KALBSRÜCKEN MIT  
THUNFISCHSAUCE UND KAPERNBLÄTTERN

### TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14

TRADITIONELLER AUBERGINENAUF LAUF,  
IM PFÄNNCHEN SERVIERT

### IL FIORE CRICK CROCK 12

ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLT MIT RICOTTA-FRISCHKÄSE, MOZZARELLA,  
SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND KLEINEN OLIVEN IN KNUSPRIGEM PANKO-TEMPURA



### LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9

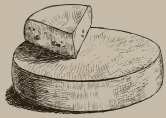
PANE NOSTRANO TOSTATO CON POMODORO FRESCO,  
BASILICO, ORIGANO E OLIO MURAGLIA



ALLERGENE – WIR MÖCHTEN UNSERE GÄSTE BITTEN, UNSEREM PERSONAL VOR DER BESTELLUNG MITZUTEILEN, OB ES UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT BESTIMMTEN ALLERGENEN SUBSTANZEN GIBT.  
DAMIT WIR SIE ENTSPRECHEND BERATEN KÖNNEN. BEI DER ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE KÖNNEN KREUZKONTAMINATIONEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN DESHALB KÖNNEN UNSERE GERICHTE ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE ENTHALTEN,  
WIE SIE IN DER VERORDNUNG EU 1169/2011 GENANNT SIND. \*ROHSTOFFE/PRODUKTE, DIE VOR ORT GESCHLACHTET WERDEN – EINIGE FRISCHE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS SOWIE FISCHEREIERZEUGNISSE,

DIE ROH ZUBEREITET WERDEN, WERDEN EINER RASCHEN TEMPERATURSENKUNG UNTERZOGEN, UM QUALITÄT UND SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN,  
WIE IM HACCP-PLAN GEMÄSS DER VERORDNUNG (EG) NR. 852/04 UND DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/04 BESCHRIEBEN. TIEFKÜHLPRODUKTE  
GERICHTE, DIE MIT (\*) GEKENNZEICHNET SIND, KÖNNEN JE NACH MARKTVERFÜGBARKEIT MIT URSPRÜNGLICH GEFRORENEH ODER TIEFGEFRORENEH ZUTATEN ZUBEREITET WERDEN.

## KÄSE... UNSERE AUSWAHL 18



UNSERE AUSWAHL BESTEHT AUS FEINSTEN INTERNATIONALEN KÄSESORTEN..  
WIR SERVIEREN SIE MIT HAUSGEMACHTEN MARMELADEN, BIO-HONIG UND OBST DER SAISON



BEZEICHNUNG	MILCHSORTE	HERKUNFT	BESONDERHEIT
MANCHEGO GRAN RESERVA G.U.	SCHAF	SPANIEN	Eine der weltweit bekanntesten spanischen Käsesorten. Üppige Konsistenz und reichhaltiger, anhaltender Geschmack.
BUCHE DE CHÈVRE MONS	ZIEGE	FRANKREICH	Süßer und zarter Ziegenkäse mit einem für Ziegenkäse typischen leicht säuerlichen Geschmack.
LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP	KUH	SCHWEIZ	Im Tunnel de la Collonge gereift, umhüllendes Aroma, anhaltender, leicht scharfer Geschmack.
REBLOCHON FERMIER DOP MONS	KUH	FRANKREICH	Hochwertiger halbreifer Käse mit elfenbeinfarbenem Schimmel auf der Schale, der dem Käse seinen Charakter verleiht Dieser intensive, süße Geschmack erinnert an Haselnuss.
SHOPHIRE BLUECHEESE	KUH	ENGLAND	In Portwein veredelt und zusammen mit Korinthen gelagert. Ein Käse mit besonderen Aromen, einer Karamell- und würzigen Kräuternote. Er wird als einer der besten Blauschimmelkäse der Welt bezeichnet.

## SALATE UND MEHR...

### TROPICAL SUMMER 14

SCHNITTSALAT, SAUTIERTE GARNELEN, KNACKIGER SELLERIE, KIRSCHTOMATEN,  
GURKEN, CASHEWNÜSSE, MANGO-DRESSING UND LIMETTE

### CAPRESE NOSTRA 13

GEMISCHTER FELDSALAT, BÜFFELMOZZARELLA, BUNTE DATTELTOMATEN,  
BASILIKUM, KLEINE OLIVEN, OREGANO

### POLLOK 13

GEMISCHTER FELDSALAT, GEGRILLTES BIO-HÄHNCHEN, AVOCADO, RADIESCHEN,  
KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE MANDELN,  
FLUO-ZWIEBELN, JOGHURT-DRESSING

### INSALATA VEGAN 12

GEMISCHTER FELDSALAT, SCHWARZE BOHNEN, AVOCADO,  
HIMBEEREN, EDAMAME-SOJABOHNEN UND SESAM

### CHIBU POKÈ 15

BASMATI-REIS, MIT SOJA MARINIERTER LACHS, AVOCADO, EDAMAME-SOJABOHNEN,  
KIRSCHTOMATEN, GURKEN, MARINIERTER KOPFKOHL, GERÖSTETER SESAM UND TERIYAKI-SAUCE

# MIT DEM NUDELHOLZ HAUSGEMACHTE PASTA

## MADAME TAGLIATELLA 13

HANDGEMACHTE EIERNUDELN MIT FLEISCHSAUCE...  
WIE SIE MEINE GROSSMUTTER MACHTE

## TORTELLONI TRICOLORE 15

HAUSGEMACHTE TORTELLONI GEFÜLLT MIT BÜFFELMOZZARELLA,  
EINER EMULSION AUS GELBEN UND ROTEN  
DATTELTOMATEN UND BASILIKUMPESTO

## CREMA ORANGE 12

WARME KAROTTENCREME MIT JOGURT,  
BROT-CROUTONS UND GERÖSTETEN KERNEN

## PASSEGGIATA BUCOLICA 14

MEZZE MANICHE-NUDELN IN EINER CREME  
AUS GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN NACH RISOTTOART  
GEKOCHT MIT HELLEM KALBSRAGOUT UND RICOTTA

## SAPORI DEL SUD 14

KARTOFFELGNOCCHI MIT CREME  
AUS PIENNOLO-TOMATEN,  
FRITTIERTEN AUBERGINEN UND BURRATA-CREME

## LINGUINA GENOVESE 13

BANDNUDELN MIT TRADITIONELLEM GENUESISCHEM PESTO, GRÜNEN BOHNEN UND  
KARTOFFELN, KNUSPRIGEM BROT, PINIENKERNEN UND SCHAFSKÄSE

## SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12 [VEG]

SPAGHETTI DER MARKE GENTILE MIT SAUCE  
AUS BUNTEN DATTELTOMATEN UND BASILIKUM



## LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 13

FÜR IHRE CARBONARA VERWENDETE TANTE OTTAVIA AUF BRONZEFORMEN GEZOGENE NUDELN,  
PFEFFERSPECK, DIE EIER IHRER HÜHNER UND EINEN GUTEN PECORINO ROMANO DOP.

EIGENE HÜHNER HABEN WIR ZWAR NICHT, ABER BEI ALLEM ANDEREN HABEN  
WIR UNS GANZ UND GAR AN IHRE VORGABEN GEHALTEN!







## VOM METZGER



### CICCIAGRILL 18

- SCHWEINEBRATWURST VON DER MORA ROMAGNOLA, RIPPCHEN, FILETSTÜCK, HAMMELFLEISCH, RINDER-TAGLIATA, FRISCHE COPPA (VOM SCHWEINENACKEN) -



## PREMIUM BEEF

FILETTO DI MANZO USA  
GREATER OMAHA PACKERS 35

250 G



PICANHA VOM ARGENTINISCHEN RIND  
DER LA-PLATA-REGION 25

300 G

### SPIEDONE FUSION 20 [NEW]

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTER HÜHNERSCHENKEL-SPIEß,  
MIT SPECK UMWICKELT UND MIT UNSEREM SPEZIELLEN RUB EINGERIEBEN, AUF DEM GRILL GERÖSTET,  
MIT BASMATI-REIS UND GUACAMOLE SERVIERT



### GALLETTO IN FIAMME 20

MARINIERTES ROMAGNOLISCHES HÄHNCHEN AUS FREILANDHALTUNG VOM GRILL,  
MIT ROSMARINKARTOFFELN NACH RUSTIKALER ART



## VOM GRILL IN DIE PFANNE...



### L'INSOLITO FILETTO 26

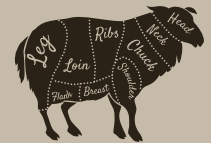
RINDERFILETSTÜCKE MIT SENF, ROSA PFEFFER UND LIMETTEN-DEMI-GLACÉ,  
SERVIERT MIT CREME AUS KAROTTEN UND KARTOFFELBREI AN NATIVEM  
OLIVENÖL UND SAISONGEMÜSE

### LA GUANCIA DI PETER 25

IN ROTBIER MARINIERT KALBSBÄCKCHEN VON PETER'S FARM  
BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGART, SERVIERT MIT KARTOFFELNPÜREE,  
FLEISCHSAFT UND SAISONGEMÜSE

### POLLETTO CBT 15

IN KRÄUTERÖL ANGEBRATENE BIO-HÄHNCHENBRUST SERVIERT MIT  
FELDSALAT UND BUNTEN KIRSCHTOMATEN



## UNSERE BURGER

### CHIBUR[GER] 15

200-G-BURGER AUS 100% ITALIENISCHEM RINDFLEISCH, SESAM-BUN VOM BÄCKER,  
WEISSER SCAMORZA-KÄSE, SÜSS-SAURE TROPEA-ZWIEBELN, GERÖSTETER SPECK, TOMATEN UND KOPFSALAT.  
SERVIERT MIT UNSERER BARBECUE-SAUCE UND KARTOFFELSPALTEN NACH RUSTIKALER ART



### POLPO BURGER 16

GEBRATENE TINTENFISCHSTÜCKE, SELBSTGEMACHTE BUNS, AVOCADO, CONFIERTE TOMATEN,  
MARINIERTER KOHL, TZATZIKI MIT RUSTICO-KARTOFFELN SERVIERT



## VEGANE ECKE



### GIARDINIERA NOSTRA 12

UNSER EINGELEGTES GEMÜSE STAMMT AUSSCHLISSLICH AUS EIGENER HERSTELLUNG, MIT GEMÜSE DER SAISON UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

### LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9

GERÖSTETES BROT AUS DER REGION MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM, OREGANO UND MURAGLIA-OLIVENÖL

### SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12

DURCH BRONZEFORMEN GEZOGENE LINGUINE MIT SAUCE AUS BUNTEN DATTELTOMATEN UND BASILIKUM

### INSALATA VEGAN 12

GEMISCHTER FELDSALAT, SCHWARZE BOHNEN, RADIESCHEN, GURKEN, AVOCADO, HIMBEEREN, EDAMAME UND SESAM

### POLPETTINE VEG 14

KICHERERBSEN-GEMÜSE-BÄLLCHEN MIT KRÄUTERPANADE, SERVIERT MIT VEGANER ROTE-BETE-MAYONNAISE UND RÖSTGEMÜSE



## VEGETARISCH

### IL FIORE CRICK CROCK 12

ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLT MIT RICOTTA-FRISCHKÄSE, MOZZARELLA, SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND KLEINEN OLIVEN IN KNUSPRIGEM PANKO-TEMPURA

### CAPRESE NOSTRA 13

GEMISCHTER FELDSALAT, BÜFFELMOZZARELLA, BUNTE DATTELTOMATEN, BASILIKUM, KLEINE OLIVEN, OREGANO

### TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14

TRADITIONELLER AUBERGINENAUFLOUF, IM PFÄNNCHEN SERVIERT



# AUS DEM GEMÜSEGARTEN



## SPICCHIONI RUSTICI 6

KARTOFFELSPALTEN NACH RUSTIKALER ART MIT KRÄUTERN

## PATATINE CON BUCCIA 6

UNGESCHÄLTE POMMES FRITES

## ERBETTE SALTATE 6

FRISCHER MANGOLD MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEM CHILI IN DER PFANNE GESCHWENKT

## FAGIOLINI AGLIO E SESAMO 6

GRÜNE BOHNEN MIT GUTEM ÖL, KNOBLAUCH UND SESAM IN DER PFANNE GESCHWENKT

## FRICANDÒ D'ESTATE 7

BUNTES GEMÜSE DER SAISON, GROB GESCHNITTEN UND IM OFEN GEBRATEN, MIT KRÄUTERN

## INSALATINA DI CAMPO 5

GEMISCHTER FELDSALAT, KLEINE KAROTTEN, VESUVIO-TOMATEN, KNACKIGER FENCHEL

## IL SUPER PINZIMONIO CHI BURDLAZ 10

KNACKIGES ROHGEMÜSE DER SAISON MIT UNSEREN DIPS





# FISCHVORSPEISEN



## ROHE SPEZIALITÄTEN

### OSTRICHE PERLE NOIRE 3 CAD.

SPECIAL DE CLAIRE CADORET DELLA BRETAGNA

### SEXY TARTARE 18

GELBFLOSSETHUNFISCH, LIMETTEN-AROMA UND MARACUJA-GELEE, KNUSPRIGE CHIPS

### IL "CODA NERA" 20

EDLER, LEICHT GERÄUCHERTER LACHS MIT GERÖSTETEM PAN BRIOCHE UND GESALZENER ALPENBUTTER

## KALTE VORSPEISEN

### NON È UNA SEMPLICE INSALATA DI MARE 16

LAUWARME MEERESFRÜCHTE MIT KNACKIGEM GEMÜSE,  
FLUO-ZWIEBELN UND ZITRUSDRESSING

### POLPO PATATE E TACCOLE 16

WARMER TINTENFISCHSALAT, KARTOFFELN, GRÜNE BOHNEN,  
KIRSCHTOMATEN, KLEINE OLIVEN UND KARTOFFELCREME

### PICCOLA CATALANA 22

SHRIMPS, GARNELEN UND SCAMPI MIT KATALANISCHEM TOMATENSALAT,  
KNACKIGEM SELLERIE UND MARINIERTEN ROTEN ZWIEBELN

### POVERI MA BELLI 14

MARINIERTE ADRIA-SARDINEN, GERÖSTETES BROT,  
CREME AUS GEGRILLTEN PAPRIKASCHOTEN, MARINIERTE ZWIEBEL

## WARME VORSPEISEN

### CRISPY TUNA 15

THUNFISCHSTÜCKE IN MAIS-TEMPURA,  
GEMÜSE MIT SOJA-MAYONNAISE

### I GRATINATI... COME UNA VOLTA 20

GRUNDELN, MIESMUSCHELN, JAKOBSMUSCHELN, SCAMPI, GARNELEN...  
MIT DUFTENDEM BROT GRATINIERT

### LA COZZA DI FONDALE DI RAVENNA 13

SOUTÈ VON TIEFSEE-MIESMUSCHELN „ALLA MARINARA“  
SERVIERT MIT BROTCROUTONS NACH RUSTIKALER ART  
(JE NACH VERFÜGBARKEIT)

### SEPPIA E PISELLI SCOMPOSTA 18

LOKALER GEBRATENER TINTENFISCH AUF ERBSENCREME  
UND TOMATEN MIT SALMORIGLIO-SAUCE



# PASTA UND REIS MIT FISCH



## PASTA, MEER UND NUDELHOLZ

### \* LO SCOGLIO 2.0 20

(SERVIERT IM KUPFERTOPF)

HAUSGEMACHTE FRISCHE EIER-TAGLIOLINI  
MIT MEERESFRÜCHTESAUCE,  
DATTELTOMATEN UND PETERSILIE

### SINFONIA DEL MEDITERRANEO 20

DÜNNE SPAGHETTI DES TEIGWARENHERSTELLERS GENTILE,  
MIT LIMETTEN-AROMA NACH RISOTTOART GEKOCHT, ROTE GARNELE-TATAR,  
BURRATA-CREME UND GERÖSTETE PISTAZIEN

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18 CAD.

(MINDESTENS 2 PERSONEN)

CARNAROLI-REIS „ALLA MARINARA“  
LEICHT ROT, WIE ES DIE TRADITION VORSCHREIBT  
LEGGGERMENTE ROSSO COME TRADIZIONE INSEGNA

### PASTA PATATE E COZZE A MODO MIO 16

VERSCHIEDENE PASTASORTEN, MIT MIESMUSCHELN  
VOM MEERESBODEN NACH RISOTTOART GEKOCHT,  
DIE ENTSTANDENE BRÜHE AUF KARTOFFELCREME

### BATTIGIA RIMINESE 18

TROCKENE PASSATELLI MIT VENUSMUSCHELN, TINTENFISCHSTÜCKEN,  
ZUCCHINI- UND ZUCCHINIBLÜTENCREME

### PLIN DI GALLINELLA ALL'ACQUAPAZZA 18

KAPAUNFISCH-HÄPPCHEN IN ACQUAPAZZA GEKOCHT  
MIT KIRSCHTOMATEN UND KLEINEN OLIVEN

ALLERGENE – WIR MÖCHTEN UNSERE GÄSTE BITTEN, UNSEREM PERSONAL VOR DER BESTELLUNG MITZUTEILEN, OB ES UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT BESTIMMTEN ALLERGENEN SUBSTANZEN GIBT. DAMIT WIR SIE ENTSPRECHEND BERATEN KÖNNEN, BEI DER ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE KÖNNEN KREUZKONTAMINATIONEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN DESHALB KÖNNEN UNSERE GERICHTE ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE ENTHALTEN, WIE SIE IN DER VERORDNUNG EU 1169/2011 GENANNT SIND. \*ROHSTOFFE/PRODUKTE, DIE VOR ORT GESCHLACHTET WERDEN – EINIGE FRISCHE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS SOWIE FISCHEREIERZEUGNISSE,

DIE ROH ZUBEREITET WERDEN, WERDEN EINER RASCHEN TEMPERATURSENKUNG UNTERZOGEN, UM QUALITÄT UND SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN, WIE IM HACCP-PLAN GEMÄSS DER VERORDNUNG (EG) NR. 852/04 UND DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/04 BESCHRIEBEN. TIEFKÜHLPRODUKTE GERICHTE, DIE MIT (\*) GEKENNZEICHNET SIND, KÖNNEN JE NACH MARKTVERFÜGBARKEIT MIT URSPRÜNGLICH GEFRORENEH ODER TIEFGEFRORENEH ZUTATEN ZUBEREITET WERDEN.

## HAUPTGERICHTE MIT FISCH

### BRANZINO BBQ 24

FRISCHER WOLFSBARSCH 600/800 G VOM GRILL,  
MIT AROMATISCH DUFTENDEM KRÄUTERBROT

### \*FRITTO DI PARANZA

SMALL 14 - LARGE 20

GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH AUS DEM HEIMISCHEN MEER MIT  
KALMAREN, GARNELEN UND KNACKIGEM GEMÜSE

### \*SPIEDINO SCOMPOSTO 18

ZARTE KALMARE UND RIESENGARNELEN  
MIT GEGRILLEM KRÄUTERBROT,  
SERVIERT MIT EINEM DELIKATEN SALAT UND TOMATEN-CONFIT

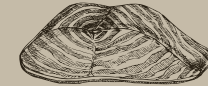
### TAKI TAKI 22

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAM,  
AVOCADO-MAYONNAISE,  
BLANCHIERTEM GEMÜSE UND TERIYAKI-SAUCE



### ROMBETTO AI PROFUMI D'ESTATE 23

GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT AUBERGINENCREME, KARTOFFELBREI AN NATIVEM  
OLIVENÖL, DATTELTOMATEN-EMULSION, FRISCHEM BASILIKUM



### ZUPP'A\_MARE 25

KRUSTENTIERE- UND MEERESFRÜCHTESUPPE  
MIT VESUV-TOMATEN UND BROTCROUTONS



FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA UND HINTERLASSEN SIE EINEN KOMMENTAR.



CHI\_BURLAZ



CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

# PIZZEN

## DIE KLASSIKER

### LA FORNARINA 4

EVO-ÖL, BIO-OREGANO,  
ROSMARIN

### LA MARINARA 6

SAN-MARZANO-TOMATE, KNOBLAUCH,  
EVO-ÖL, OREGANO, PETERSILIE

### LA MARGHERITA 8

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE-MOZZARELLA,  
BASILIKUM, EVO-ÖL

### LA ROMANA 10

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE,  
SIZILIANISCHE SARDELLEN, KAPERN

### LA NAPOLI 10

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE,  
OREGANO, SIZILIANISCHE SARDELLEN

### LA WURSTEL 10

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE,  
FRANKFURTER AUS DEM TRENTINO

### LA DIAVOLA 11

SAN-MARZANO-TOMATE,  
FIOR DI LATTE, WÜRZIGE SALAMELLA

### LA CAPRICCIOSA 12

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE, PILZE,  
ARTISCHOCKEN, KOCHSCHINKEN, SCHWARZE OLIVEN

### LA BUFALOTTA 12

SAN-MARZANO-TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA  
DOP CAMPANA, FRISCHES BASILIKUM

### LA VEGETARIANA 12

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON,  
ARTISCHOCKEN, ZUCCHINI, PAPRIKA, AUBERGINEN

### LA QUATTRO FORMAGGI 11

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO,  
PECORINO, SCAMORZA, GORGONZOLA

### LA TONNO E CIPOLLA 12

SAN-MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE,  
THUNFISCHSCHEIBEN IN ÖL, GEDÜNSTETE ROTE ZWIEBELN

## SPEZIALPIZZEN

### LA ADRIATICO 15

SAN-MARZANO-TOMATE, EVO-ÖL NACH MARINARA-ART,  
MEERESFRÜCHTESALAT, MARINIERTER SARDINEN

### LA CICCIAEFIORI 14

FIOR DI LATTE, SCAMORZA, WURST,  
GELBE DATTERINI, ZUCCHINI, ZUCCHINIBLÜTEN

### LA SUMMER [NEW] 14

FIOR DI LATTE, BURRATA, GAMBERETTI,  
PESTO GENOVESE, POMODORINI

### LA PARMIGIANA [NEW] 13

FIOR DI LATTE, BURRATA, GARNELEN,  
GENUESER PESTO, KIRSCHTOMATEN

### LA TRICOLORE 14

FIOR DI LATTE, BÜFFELMOZZARELLA, DATTERINI-TOMATEN,  
RUCOLA, 24 MONATE ROHSCHINKEN

### LA CRUDO E BURRATA 14

FORNARINA-BASIS, APULISCHER BURRATA, PARMASCHINKEN

### LA CANTABRICO 15

FORNARINA-BASIS, APULISCHE BURRATA,  
KANTABRISCHE SARDELLEN, HALBTROCKENE TOMATEN

## GETRÄNK

<b>MINERALWASSER</b> STILL / PRICKELNDE FLASCHE 75 CL	3
<b>HAUSWEIN</b> WEISS, FUNKELND WEISS, IMMER NOCH ROT	
<b>I LITER</b>	11
<b>1/2 LITER</b>	6
<b>PEPSI ALLA SPINA</b>	
<b>KLEIN</b>	4,5
<b>MITTEL</b>	5,5
<b>PEPSI, PEPSI ZERO, MIRINDA ORANGE, SEVEN UP, LIPTON ICE TEA (LIMONE - PESCA) 33 CL</b>	4
<b>FRUCHTSAFT</b>	3,5
<b>ORANGE, ANANAS, GRÜNER APFEL</b>	
<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	5
<b>AMARI</b>	4

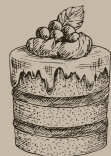
## HAUSGEMACHTE BIERE

<b>DEL BORGO "DUCHESSA" 33 CL</b> FRESCA ED ELEGANTE. LA GASATURA È FINE, LA LEGGERA ACIDITÀ E UNA LUPPATURA MODERATA LA RENDONO FRESCA E PIACEVOLE	6
<b>DEL BORGO "REALE IPA" 33 CL</b> AMBRATA CON RIFLESSI VIVI E DI BUON CORPO, AL NASO OFFRE NOTE AGRUMATE	6
<b>AMARCORD "GRADISCA" 50 CL</b> UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	7
<b>AMARCORD "GRADISCA" I LT</b> UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	14
<b>AMARCORD "LA VOLPINA" 50 CL</b> ROSSA, FURBA, INTRIGANTE, CORPO PIENO E STRUTTURATO, DONA AL PALATO SENSAZIONI DI MIELE, FRUTTA SECCA E CANDITA DAL GRADEVOLE AMARO FINALE	7

## BIERE

**PILS CHIARA STELLA ARTOIS LITTLE 4,5 - MEDIUM 6**  
**ROSSA LEFFE MEDIUM 33 CL 6,5**  
**TENNENT'S SUPER MEDIUM 30 CL 6,5**

**CORONA 6**  
**ICHNUSA NON FILTRATA 5**  
**WEISS FRANZISKANER HELL 6**



## - DESSERTS -

### L'INIMITABILE PIANTINA DI TIRAMISÙ DEL CHI BURDLAZ

Mascarpone foam, Savoiardi (ladyfingers) biscuits,  
coffee, cocoa nibs and grue  
**Mascarponeschaum, Löffelbiskuits  
Kaffee, Kakao-Gruè, Kakaoerde**  
Écume de mascarpone, biscuits à la cuillère,  
café, grué de cacao, terreau au cacao

7

### CIOKO SAMBA

Two chocolate mousse with mango heart,  
chocolate glazing, biscuit and cocoa crumble  
**Zweierlei Schokoladenmousse mit Mangokern,  
Schokoglasur, Biskuit und Kakaostreusel**  
Mousse aux deux chocolats, cœur de mangue,  
glacage au chocolat, biscuit et crumble au cacao

8

### LAMPONE EXPLOSION

Raspberry and white chocolate mousse,  
raspberry compote with Yuzu, crispy puffed rice, vanilla sand  
**Mousse von Himbeeren und weißer Schokolade,  
Yuzu-Himbeer-Kompott, knuspriger Puffreis, Vanillesand**  
Mousse de framboise et chocolat blanc, compote de framboise  
au yuzu, riz soufflé croquant, sable à la vanille

9



### TI PORTO AL CINEMA?

Caramelia mousse with salted caramel heart,  
cocoa biscuit, vanilla cream and caramelised popcorn  
**Karamelia-Mousse mit gesalzenem Karamellkern,  
Kakaobiskuit, Vanillesahne und Karamell-Popcorn**  
Mousse Karamelia au cœur de caramel salé, biscuit au cacao,  
crème fouettée à la vanille et popcorns caramélisés

12

Creation by "Tommaso Foglia" Pastry chef

### MILLEFOGLIE D'ESTATE

Crispy puff pastry mille-feuille, whipped vanilla ganache,  
peach in two consistencies  
**Mille-feuille aus knusprigem Blätterteig mit aufgeschlagener  
Vanille-Ganache und Pfirsich in zweierlei Zubereitungen**  
Mille-feuille à feuilletage croquant, ganache montée à la vanille,  
pêche en deux consistances

8

### I DOLCETTI SECCHI DELLA TRADIZIONE, RIGOROSAMENTE... FATTI IN CASA

Cantucci biscuits, chocolate salami, brutti ma buoni (literally ugly but good)  
biscuits, tart, mascarpone cream, small glass of fine vermouth  
**Mandelgebäck, Schokosalami, Baiser-Gebäck, Mürbeteigkuchen,  
Mascarponecreme und kleines Glas feiner Wermut**  
Cantucci, saucisson au chocolat, brutti ma buoni (biscuits secs),  
tarte, crème au mascarpone, verre de vermouth haute qualité

7

## - ICE CREAMS -

HOMEMADE



### CREAMY LEMON SORBET CREMIGES ZITRONENSORBET SORBET CRÉMEUX CITRON

6

### CREAMY MANGO AND MARACUJA SORBET CREMIGES MANGO- UND MARACUJA-SORBET SORBET CRÉMEUX MANGUE ET MARACUJA

6

### FIOR DI LATTE ICE CREAM, SALTED CARAMEL AND CRUNCHY CRUMBLE SAHNEIS, GESALZENES KARAMELL UND KNUSPRIGE STREUSEL GLACE FIOR DI LATTE, CAMEL SALÉ ET CRUMBLE CROQUANT

6

### GREEN APPLE AND PORT WINE ICE CREAM EIS VOM GRÜNEN APFEL UND PORTWEIN GLACE À LA POMME VERTE ET PORTO

6

