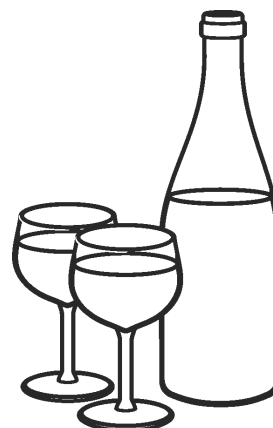


Vini della Casa

Bianco frizzante
Talis Gambellara

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00



Rosso
Talis Gambellara

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00

Rosato frizzante
Talis Gambellara

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00



Pizze



BOSCAIOLA

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, salsiccia
 Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Wurst
 Tomato, mozzarella, assorted mushrooms, sausage

VERDE E NOCI

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci
 Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse
 Tomato, mozzarella, gorgonzola, walnuts

SICILIANA

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, olive, cipolla
 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen, Oliven, Zwiebeln
 Tomato, mozzarella, spicy salami, anchovies, olives, onion

MESSICANA

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia
 Tomaten, Mozzarella, rote Bohnen, Zwiebeln, Wurst
 Tomato, mozzarella, beans, onion, sausage

QUATTRO STAGIONI

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
 Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, small artichokes

QUATTRO FORMAGGI

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental, ricotta
 Tomaten mit vier Käsesorten (Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Topfen)
 Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmental, ricotta cheese

TONNO E CIPOLLA

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
 Tomaten, Mozzarella, Thunfish, Zwiebeln
 Tomato, mozzarella, tuna, onion



Bibite

Getränke / Drinks

Birra alla spina Weisse Piccola € 3,50
Media € 5,50

Aurer Bräu bionda Piccola € 3,00
Media € 5,00



Bibite in lattina € 3,50

Acqua minerale naturale e frizzante 0,75 cl € 3,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,40
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,80
Caffè d'orzo	€ 2,00
GinSeng	€ 2,00
Macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,00
Thè caldo	€ 1,50



Liquori e Amari Nazionali € 3,50

Grappe normali € 4,00

Grappe barricate o invecchiate € 5,00

Whisky e Liquori Internazionali € 5,50

Aperitivi **Aperol Spritz** € 4,00

Campari Spritz € 4,00



Vini della Casa

Bianco frizzante **Talis Gambellara**

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00



Rosso **Talis Gambellara**

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00

Rosato frizzante **Talis Gambellara**

Lt. 0,25 € 3,00
Lt. 0,50 € 5,00
Lt. 1,00 € 10,00





Pizze



PRIMAVERA

€ 8,00

Mozzarella, insalata verde, grana a scaglie
Mozzarella, grüner Salat, Parmesanflocken
Mozzarella, lettuces, parmesan flakes

ESTATE

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, basil

AUTUNNO

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, brie, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Champignons, Brie, Zwiebel
Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, brie, onion

INVERNO

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana
Tomaten, Mozzarella, Chicoree, Parmesan
Tomato, mozzarella, red chicory, parmesan

CALZONE

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Topfen
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, ricotta cheese

MELANZANE

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane
Tomaten, Mozzarella, Aubergine
Tomato, mozzarella, aubergines

VEGETARIANA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse
Tomato, mozzarella, mixed vegetables



A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00



Contorni

Beilage / Side dishes

Verdura di stagione cotta o alla griglia

€ 5,00

Gekochtes Gemüse der Saison / Gemüse der Saison vom Grill

Boiled or grilled vegetables of the season

Insalata mista

€ 5,00

Gemischter Salat

Mixed salad

Patate al forno

€ 5,00

Ofenkartoffeln

Baked potatoes

Patatine fritte

€ 5,00

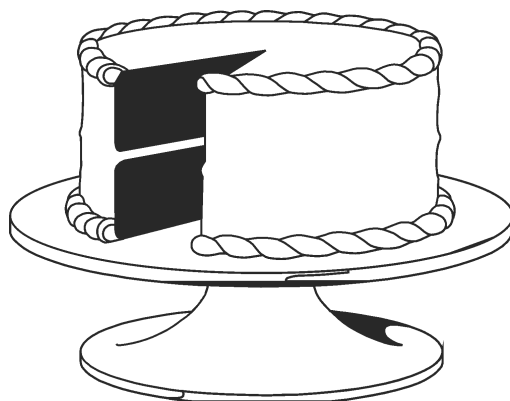
Pommes frites

French fries



Dessert

TIRAMISU'	€ 5.00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	€ 5,00
SALAME AL CIOCCOLATO	€ 5,00
CREMA CATALANA	€ 5,00
PANNA COTTA <i>Frutti di bosco</i> <i>Caramello</i> <i>Cioccolato</i>	€ 5,00
TARTUFO BIANCO E NERO	€ 5,00
SORBETTO	€ 4.00





Pizze



CAPRICCIOSA

€ 10.50

Pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi,
capperi, olive, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken,
Kapern, Oliven, Sardellen
Tomato, mozz., baked ham, mushrooms, artichokes,
capers, olives, anchovies

GORGONZOLA E CRUDO O SPECK

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo o speck
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken oder Speck
Tomato, mozzarella, blue cheese, raw ham or smoked ham

PORCINI E GRANA

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, grana
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesan
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan

BOMBA

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, aglio, grana, rucola
Tomaten, Mozzarella, Paprikeschoten,
Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan, Rauke
Tomato, mozzarella, peppers, onion, garlic, parmesan, rocket

FRUTTI DI MARE

€ 11,50

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella, seafood

MELINDA

€ 8,50

Mozzarella, mele, gorgonzola
Mozzarella, Apfel, Gorgonzola
Mozzarella, apples, blue cheese

DELICATA

€ 9.00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, philadelphia
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rauke, Philadelphia
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, rocket, philadelphia

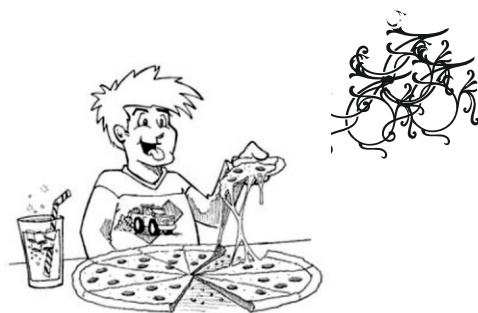


A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00





Pizze



PRIMAVERA

€ 8,00

Mozzarella, insalata verde, grana a scaglie
Mozzarella, grüner Salat, Parmesanflocken
Mozzarella, lettuce, parmesan flakes

ESTATE

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, basil

AUTUNNO

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, brie, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Champignons, Brie, Zwiebel
Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, brie, onion

INVERNO

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana
Tomaten, Mozzarella, Chicoree, Parmesan
Tomato, mozzarella, red chicory, parmesan

CALZONE

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Topfen
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, ricotta cheese

MELANZANE

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane
Tomaten, Mozzarella, Aubergine
Tomato, mozzarella, aubergines

VEGETARIANA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse
Tomato, mozzarella, mixed vegetables



A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00





Pizze



MARI E MONTI

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta, frutti di mare
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Topfen, Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms,
ricotta cheese, seafood

DELIZIA

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, scamorza, rucola
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Scamorza, Rauke
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, scamorza cheese, rocket

PREZIOSA

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola
Tomaten, Mozzarella, Brie, Bresaola, Rauke
Tomato, mozzarella, brie, bresaola, rocket

MASCARPONE E GAMBERETTI

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, gamberetti
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Garnelen
Tomato, mozzarella, mascarpone, shrimps

PIZZA DELLA CASA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, champignon, speck
Tomaten, Mozzarella, geräucherten Topfen, Pilze, Speck
Tomato, mozzarella, smoked ricotta cheese, mushrooms, smoked ham

SPECIALE

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino,
gorgonzola, crudo
Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, scharfe Salami,
Gorgonzola, roher Schinken
Tomato, mozz., baked ham, mushrooms, spicy salami, blue cheese, raw ham



*A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00*





Pizze



MARINARA

€ 5,00

Pomodoro, aglio, origano
Tomaten, Knoblauch, Oregano
Tomato, garlic, oregano

MARGHERITA

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato, mozzarella

NAPOLETANA

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Tomato, mozzarella, anchovies

ROMANA

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern
Tomato, mozzarella, anchovies, capers

TERRICCIA

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, patate, salvia, rosmarino
Tomaten, Mozzarella, Kartoffel, Salbei, Rosmarin
Tomato, mozzarella, potatoes, sage, rosemary

CASERECCIA

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, aglio, prezzemolo, lardo
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Schmalz
Tomato, mozzarella, garlic, parsley, lard

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms



A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00





Insalatone

Salate / Salads

MARINARA: Insalata verde, tonno, cipolla, olive € 8,00
Grüner Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven
Lettuce, tuna, onion, olives

CHEF: Insalata verde, radicchio, frutta, formaggio, € 9,50
pomodori, olive
Grüner Salat, Radicchio, Obst, Käse, Tomaten, Oliven
Lettuce, red chicory, fruit, cheese, tomatoes, olives

NIZZARDA: Ins. verde, radicchio, pom, uovo, capperi, € 10,00
acciughe, patate
Grüner Salat, Radicchio, Tomaten, Eier, Kapern,
Sardellen, Kartoffen
Lettuce, red chicory, tomatoes, egg, capers, anchovies, potatoes

ROSA BLU: Insalata verde, radicchio, gamberetti, € 10,00
surimi, salsa rosa
Grüner Salat, Radicchio, Garnelen, Surimi, rosa Sauce
Lettuce, red chicory, shrimps, surimi, pink sauce

CONTADINA: Ins. verde, rucola, patate, funghi freschi, € 9,50
scaglie di grana
Grüner Salat, Rauke, Kartoffeln, Pilze, Käseflocken
Lettuce, rocket, potatoes, fresh mushrooms, parmesan flakes

GOLOSA: Insalata verde, rucola, mais, € 10,50
sfilacci di manzo, olive
Grüner Salat, Rauke, Mais, Rindfleischstreifen, Oliven
Lettuce, rocket, corn, dry frayed beef, olives

TONNARINA: Insalata verde, pomodori, patate, € 10,00
olive, fagioli, tonno
Grüner Salat, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, rote Bohnen, Thunfisch
Lettuce, tomato, potatoes, olives, beans, tuna

MISTICANZA: Insalata verde, pomodori, patate, carote, mais, olive € 9,50
Grüner Salat, Tomaten, Kartoffeln, Karotten, Mais, Oliven
Lettuce, tomato, potatoes, carrots, corn, olives

AGGIUNTA NORMALE € 1,00 - AGGIUNTA DI BUFALA, TONNO, GAMBERETTI O SURIMI € 2,00



A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00



Secondi piatti di pesce

Hauptgerichte Fisch / Seafood main courses

Orata o branzino alla griglia (500 grammi circa)

€ 20,00

Goldbrasse oder Seebarsch vom Grill

Grilled gilthead bream or bass

Fritto misto di pesce

€ 23,00

Gemischte Fisch Frittüre

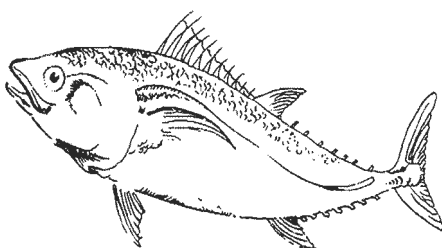
Mixed fried fish

Gamberoni e scampi alla griglia o al brandy

€ 24,00

Riesengarnelen und Scampi vom Grill oder mit Brandy

Grilled King prawns and scampi or King prawns and scampi with brandy



Secondi piatti di carne

Fleischgerichte/ Main courses of meat

Tagliata di manzo con rucola e grana

€ 18,00

Rindersteak mit Rauke und Parmesanflocken

Beef steak with rocket and parmesan flakes

Tagliata di manzo ai porcini

€ 19,50

Rindersteak mit Steinpilze

Beef steak with porcini mushrooms

Filetto al pepe rosa o all'aceto balsamico

€ 25,00

Rinderfilet mit rosa Pfeffer oder Balsamessig

Fillet with pink pepper or balsamic vinegar

Costata di manzo (400gr/500gr circa)

€ 25,00

Rindersteak

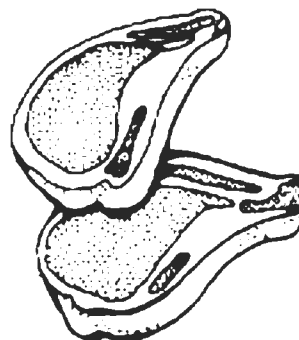
Beef steak

Arrosticini di pecora con bruschette

cad. € 1,20

Schaffleisch-Spieß mit Knoblauchbrot

Sheepmeat on skewer with garlic bread



Primi piatti classici

Klassische erste Gänge / Classic first courses

Risotto con funghi porcini (min 2 pers.)

Risotto mit Steinpilzen
Porcini mushrooms risotto



cad. € 12,50

Risotto al radicchio e speck (min 2 pers.)

Risotto mit Radicchio und Speck
Red chicory and speck risotto



cad. € 11,50

Pasticcio al forno (Lasagne)

Pastete im Ofen (Lasagne)
Pie in the oven (Lasagna)

€ 9,00

Primi piatti di pesce

Erster Gänge mit Meeresfrüchten / Seafood first courses

Trenette allo scoglio

Trenette-Pasta mit Meeresfrüchten
Seafood Trenette pasta

€ 20,00

Spaghetti alle vongole veraci

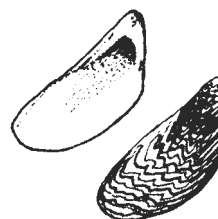
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

€ 18,00

Risotto con zucchini e gamberetti (min 2 pers.)

Risotto mit Zucchini und Garnelen
Courgettes and shrimps risotto

cad. € 14,00



Primi piatti

Erster Gang / First courses

Bigoli della casa

aglio prezzemolo pepperoncino salsiccia e pomodoro

€ 10,50

Bigoli-pasta mit knoblauch, Petersilie, pepperoncino Wurst
und Tomatensauce

Bigoli with garlic, parsley, chili sausage and tomato sauce

Spaghetti Digos (pomodoro fresco, basilico e mozzarella)

€ 8,50

Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Spaghetti Digos with fresh tomato, basil and mozzarella

Pennette gorgonzola e rucola

€ 9,00

Pennette mit Gorgonzola und Rauke

Pennette with blue cheese and rocket

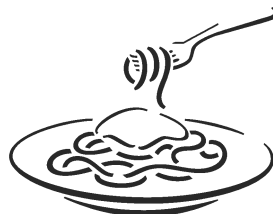
Gnocchi ragù/pomodoro/gorgonzola

€ 10,00

Tagliatelle ai funghi porcini

Badnudeln mit Steinpilzen

Tagliatelle with porcini mushrooms



€ 12,00

Tagliatelle con ragù di Cinghiale

€ 12,00

Badnudeln mit Wildschweinsauce

Tagliatelle with wild boar ragù

Tortelloni burro e salvia

€ 9,00

Große Ravioli mit Topfen und Spinatfüllung

Stuffed tortelloni with butter and sage

Tortellini panna e prosciutto

€ 8,00

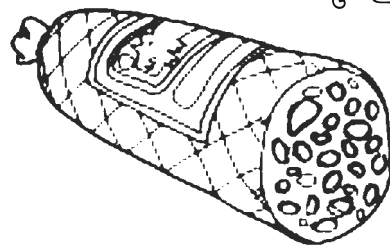
Tortellini mit Sahne und Schinken

Tortellini with sour cream and baked ham



Antipasti

Vorspeisen / Appetizers



Antipasto misto della casa (affettati misti con sottaceti) € 9,50
Gemischte Vorspeise des Hauses (Aufschnitt mit Gurken)
Mixed appetizer of the house (Cold cuts with mixed pickles)

Carpaccio di bresaola con rucola e grana a scaglie € 10.00
Bresaola mit Rauke und Parmesanflocken
Carpaccio of bresaola with rocket and parmesan flakes

Mozzarella di bufala e crudo € 12.00
Büffelmozzarella und Rohschinken
Buffalo mozzarella and raw ham

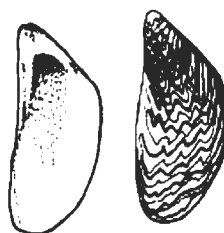
Antipasti di pesce

Vorspeisen mit Meeresfrüchten / Seafood starters

Insalata di mare € 15,00
Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

Impepata di cozze e vongole con crostini € 11,00
Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Tomatensauce
und Croutons
Peppered mussels and clams with tomato sauce and croutons

Cocktail di gamberetti € 9,50
Krabbensalat
Shrimps cocktail



A necessità possono essere usati prodotti surgelati - Coperto € 2,00
Gefrorene Produkte können nach Bedarf verwendet werden - Bedeckt € 2,00
Frozen products may be used as needed - Cover charge € 2,00



Secondi piatti di carne

Fleischgerichte/ Main courses of meat

Carne salà cotta

Salzfleisch gekocht

Cooked Salt-meat

€ 9,50

Scaloppina ai funghi porcini

Schnitzel mit Steinpilzen

Escalope with porcini mushrooms

€ 15,00

Fegato di vitello alla veneziana

Leber auf venezianische Art

Venetian style veal liver

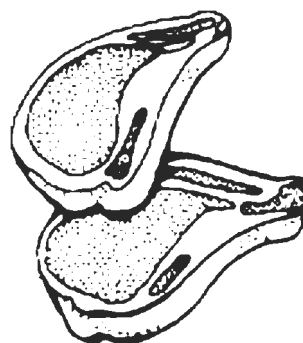
€ 14,00

Costolette d'agnello

Lammrippchen

Lamb cutlets

€ 18,00





magdagolea.76@gmail.com