

I Taglieri

The Cutting Boards

Die Schneidebretter



TAGLIERE DI FORMAGGI VERONESI

15,50€

Monte Veronese 6 mesi, Monte Veronese 12 mesi, Formaggio ubriaco,

Formaggio di malga (36 mesi) serviti con mostarde caserecce.

Assorted cheese served with mostarda (spiced fruit) with pizza breadsticks.

Verschiedene Käsesorten, serviert mit Senf (gewürzte Früchte) und Pizzabrötchen.

Assortiment de fromages servis avec de la mostarda (fruits épicés) avec des gressins de pizza.

Сырное ассорти, подается с мостардой с палочками для пиццы.

Allergeni:

7 - 10 - 12

TAGLIERE DEL SALUMIERE

17,50€

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, pancetta, speck e mortadella.

Raw ham, sopressa, bacon, speck and mortadella with pizza breadsticks.

Rohschinken, Verona Soppressa, Pancetta, Speck und Mortadella einweichen.

Jambon de Parme, Verona soppressa, pancetta, speck et mortadelle.

Пармская ветчина, Верона соппресса, панчетта, спек и мортаделла.

Allergeni:

7 - 12

TAGLIERE LISTON

19,50€

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala.

Raw ham with buffalo mozzarella with pizza breadsticks.

Roher Schinken mit Büffelmozzarella einweichen.

Jambon de Parme à la mozzarella de bufflonne.

Пармская ветчина с моцареллой из буйволиного молока.

Allergeni:

7 - 12

TAGLIERE MAXI (per 2 persone / for 2 people / für 2 Personen)

27,00€

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, mortadella,

Monte Veronese 6 mesi, Taleggio e Gorgonzola.

Plate of cured meat and assorted cheese with pizza breadsticks.

Teller mit Wurstwaren und verschiedenem Käse mit Pizzabrötchen.

Assiette de charcuterie et assortiment de fromages avec gressins de pizza.

Тарелка вяленого мяса и сырного ассорти с палочками для пиццы.

Allergeni:

6 - 7 - 12

I nostri taglieri vengono serviti con la schiacciata di pizza

Our charcuterie boards are served with pizza flatbread

Unsere Schneidebretter werden mit Pizza-Fladenbrot serviert

Nos planches de charcuterie sont servies avec du pain plat à la pizza

Наши разделочные доски подаются с пицца-лепешкой

Le Bruschette

The Bruschetta

Die Bruschetta



BRUSCHETTA CLASSICA

Pane casareccio con pomodoro fresco, burrata e basilico.

Homemade bread with fresh tomatoes, burrata and basil.

Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum.

Pain maison avec tomates fraîches, burrata et basilic.

Домашний хлеб со свежими помидорами, бурратой и базиликом.

9,50€

Allergeni:
1 - 7

BRUSCHETTA LISTON

Pane casareccio con stracchino, rucola e mortadella.

Homemade bread with cheese, rocket and mortadella.

Hausgemachtes Brot mit Stracchino, Rucola und Mortadella.

Pain maison avec stracchino, roquette et mortadelle.

Домашний хлеб со страккино, рукколой и мортаделлой.

10,00€

Allergeni:
1 - 7 - 12

BRUSCHETTA CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Pane casareccio con mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico e origano.

Homemade bread with mozzarella, anchovies and oregano.

Hausgemachtes Brot mit Mozzarella, Sardellen und Oregano.

Pain maison avec mozzarella, anchois de la mer Cantabrique et origan.

Домашний хлеб с моцареллой, анчоусами из Кантабрийского моря и орегано.

10,00€

Allergeni:
1 - 4 - 7

BRUSCHETTA DELLO CHEF

Pane casareccio con prosciutto cotto, mozzarella e olive taggiasche.

Homemade bread with cooked ham, mozzarella and taggiasche olives.

Hausgemachtes Brot mit gekochtem Schinken, Mozzarella und Taggiasca-Oliven.

Pain maison avec jambon cuit, mozzarella et olives Taggiasca.

Домашний хлеб с вареной ветчиной, моцареллой и оливками Таджаска.

11,00€

Allergeni:
1 - 7 - 12

Tutto il pane e' di nostra produzione

All of our bread is homemade

All unser Brot ist hausgemacht

Tout notre pain est fait maison

Весь наш хлеб сделан в домашних условиях

Antipasti del Mare

Seafood entrées

Fisch - Vorspeisen



COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONE DI PANE PUGLIESE

16,00€

Mussels marinara with croutons Pugliese
Miesmuscheln nach mastrosenart (mit ol und knoblauch brot)
Moules à la marinare avec croûtons de pain Pugliese
Мидии с томатным соусом с гренками хлеба Пульезе

Allergeni:
1 - 14

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON MOSTARDA DI FRUTTA

18,00€

Smoked swordfish carpaccio with fruit mustard
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Früchtesenf
Carpaccio d'espardon fumé à la moutarde aux fruits
Карпаччо из копченой рыбы-меч с фруктовой горчицей

Allergeni:
4 - 10 - 12

MOSCARDINI IN GUAZZETTO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

18,00€

Moscardini with tomatoes sauce and cornmeal
Kleine gedämpfte Krake mit Polenta
Petite pieuvre cuite à la polenta
Маленький тушеный осьминог с полентой

Allergeni:
14

GAMBERI TIEPIDI IN INSALATA CON SALSA LIMONGRETTE E CUBETTI DI MELONE

18,00€

Shrimp salad with limongrette and melon
Garnelensalat mit Limongrette und Melone
Crevettes en salade sauce limongrette et melon
Креветки в салате с лимонгретом и дынным соусом

Allergeni:
2

POLIPO BRASATO CON PATATE, POMODORINI CILIEGINI E OLIVE TAGGIASCHE

20,00€

Braised octopus with potatoes, cherry tomatoes and olives
Geschmorter oktopus mit kartoffeln, kirschtomaten und typischen taggiasche oliven
Pieuvre braisée avec des pommes de terre, tomates cerises et olives
Осьминог с картошкой, помидорами, оливками taggiasche

Allergeni:
14

Antipasti della Terra

Meat entrées

Fleisch-Vorspeisen



CAPRESE CON "POMODORO CUORE DI BUE" E MOZZARELLA DI BUFALA V

(Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and oregano)
(Tomate, Mozzarella, frisches Basilikum und Oregano)
(Tomate, mozzarella, basilic frais et origan)
(Помидоры, моцарелла, свежий базилик и орегано)

12,50€

Allergeni:
7

COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA V

Parmesan-style eggplant cocotte
Auberginen-Kokos nach Parmesan-Art
Cocotte d'aubergine façon parmesan
Кокотница из баклажанов с пармезаном

13,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

VITELLO IN SALSA TONNATA

Veal in tuna sauce
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Veau à la sauce au thon
Телятина в соусе из тунца

14,50€

Allergeni:
4 - 7 - 10

PROSCIUTTO DOLCE DI PARMA (18 MESI) CON MELONE

Parma ham (18 months) with sweet melon
Parmaschinken (18 monat) mit Melone
Jambon cru de Parme (18 mois) avec melon sucré
Пармская ветчина (18 месяцев) со сладкой дыней

16,00€

Allergeni:
12

CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS CON SCAGLIE DI MONTEVERONESE E TARTUFO

Smoked black angus carpaccio with flakes of Monteveronese and truffle mushroom
Geräuchertes schwarzes Angus Carpaccio mit monteveronesischen Flocken und Trüffelpilz
Carpaccio d'angus noir fumé avec des flocons de Monteveron et champignon truffé
Карпаччо из копченого черного ангуса с хлопьями Монтеверонезе и трюфельный гриб

22,00€

Allergeni:
7

Primi Piatti del Mare

Fish first courses

Fischnudelgerichte



BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE IN SAOR, GRANELLA DI PINOLI E PROFUMO DI LIMONE

Home made bigoli with sardines, pine nuts and lemon scent

Hausgemacht Bigoli mit Sardinen mit Pinienkernen und Zitronenduft

Fait maison bigoli aux sardines avec des noix de pin et grain de parfum de citron

Биголи домашний с сардинами и кедровые орехи

15,50€

Allergeni:
1 - 3 - 4 - 8

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI BRANZINO AI SAPORI MEDITERRANEI

Home made tagliatelle with sea bass with Mediterranean flavors

Hausgemacht Tagliatelle von Seebarsch mit mediterranen Aromen

Fait maison tagliatelle avec de loup de mer aux saveurs méditerranéennes

Латша домашний из морского окуня с ароматами Средиземноморья

16,50€

Allergeni:
1 - 3 - 4

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Linguine with clams

Linguine mit Venusmuscheln

Linguine aux palourdes

Лингвини с моллюсками

18,50€

Allergeni:
1 - 14

MACCHERONCINI FATTI IN CASA CON GAMBERI E ZUCCHINE

Home made maccheroncini with shrimps and zucchini

Hausgemachte Maccheroncini mit Garnelen und Zucchini

Macaroni maison aux crevettes et courgettes

Домашние макерончини с креветками, цуккини и ветчиной кулателло

18,50€

Allergeni:
1 - 2 - 3

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SUGO DI SCAMPI ALLA BUSARA

Homemade tagliolini with scampi sauce

Hausgemachte Tagliolini mit Scampi-Sauce

Tagliolini maison sauce scampi

Домашние тальолини с соусом из креветок

19,00€

Allergeni:
1 - 2 - 3

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti with seafood

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti aux fruits de mer

Спагетти с морепродуктами

22,00€

Allergeni:
1 - 2 - 14

Tutta la Pasta è fresca e fatta da noi

I primi piatti possono essere serviti con pasta senza glutine

Avaiable pasta gluten free - Glutenfrei nudeln vorhanden // Pâtes sans gluten disponible - безглютеновые макароны доступный

Primi Piatti della Terra

First courses

nudelgerichte



SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO // OPPURE AL POMODORO // OPPURE AL RAGÙ

9,50€

Spaghetti with garlic, oil and hot chili peppers // or tomato // or bolognese
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und chili pfeffer // oder Tomaten // oder bolognese
Spaghetti à l'ail, l'huile et piment // ou sauce tomate // ou bolognese
Спагетти с чесноком, маслом и острым перцем // или помидор // или болоньезе

Allergeni:
1 - 7 - 12

PACCHERI ALLA SORRENTINA **V**

14,50€

(con crema di pomodorini pachino e stracciatella di bufala)
Paccheri alla sorrentina (pachino tomato sauce and buffalo mozzarella)
Paccheri nach sorrentina art (tomaten und mozzarella aus buffelmilch)
Paccheri à Sorrento (sauce tomates cerises et mozzarella de buffle)
Paccheri в Сорренто (соус с помидорами и моцарелла)

Allergeni:
7

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL LISTON

14,50€

Spaghetti alla carbonara
Спагетти Алла Карбонара

Allergeni:
3 - 7 - 12

LASAGNE DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE AL FORNO

14,50€

Baked Lasagne Bolognese
Lasagne Bolognese gebacken
Lasagne bolognaise au four
Запеченная Лазанья Болоньезе

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 12 - 14

MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALLA NORMA

15,00€

CON SUGO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA E RICOTTA SALATA **V**

Home made maccheroncini with aubergine sauce and salted ricotta
Hausgemacht Maccheroncini mit Auberginensauce und gesalzenem Ricotta
Fait maison Maccheroncini à l'aubergine et ricotta salée
Макчерончини домашний с баклажановым соусом и рикоттой с солью

Allergeni:
1 - 3 - 7

TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON FONDUTA DI MONTE VERONESE **V**

16,00€

Tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach with fondue of Veronese cheese
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Monte Veronese Fondue
Tortelloni farci à la ricotta et aux épinards avec fondue Monte Veronese
Мортеллони фаршированные рикоттой Монте Веронезе и шпинатом

Allergeni:
1 - 3 - 7

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI PORCINI E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA **V**

18,00€

Home made tagliatelle with porcini mushrooms and truffle
Hausgemacht Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel
Fait maison tagliatelle aux cèpes et truffe
Мальятелле домашний с белыми грибами и трюфель

Allergeni:
1 - 3



I Nostri Risotti

(minimo per 2 persone / minimum for 2 people / Mindestens für 2 Personen)

RISOTTO ALL'AMARONE E RADICCHIO **V**

Risotto with Amarone and radicchio
Risotto mit Amarone und Radicchio
Risotto avec Amarone et radicchio
Ризотто с Amarone и радиккио

a persona: 19,00€

Allergeni:
7 - 12

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO SCORZONE **V**

Risotto with porcini mushrooms and truffel
Risotto mit Steinpilzen und Trüffel
Risotto aux cèpes et aux truffes
Ризотто с белыми грибами и трюфелем

a persona: 20,00€

Allergeni:
7

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with seafood
Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto aux fruits de mer
Ризотто с морепродуктами

a persona: 22,00€

Allergeni:
2 - 7 - 14

Le Nostre Zuppe

Our Soups - Unsere Suppen

MINISTRONE DI VERDURE **V**

Vegetable soup
Gemüse suppe
Soupe de légumes
Овощной суп

9,50€

Allergeni:
8 - 9

PASTA E FAGIOLI **V**

Pasta and beans
Nudeln und Bohnen
Pâtes et haricots
Макаронны и бобы

14,00€

Allergeni:
1 - 3

Specialità della Casa

House specialty / Hausspezialität



Crea la tua Cotoletta alla milanese

Create your cutlet / Erstellen Sie Ihr Schnitzel

Cotoletta Liston / Cutlet / Schnitzel / Escalope / Котлета 28,00 € Allergeni: 3

PUOI CONDIRE LA TUA COTOLETTA CON I SEGUENTI PRODOTTI:

CREMA DI FORMAGGIO (+1,00 €)
Allergeni: 7

PROSCIUTTO COTTO (+1,00 €)

PROSCIUTTO CRUDO (+1,00 €)

PORCINI TRIFOLATI (+3,00 €)

RUCOLA (+1,00 €)

POMODORINI CILIEGINI (+1,00 €)

BURRATA (+3,00 €)
Allergeni: 7

CARCIOFINI (+1,00 €)

TARTUFO (+3,00 €)

CREMA DI PISTACCHIO (+1,00 €)
Allergeni: 7 - 8

CIPOLLA CARAMELLATA (+1,00 €)

VERDURE BRASATE (+1,00 €)

You can season your cutlet with: Cream Cheese / Cooked Ham / Raw Ham / Porcini / Rocket / Cherry Tomatoes / Burrata / Artichokes / Truffle / Pistachio Cream / Caramelized Onion / Braised Vegetables

Sie können Ihr Schnitzel würzen mit: Frischkäse / Kochschinken / Roher Schinken / Steinpilze / Rucola / Kirschtomaten / Burrata / Artischocken / Trüffel / Pistaziencreme / Karamellisierte Zwiebel / Geschmortes Gemüse

Vous pouvez assaisonner votre escalope avec : Cream Cheese / Jambon Cuit / Jambon Cru / Cèpes / Roquette / Tomates Cerises / Burrata / Artichauts / Truffe / Crème Pistache / Oignon Caramélisé / Légumes Braisés

Вы можете приправить котлету: сливочным сыром / вареной ветчиной / сырой ветчиной / белыми грибами / рукколой / помидорами черри / бурратой / артишоками / трюфелем / фисташковым кремом / карамелизированным луком / тушеными овощами

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses

Fischhauptspeisen



CALAMARETTI CACCIAROLI ALLA CREMA DI POMODORO CON VERDURINE BRASATE

18,50€

Squid Cacciaroli with braised vegetables
Baby-Tintenfisch mit geschmortem Gemüse
Calamars aux légumes braisés
Детский кальмар с тушеными овощами

Allergeni:
14

BACCALÀ ALLA VICENTINA

19,00€

Cod Vicentina
Kabeljau Vicentina
Morue Vicentine
Треска Висентина

Allergeni:
4 - 7

FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI PACHINO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, MENTUCCIA ED ERBA CIPOLLINA

21,00€

Sea bass with cherry tomatoes, olives, basil, mint and chives
Seebarsch filet mit Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Minze und Schnittlauch
Loup de mer filé avec tomates cerises, olives, basilic, menthe et ciboulette
Филе морского окуня с помидорами черри, оливками, базиликом, мятой и луком

TRANCIO DI SALMONE NORVEGESE AL FORNO SU LETTO DI SPINACI AL BURRO

21,50€

Baked salmon steak on a bed of spinach with butter
Gebackenes Lachssteak auf Spinat Mit Butter
Steak de saumon cuit au four sur un lit d'épinards avec du beurre
Запеченный стейк из лосося на ложе из шпината с маслом

Allergeni:
4 - 7

FRITTURA MISTA DI MARE E VERDURINE PASTELLATE CON SALSA TARTARA

22,00€

Mixed fried seafood and vegetables battered with tartar sauce
Frittierte Meeresfrüchten und Gemüse mit Sauce Tartar
Mixte de friture de fruits de mer et légumes pastellata avec sauce tartare
Смешанные жареные морепродукты с овощами и соус тартар

Allergeni:
1 - 2 - 3 - 10 - 12 - 14

GAMBERONI SALTATI AL RECIOTO BIANCO DI SOAVE CON VERDURE

22,50€

Prawns sautéed in white Recioto di Soave wine with vegetables
In Weißwein Recioto di Soave sautierte Garnelen mit Gemüse
Crevettes sautées au vin blanc Recioto di Soave avec légumes
Креветки, обжаренные в белом вине Recioto di Soave с овощами

Allergeni:
2 - 12

Secondi Piatti della Terra

Meat second courses

Fleischgerichte



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Veal liver Venetian style with polenta
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta
Foie de veau à la vénitienne avec polenta
Телячья печень по-венециански с полентой

18,50€

Allergeni:
7

ROASTBEEF LISTON CON PATATE AL FORNO (PIATTO FREDDO)

Roastbeef Liston with baked potatoes (cold dish)
Roastbeef Liston mit Ofenkartoffeln (kaltes Gericht)
Liston de Roastbeef avec pommes de terre au four (plat froid)
Ростбиф Листон с печеным картофелем (холодное блюдо)

19,50€

OSSOBUCO DI VITELLO IN TOCIO CON POLENTA

Veal shank in tocio with polenta
Kalbs-Ossobuco in Tocio mit Polenta
Ossobuco de veau au tocio avec polenta
Оссобуко из телятины в тоцио с полентой

20,50€

Allergeni:
12

POLLETTO COTTO AL FORNO, LACCATO ALLA BIRRA E MIELE

Oven-roasted chicken lacquered with beer and honey
Im Ofen gebratenes Hähnchen mit Bier und Honig glasiert
Poulet rôti au four, laqué à la bière et au miel
Курица, запеченная в духовке, покрытая лаком из пива и меда

21,00€

GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO ALL'AMARONE SERVITO CON POLENTA

Braised veal cheek cooked of Amarone wine with polenta
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Amarone-Wein mit Polenta
Joue de veau braisée à l'Amarone avec polenta
Телячьи щечки, тушеные в вине Амароне с полентой

21,50€

Allergeni:
12

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO SERVITA CON PATATE AL FORNO

Sliced beef with rocket, parmesan flakes and truffle served with baked potatoes
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanflocken und Trüffel serviert mit Ofenkartoffeln
Emincé de boeuf à la roquette, copeaux de parmesan et truffe servi avec pommes de terre au four
Нарезанная говядина с рукколой, хлопьями пармезана и трюфелем, подается с запеченным картофелем

23,00€

Allergeni:
7

FILETTO DI MANZO, SERVITO CON PATATE ARROSTO, A VOSTRA SCELTA: AL PEPE VERDE // OPPURE ALL'AMARONE // OPPURE CON PORCINI

Beef fillet with green pepper sauce or Amarone Wine or mushrooms with roasted potatoes
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Amarone Wein oder pilzen mit Bratkartoffeln
Filet de boeuf sauce au poivre vert ou Amarone Vin ou champignons avec pommes de terre rôties
Филе говядины с соусом из зеленого перца или вином Амароне или грибами с жареным картофелем

24,00€

Allergeni:
12

Le Nostre Insalatone

The Salads - Die Salate



DEL SOPRANO

13,50€

Insalata verde, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, tonno, cipolla e formaggio feta

Allergeni:
4 - 7

Green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, tuna, onion and feta cheese

Grüner Salat, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Thunfisch, Zwiebeln und Feta-Käse

Salade verte, tomates cerises, olives Taggiasca, thon, oignon et feta

Зеленый салат, помидоры черри, оливки Таджаска, тунец, лук и сыр фета

DEL TENORE

13,50€

Insalata mista, pomodorini ciliegini, olive verdi, carciofini e prosciutto cotto

Mixed salad, cherry tomatoes, green olives, artichokes and cooked ham

Gemischter Salat, Kirschtomaten, grüne Oliven, Artischocken und gekochter Schinken

Salade mixte, tomates cerises, olives vertes, artichauts et jambon cuit

Смешанный салат, помидоры черри, зеленые оливки, артишоки и вареная ветчина

DELLO CHEF

14,50€

Insalata mista, dadolata di pollo alla piastra, uovo sodo e Monte Veronese

Allergeni:
3 - 7

Mixed salad, diced grilled chicken, hard-boiled egg and Monte Veronese

Gemischter Salat, gewürfeltes gegrilltes Hähnchen, hartgekochtes Ei und Monte Veronese

Salade mixte, dés de poulet grillé, oeuf dur et Monte Veronese

Смешанный салат, нарезанная кубиками курица-гриль, яйцо вкрутую и Монте Веронезе

SAPORITA

14,50€

Insalata mista, pomodoro, mozzarella di bufala e pancetta con gherigli di noce

Allergeni:
7 - 8

Mixed salad, tomato, buffalo mozzarella and bacon with walnut

Gemischter Salat, Tomate, Büffelmozzarella und Speck mit Walnusskernen

Salade mixte, tomate, mozzarella de bufflonne et bacon aux cerneaux de noix

Смешанный салат, помидоры, моцарелла из буйволиного молока и бекон с грецкими орехами

Contorni

INSALATA MISTA

6,50€

Mixed salad // gemischter Salat // salade mixte // Смешанный салат

PATATE FRITTE

6,50€

French fries // Französisch frites // frites // картофель фри

VERDURA COTTA

7,00€

Cooked vegetables // Gekochtes Gemüse // légumes cuits // Вареные овощи

Menu per i Succiolì

Baby Menu - Babymenù



PIZZA BABY (MARGHERITA)

*Pizza baby
Pizza-Baby
Pizza bébé
Детская пицца*

6,00€

*Allergeni:
1 - 11*

PASTA AL BURRO // OPPURE AL POMODORO

*Pasta with butter or tomato
Nudeln mit Butter oder Tomate
Pâtes au beurre ou tomate
Паста со сливочным маслом или помидорами*

6,50€

*Allergeni:
1 - 7*

PASTA AL RAGÙ BABY

*Pasta with meat sauce
Nudeln mit Fleischsoße
Pâtes à la sauce à la viande
Паста с мясным соусом*

7,50€

*Allergeni:
1 - 14*

NUGGET DI POLLO

*Chicken nugget
Chicken Nugget
Nugget de poulet
Наггетсы*

8,00€

*Allergeni:
1 - 3 - 6*

WURSTEL CON PATATINE FRITTE O VERDURE

*Frankfurters with fries or vegetables
Frankfurter mit Pommes oder Gemüse
Saucisse frites ou légumes
Сосиски с картофелем фри или овощами*

8,50€

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE O VERDURE

*Chicken cutlet with french fries or vegetables
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites oder Gemüse
Escalope de poulet avec frites ou légumes
Куриная котлета с картофелем фри или овощами*

10,50€

*Allergeni:
1 - 3 - 7 - 6 - 12*

Le Nostre Pizze

con lievito madre cotte in forno a legna



LIEVITO MADRE

+2,00€



KAMUT

+2,00€



INTEGRALE

+4,00€



SENZA GLUTINE

Scegli il tuo Impasto

L'IMPASTO DEL "LISTON" RIPOSA PER ALMENO 36 ORE

ED È REALIZZATO CON IL LIEVITO MADRE

ESALTANDO COSÌ LE CARATTERISTICHE DI DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA

DELLE NOSTRE PIZZE COTTE SU FORNO A LEGNA.

THE "LISTON" DOUGH REST FOR AT LEAST 36 HOURS AND IS MADE WITH MOTHER YEAST THUS ENHANCING THE CHARACTERISTICS OF DIGESTIBILITY AND LIGHTNESS OF OUR PIZZAS COOKED ON A WOOD OVEN.

DER "LISTON" TEIG RUHT MINDESTENS 36 STUNDEN UND WIRD MIT MUTTERHEFE GEMACHT DADURCH WERDEN DIE EIGENSCHAFTEN DER VERDAULICHKEIT UND LEICHTIGKEIT VERBESSERT VON UNSEREN PIZZEN IM HOLZOFEN GEGART.

LA PÂTE "LISTON" REPOSE PENDANT AU MOINS 36 HEURES ET EST FAIT AVEC LA LEVURE MÈRE AMÉLIORANT AINSI LES CARACTÉRISTIQUES DE DIGESTIBILITÉ ET DE LÉGÈRETÉ DE NOS PIZZAS CUITES AU FOUR À BOIS.

Тесто "Листон" отдыхает не менее 36 часов и сделано с матерью дрожжей таким образом улучшая характеристики усвояемости и легкости нашей пиццы, приготовленной в дровяной печи

Le Pizze Intramontabili

The classic Pizzas
Die klassischen Pizzen



Marinara ✓

POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO
TOMATO, GARLIC OIL, OREGANO
TOMATE, KNOBLAUCHÖL, OREGANO
TOMATE, HUILE D'AIL, ORIGAN
ПОМИДОР, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, ОРЕГАНО

€ 6,00

Allergeni:
1 -11

Margherita ✓

POMODORO, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
TOMATEN, MOZZARELLA
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА

€ 7,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Prosciutto Funghi

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ

€ 9,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Napoli

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN
ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, АНЧОУСЫ, КАПЕРСЫ, МАЙОРАН

€ 9,50

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

Tonno e cipolla

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA
TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, ONION
TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL
TOMATE, MOZZARELLA, THON, OIGNONS
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ТУНЕЦ ЛУК

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Vegetariana ✓

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES, GRANA PADANO
TOMATEN, MOZZARELLA, GEMÜSE, GRANA PADANO
TOMATE, MOZZARELLA, MÉLANGE DE LÉGUMES, PARMESAN
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ОВОЩИ, ПАРМЕЗАН

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Trevisana ✓

MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA
MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA CHEESE
MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA-KÄSE
MOZZARELLA, CHICORÉE, FROMAGE GORGONZOLA
МОЦАРЕЛЛА, ЦИКОРИЙ, СЫР ГОРГОНЗОЛА

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

4 Stagioni

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE GRECHE
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, GREEK OLIVES
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN GRIECHISCHE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES GRECQUES
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Diavola

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, OLIVE TAGGIASCHE
TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES TAGGIASCHE
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVEN
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES
ТОМАТНЫЙ СОУС МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА И ОЛИВКИ

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Capricciosa

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ORIGANO
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES, OREGANO
TOMATEN, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES, ORIGAN
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ОЛИВКИ, ОРЕГАНО

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

4 Formaggi

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, VERONESE MOUNTAIN, GRANA PADANO
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, СЫР МОНТЕ ВЕРОНЕЗЕ, ПАРМЕЗАН

€ 12,00

Allergeni:
1 - 11 - 7

Salsiccia e Friarielli

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA DOLCE E FRIARIELLI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SWEET SAUSAGE AND FRIARIELLI
TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSES WURST UND FRIARIELLI
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE ET FRIARIELLI
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЛАДКАЯ КОЛБАСКА И ФРИАРИЕЛЛИ

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Calzone Classico

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, RICOTTA
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, KÄSE RICOTTA
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, RICOTTA
ТОМАТО, МОЦАРЕЛЛА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМ, ГРИБЫ, RICOTTA

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Parmigiana

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA GRATTUGGIATO
TOMATO, MOZZARELLA, AUBERGINES, GRATED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, GERIEBENER PARMESAN
TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PARMESAN RÂPÉ
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БАКЛАЖАНЫ, ТЕРТЫЙ ПАРМЕЗАН

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Liston

POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRANA E PROSCIUTTO COTTO FUORI COTTURA
TOMATO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRANA AND COOKED HAM OUTSIDE COOKING
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, KORN UND GEKOCHTER HAM AUSSEN KOCHEN
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIE, GRANA ET JAMBON CUIE EN DEHORS DE LA CUISSON
ТОМАТО, МОЦАРЕЛЛА, ФИЛАДЕЛФИЯ, ЗЕРНО И ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМА ВНЕШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Romeo

POMODORO, CIPOLLA ROSSA, SALAMINO PICCANTE, ROBIOLA
TOMATO, RED ONION, SPICY SALAMI, ROBIOLA CHEESE
TOMATE, ROTE ZWIEBEL, WÜRZIGE SALAMI, KÄSE ROBIOLA
TOMATE, OIGNON ROUGE, SALAMI ÉPICÉ, FROMAGE ROBIOLA
ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ОСТРАЯ САЛЯМИ, СЫР РОБИОЛА

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Delicata

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, CRUDO DI PARMA, GRANA A SCAGLIE
TOMATO, MOZZARELLA, COURGETTES, RAW HAM, FLAKED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, ZUCCHINI, ROHSCHINKEN, PARMESANFLOCKEN
TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES, JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, КАБАЧКИ, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, ХЛОПЬЯ ПАРМЕЗАНА

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Tri Colore Italy flag colors

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, RICOTTA, POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, RICOTTA CHEESE, TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, RAKETE, RICOTTA-KÄSE, TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, FROMAGE RICOTTA, TOMATES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, РУКОЛА, СЫР РИКОТТА, ПОМИДОРЫ

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Quadrifoglio

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, MUSHROOMS, ROCKET, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, CHAMPIGNONS, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, CHAMPIGNONS, ROQUETTE, CIRIETTO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ОСТРАЯ САЛЯМИ, ГРИБЫ, РУККОЛА, ЧИРИЕТТО

€ 14,00

Allergeni:
1 - 11 - 7





Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, CRUDO DI PARMA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, ROCKET, RAW
TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA, RAKETE, ROH
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, ROQUETTE, CRU
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛО, РУКОЛА, СЫРЫЕ

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Tre Marchetti

POMODORO, MORTADELLA, STRACCHINO, CREMA DI PISTACCHIO
TOMATO, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTACHIO CREAM
TOMATEN, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTAZIENCREME
TOMATE, MORTADELLE, STRACCHINO, CRÈME DE PISTACHE
ПОМИДОР, МОРТАДЕЛЛА, СТРАККИНО, ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Giulietta

MOZZARELLA, CIPOLLA CARAMELLATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
MOZZARELLA, CARAMELIZED ONION, RAW HAM
MOZZARELLA, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, ROHER SCHINKEN
MOZZARELLA, OIGNON CARAMELISÉ, JAMBON CRU
МОЦАРЕЛЛА, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК, ВЕТЧИНА

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Estate



POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CIRIETTI, BASILICO IN FOGLIA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, CIRIETTI CHERRY TOMATOES, BASIL LEAVES
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, CIRIETTI-CHERRY-TOMATEN, BASILIKUMBLÄTTER
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES CIRIETTI, FEUILLES DE BASILIC
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЧИРИЕТТИ, ЛИСТЬЯ БАЗИЛИКА

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Arlecchino

POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERONI, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERS, MORTADELLA, CHOPPED PISTACHIOS
TOMATEN, MOZZARELLA, PAPRIKA, MORTADELLA, GEHACKTE PISTAZIEN
TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, MORTADELLE, PISTACHES CONCASSÉES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕРЕЦ, МОРТАДЕЛЛА, РУБЛЕННЫЕ ФИСТАШКИ

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Gustosa



POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA
TOMATO, MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, GORGONZOLA CHEESE
TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, GORGONZOLA-KÄSE
TOMATE, MOZZARELLA, CÈPES, FROMAGE GORGONZOLA
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР ГОРГОНЗОЛА

€ 14,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Vittoria

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA, NOCI
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, BACON, WALNUTS
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA-KÄSE, SPECK, WALNÜSSE
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BACON, NOIX
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, БЕКОН, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

€ 15,00

Allergeni:
1 - 11 - 7 - 8

Gioiosa

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, BRIE
TOMATO, MOZZARELLA, SAUSAGE, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, WURST, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE, BRIE
ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА, БРИ

€ 15,00

Allergeni:
1 - 11 - 7

Soave

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RADICCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, STRACCHINO CHEESE, RAW HAM, RADICCHIO
TOMATEN, MOZZARELLA, STRACCHINO-KÄSE, ROHSCHINKEN, RADICCHIO
TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE STRACCHINO, JAMBON CRU, RADICCHIO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР СТРАККИНО, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, РАДИККИО

€ 15,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Burratosa

POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, CIRIO, BURRATA
TOMATO, PARMA HAM, CHERRY TOMATO, BURRATA
TOMATEN, PARMASCHINKEN, CIRIO, BURRATA
TOMATE, JAMBON DE PARME, CIRIO, BURRATA
ТОМАТНЫЙ СОУС, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, CIRIO, МОЦАРЕЛЛА

€ 15,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Pizze Gold con Foglia Oro ventiquattro carati



Served with gold leaf / Mit Blattgold serviert

Servi avec une feuille d'or

Подаётся с листьями золота

Aida

POMODORO, MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA CON ALICI E POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, PUMPKIN FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA WITH ANCHOVIES AND TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, KÜRBISBLUMEN MIT RICOTTA MIT SARDELLEN UND TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, FLEURS DE CITROUILLES FARCIES DE RICOTTA AUX ANCHOIS ET TOMATES
ЦВЕТЫ ТОМАТА, МОЗЗАРЕЛЛЫ, ЦВЕТКА, ЗАПОЛНЕННЫЕ РИКОТТОЙ С ЯГДАМИ И ТОМАТАМИ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 22,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

La Traviata

BASE BIANCA, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E PESTO DI PISTACCHIO
WHITE BASE, MORTADELLA, BUFFALO STRACCIATELLA AND PISTACHIO PESTO
WEISSE BASIS, MORTADELLA, BÜFFELSTRACCIATELLA UND PISTAZIENPESTO
BASE BLANCHE, MORTADELLE, STRACCIATELLA DE BUFFLE ET PESTO DE PISTACHE
БЕЛАЯ ОСНОВА, МОРТАДЕЛЛА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА И ПЕСТО ИЗ ФИСТАШЕК

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 24,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 8

Nabucco

BASE BIANCA, CON GUANCIALINO BRASATO ALL'AMARONE, CREMA DI MONTE VERONESE
WHITE BASE, WITH CHEEK BRAISED WITH AMARONE, CHEESE
WEISSE BASIS, MIT AMARONE, KÄSE UND BLATTGOLD GESCHMORTE WANGE
BASE BLANCHE, AVEC JOUE BRAISÉE À L'AMARONE, FROMAGE

БЕЛАЯ ОСНОВА, ЩЕКА, ТУШЕНАЯ С АМАРОНЕ, СЫРОМ И СУСАЛЬНЫМ ЗОЛОТОМ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 24,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 12

Carmen

POMODORO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
TOMATO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA AND FLAKES OF PARMIGIANO 24 MONTHS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA UND FLOCKEN VON PARMIGIANO 24 MONATE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA ET FLOCONS DE PARMIGIANO 24 MOIS
ТОМАТО, МОЗЗАРЕЛЛА, ХАМОН ИБЕРИКО ПАТА НЕГРА И ФЛЕЙКИ ПАРМИДЖАНО 24 МЕСЯЦА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 25,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Il Trovatore

POMODORO CON CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, BUFALA E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA
TOMATO WITH SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO, BUFALA AND TRUFFLE
TOMATE MIT GERÄUCHERTEM SCHWARZEM ANGUS CARPACCIO, BUFALA UND TRÜFFEL
TOMATE AU CARPACCIO, BUFALA ET TRUFFLE NOIRS ANGUS FUME
ТОМАТ С КОПЧЕННЫМ ЧЕРНЫМ АНГУСОМ, БУФАЛА И ТРУФЛЕ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 27,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Boheme

BASE NEUTRA, STRACCIATELLA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO, GEL DI LIME E MIELE
NEUTRAL BASE, BUFFALO STRACCIATELLA, RED SHRIMP, LIME AND HONEY GEL
NEUTRALE BASIS, BÜFFEL-STRACCIATELLA, ROTE GARNELEN, LIMETTEN- UND HONIGGEL
BASE NEUTRE, STRACCIATELLA DE BUFFLE, CREVETTE ROUGE, GEL CITRON VERT ET MIEL
НЕЙТРАЛЬНАЯ ОСНОВА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ, ГЕЛЬ ИЗ ЛАЙМА И МЕДА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 28,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

Rigoletto

BASE BIANCA CON CULATELLO NOSTRANO, TARTUFO, POMODORINI CILIEGINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
WHITE BASE WITH CULATELLO, TRUFFLE, CHERRY TOMATOES, AND 24-MONTH-AGED PARMESAN
WEISSE BASIS MIT CULATELLO, TRÜFFEL, KIRSCHTOMATEN UND 24 MONATE GEREIFTEM PARMESAN
BASE BLANCHE AVEC CULATELLO, TRUFFLE, TOMATES CERISES ET PARMESAN AFFINÉ PENDANT 24 MOIS
БЕЛАЯ ОСНОВА, КУЛАТЕЛЛО, ТРЮФЕЛЬ, ВИШНЕВЫЕ ПОМИДОРЫ И ПАРМЕЗАН 24 МЕСЯЦА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 28,00

Allergeni:
1 -11 - 7

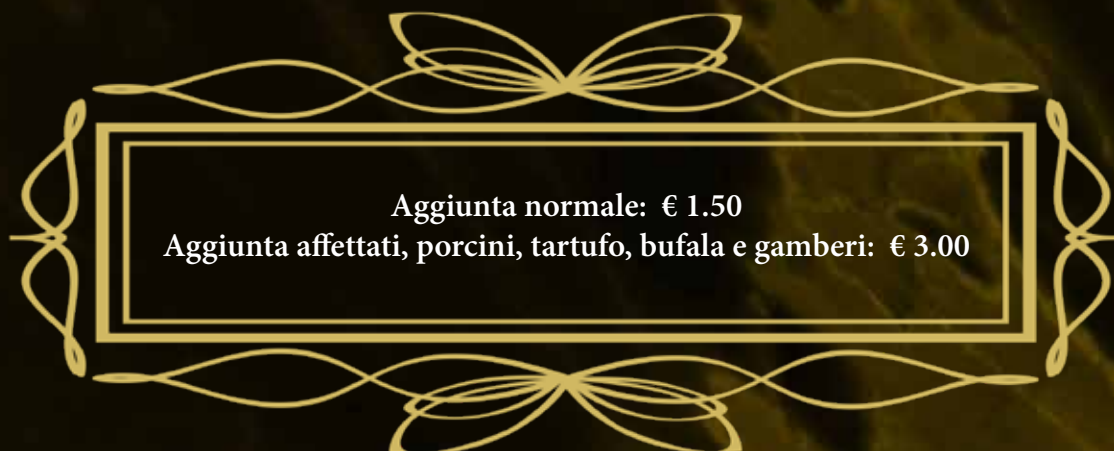
* SU RICHIESTA POTETE RICHIEDERE DELLE AGGIUNTE
L'AGGIUNTA COMPORTERA' UNA VARIAZIONE DEL PREZZO DELLA PIZZA

* ON REQUEST YOU CAN REQUEST ADDITIONS
ADDING WILL RESULT IN A VARIATION IN THE PRICE OF THE PIZZA

* AUF WUNSCH KÖNNEN SIE ERGÄNZUNGEN ANFORDERN
EINE ÄNDERUNG DER PREISE FÜR PIZZA ZUGABE BEDEUTEN*

* SUR DEMANDE, VOUS POUVEZ DEMANDER DES AJOUTS
AJOUTANT IMPLIQUE « UN CHANGEMENT DANS LE PRIX DE LA PIZZA

* ПО ЖЕЛАНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАПРОСИТЬ ДОПОЛНЕНИЯ
ДОБАВЛЕНИЕ ПОДРАЗУМЕВАЕТ «ИЗМЕНЕНИЕ ЦЕНЫ ПИЦЦЫ



* Qualche prodotto potrebbe essere congelato
* Some products may be frozen

* Einige können Produkte eingefroren werden
* Certains produits peuvent être congelés

* Некоторый продукт может быть заморожен

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you
choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers
and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren
Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question
sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Уважаемый гость, если у вас есть аллергия и / или пищевая непереносимость,
спросите также информацию о нашей еде и наших напитках.
Мы готовы проконсультировать Вас наилучшим образом.





La lista delle Dolcerzze

Dessert

SORBETTO

Sorbet
шербет

6,00€

Allergeni:
8

TIRAMISÙ

Tiramisu
Тирамису

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

CHEESECAKE

Cheesecake
Käsekuchen
Cheesecake
чизкейк

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

PANNACOTTA

Cooked cream
Sahnepudding
Panna cotta
Панна-Котта

8,00€

Allergeni:
7

GELATO

Ice cream
Eis
crème Glasée
мороженое

7,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

FRUTTA FRESCA

Fresh fruit
Frisches Obst
Fruits frais
Свежие фрукты

7,00€

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CIOCCOLATO

Amaretto parfait with chocolate
Amaretto parfait mit Schokolade
Parfait à l'amaretto avec du chocolat
парфе миндальное печенье с шоколадом

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Chocolate cake with vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Gâteau au chocolat avec glace à la vanille
Шоколадный лавовый кейк с ванильным мороженым

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple pie with vanilla ice cream
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Tarte aux pommes avec glace à la vanille
Яблочный пирог с ванильным мороженым

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

Vi presentiamo il nuovo progetto di Matteo Barca.

Liston Visual Immersion

Vivi l'atmosfera magica all'interno del Liston da Barca.
Tutte le sere potrai cenare immerso in incredibili proiezioni visive.
Proiezioni personalizzate per eventi esclusivi.
Chiedeteci pure informazioni.



“LISTON VISUAL IMMERSION”

Experience the magical atmosphere inside the Liston da Barca.
Every evening you can dine immersed in incredible visual projections.
We also create customized projections for exclusive events.
Feel free to ask us for information.



„LISTON VISUAL IMMERSION“

Erleben Sie die magische Atmosphäre im Liston da Barca.
Jeden Abend können Sie in unglaubliche visuelle Projektionen eintauchen.
Wir erstellen auch kundenspezifische Projektionen für exklusive Events.
Fragen Sie uns gerne nach Informationen.

«LISTON VISUAL IMMERSION»

Découvrez l'atmosphère magique à l'intérieur du Liston da Barca.
Chaque soir, vous pourrez dîner immergé dans d'incroyables projections visuelles.
Nous créons également des projections sur mesure pour des événements exclusifs.
N'hésitez pas à nous demander des informations.

«LISTON VISUAL IMMERSION»

Окунитесь в волшебную атмосферу отеля Liston da Barca.
Каждый вечер вы можете поужинать, погрузившись в невероятные визуальные проекции.
Мы также создаем индивидуальные проекции для эксклюзивных мероприятий.
Не стесняйтесь обращаться к нам за информацией.