



M E N Û

---

M E N Û

---

S P E I S E K A R T E  
M E N U

**I NOSTRI APERITIVI**  
 OUR APERITIFS UNSERE APERITIFS NOS APÉRITIFS



**APEROL SPRITZ ..... € 6,00**

**GIN TONIC ALL'ASTICE - Lobster Gin, acqua tonica, basilico ..... € 13,00**

*LOBSTER GIN TONIC - Lobster Gin, tonic water, basil*

*HUMMER-GIN TONIC - Lobster Gin, Tonic, Basilikum*

*GIN TONIC À L'HOMARD - Lobster gin, tonic, basilic*

**GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, acqua tonica ..... € 8,00**

*NASTRO AZZURRO GIN TONIC - Panarea Island Gin, tonic water*

*GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, Tonic*

*GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, tonic*

**VODKA TONIC ..... € 9,00**

**Vodka Purity 34 (dalla Svezia, distillata 34 volte, considerata la migliore vodka al mondo), acqua tonica**

*VODKA TONIC - Purity 34 Vodka (from Sweden, distilled 34 times, considered the best vodka in the world), tonic water*

*WODKA TONIC - Wodka Purity 34 (aus Schweden, 34 Mal destilliert, gilt als bester Wodka der Welt), Tonic*

*VODKA TONIC - Vodka Purity 34 (de la Suède, distillée 34 fois, considérée comme la meilleure vodka au monde), tonic*

**AMERICANO - Campari, Vermouth "Antica Torino" ..... € 8,00**



## MENU DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENU    MENÜ FISCHVERKOSTUNG

MENU DÉGUSTATION POISSON

Sautè di cozze

Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino

Branzino alla griglia o al forno con pane grattato

*Degustazione vini consigliata:*

*calice di Soave, calice di Lugana e calice di Vermentino 15€ extra*

Sautè mussels

Home-made fish Ravioli stuffed with Ricotta, prawn tails and sea bass

Grilled or baked sea bass with breadcrumbs

*Recommended wines:*

*glass of Soave, glass of Lugana and glass of Vermentino - 15€ extra*

Sautè Miesmuscheln

Fisch-Ravioli selbstgemacht, gefüllt mit Ricotta, Garnelen und Seebarsch

Seebarsch gegrillt oder paniert im Ofen gebacken

*Empfohlene Weinverkostung:*

*1 Glas Soave, 1 Glas Lugana und 1 Glas Vermentino 15€ extra*

Sautè de moules

Raviolis de poisson maison farcis à la ricotta, queues de crevette et loup de mer

Loup de mer grillé ou au four avec de la chapelure

*Dégustation de vins conseillée:*

*verre de Soave, verre de Lugana et verre de Vermentino 15€ extra*

€ 35,00

## MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO

TRUFFLE TASTING MENU    MENÜ TRÜFFELVERKOSTUNG

MENU DÉGUSTATION TRUFFE

Uova all'occhio di bue con Tartufo

Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero

Filetto qualità "limousine francese" ai porcini e tartufo

*Degustazione vini consigliata:*

*calice di Barolo, calice di Brunello e calice di Amarone 20€ extra*

Sunny-Side-Up Eggs with Truffle

Homemade ricotta dumplings with truffle, butter and poppy seeds

"French limousin" fillet with porcini mushrooms and truffle

*Recommended wines:*

*glass of Barolo, glass of Brunello and glass of Amarone - 20€ extra*

Spiegelei mit Trüffel

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Trüffel, geschmolzener Butter und Mohn

Rinderfilet der französischen Rasse "Limousine" mit Steinpilzen und Trüffel

*Empfohlene Weinverkostung:*

*1 Glas Barolo, 1 Glas Brunello und 1 Glas Amarone 20€ extra*

Œuf au plat à la truffe

Gnocchis de ricotta faits maison à la truffe, beurre fondu et graines de pavot

Filet de qualité "limousine française" aux cèpes et à la truffe

*Dégustation de vins conseillée:*

*verre de Barolo, verre de Brunello*

*et verre d'Amarone - 20€ extra*

€ 45,00

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS VORSPEISEN APÉRITIFS

**Code di gambero imperiale dell'Argentina con porri e pomodorini..... € 13,00**

*Argentinian imperial prawns with leeks and cherry tomatoes*

*Furchengarnelenschwänze aus Argentinien mit Lauch und Kirschtomaten*

*Crevettes impériales d'Argentine aux poireaux et tomates cerises*

**Sautè di cozze..... € 13,00**

*Sautè mussels*

*Sautè Miesmuscheln*

*Sautè de Moules*

**Polipo della Galizia su letto di verdure..... € 13,00**

*Galician octopus served on a bed of vegetables*

*Oktopus aus Galizien auf Gemüsebett*

*Poulpe de Galice sur un lit de légumes*

**Foie gras d'oca Ungherese(50 gr) ..... € 11,00**

*Hungarian goose foie gras (50 gr)*

*Ungarisches Gänse-Foie gras (50 g)*

*Foie gras d'oie de Hongrie (50 g)*

**La Caprese: burrata, pomodori pelati della Catedral di Navarra e basilico .... € 9,50**

*Burrata, tomatoes from La Catedral de Navarra and basil*

*Burrata-Käse, geschälte Tomaten von La Catedral de Navarra und Basilikum*

*Burrata, tomates pelées de La Catedral de Navarra, basilic*

**Selezioni di Formaggi della Lessinia "Caseificio Morandini" ..... € 15,00**

*Selection of Lessinia Cheese "Caseificio Morandini"*

*Auswahl der Lessinia Käse "Caseificio Morandini"*

*Sélection de fromages de la Lessinia "Caseificio Morandini"*

**Calamaro alla griglia su purè di patate viola ..... € 15,00**

*Grilled squid on a purple potato purée*

*Tintenfisch vom Grill auf violetter Kartoffelpüree*

*Calmar grillé sur une purée de pommes de terre violettes*

**Burrata pugliese con acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini ..... € 13,50**

*Burrata from Puglia served with cherry tomatoes and anchovies from the Cantabrian Sea*

*Burrata-Käse aus Apulien mit Kirschtomaten und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer*

*Burrata des pouilles avec tomates cerise et anchois de la Mer Cantabrique*

**Caviale siberiano con crostini caldi e burro ..... € 100,00**

*Siberian caviar with warm croutons and butter*

*Sibirischer Kaviar mit kleinen warmen gerösteten Brötchen und Butter*

*Caviar sibérien avec croutons chauds et beurre*





# PASTA

## PÂTES

**Spaghetti pomodoro fresco, basilico e ricotta affumicata..... € 11,00**

*Spaghetti with fresh tomato, basil and smoked ricotta*

*Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und geräuchertem Ricotta*

*Spaghetti aux tomates fraîches, basilic et ricotta fumée*

**Gnocchi di ricotta al tartufo con burro fuso e semi di papavero .....€ 15,00**

*Truffle ricotta gnocchi with melted butter and poppy seeds*

*Ricotta-Gnocchi mit Trüffel, geschmolzener Butter und Mohn*

*Gnocchi de ricotta aux truffes, au beurre fondu et aux graines de pavot*



**Ravioli di pesce fatti in casa, con ricotta, code di gambero e branzino .....€ 15,00**

*Homemade fish ravioli with ricotta, prawn tails and sea bass*

*Hausgemachte Fisch-Ravioli mit Ricotta-Frischkäse,*

*Garnelelenschwänzen und Wolfsbarsch*

*Raviolis au poisson fait maison, farcis à la ricotta, crevettes et bar*



**Ravioli Giulietta e Romeo, con pomodoro, bufala campana e basilico ..... € 11,50**

*Romeo and Juliet ravioli with tomatoes, buffalo mozzarella and basil*

*Ravioli Romeo und Julia, mit Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien und Basilikum*

*Raviolis Roméo et Juliette, farcis à la tomate, mozzarella de bufflonne et basilic*

**Spaghetti al nero di seppia “Felicetti” con uova di salmone e katsuobushi..... € 15,00**

*“Felicetti” black squid ink spaghetti with salmon eggs and katsuobushi*

*Schwarze Spaghetti mit Tintenfischfarbe „Felicetti“ mit Lachseiern und Katsuobushi*

*Spaghetti à l'encre de seiche « Felicetti » aux œufs de saumon et bonite séchée*

**Gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dell'Atlantico (Granciporro) .... € 20,00**

*Homemade gnocchi with brown crab*

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Krebs aus dem Atlantik (Taschenkrebis)*

*Gnocchi de pommes de terre fait maison, au crabe de l'Atlantique (tourteau)*



**Lasagne al forno fatte in casa (di nostra produzione) ..... € 9,00**

*Lasagne (homemade - hausgemachte - fait à la maison)*



**Spaghetti con le Sardine portoghesi “Cocagne” uvetta e cipolla ..... € 13,00**

*Spaghetti pasta with “Cocagne” Portuguese sardines, raisins and onions*

*Spaghetti mit portugiesischen „Cocagne“-Sardinen mit Rosinen und Zwiebeln*

*Spaghetti aux sardines portugaises « Cocagne », raisins secs et oignon*

### **Pasta fatta in casa**

*Homemade pasta · Hausgemachte pasta · Pâtes maison*

**In questo ristorante utilizziamo solo burro e formaggi di qualità del Caseificio Morandini di Erbezzo (di Verona)**

*In this restaurant we only use quality butter and cheeses of the Morandini Dairy of Erbezzo (of Verona)*

*In diesem Restaurant verwenden wir nur hochwertige Butter und Käse der Molkerei Morandini von Erbezzo (von Verona)*

*Dans ce restaurant, nous n'utilisons que du beurre et des fromages de qualité de la laiterie Morandini d'Erbezzo (de Vérone)*



LE NOSTRE ZUPPE  
OUR SOUPS UNSERE SUPPEN NOS SOUPES

**Zuppa di pesce Nastro Azzurro** ..... € 15,00  
*Nastro Azzurro Chowder*  
*Nastro Azzurro Fischsuppe*  
*Chaudrée de poisson Nastro Azzurro*

I NOSTRI RISOTTI  
OUR RISOTTO UNSERE RISOTTO NOS RISOTTO

**Risotto al radicchio e Amarone** ..... € 14,00  
*Risotto with radicchio and Amarone wine*  
*Risotto mit Radicchio und Amarone Wein*  
*Risotto avec radicchio et vin Amarone*

**Risotto di mare** ..... € 15,00  
*Seafood risotto*  
*Meeresfrüchte Risotto*  
*Risotto aux fruits de mer*

INSALATONE  
SALADS SALATE SALADES

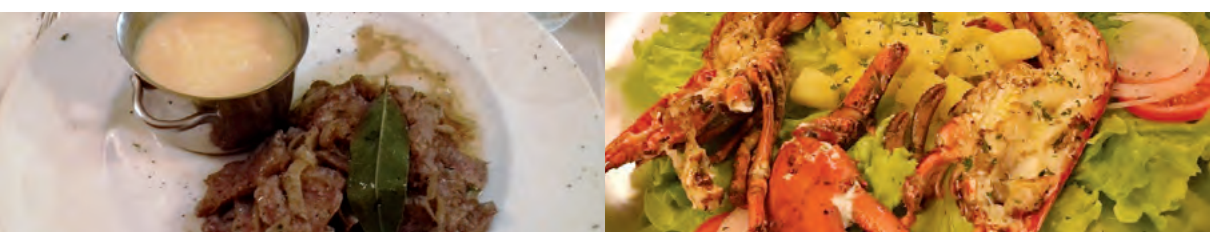
**Mediterranea:** ..... € 9,50  
**Insalata verde, pomodoro fresco, tonno, capperi, olive, mozzarella, origano**  
*Green salad, fresh tomatoes, tunafish, capers, olives, mozzarella cheese, oregano*  
*Gruener Salat, Tomaten, Thunfisch, Kapern, Oliven, Mozzarella Käse, Oregano*  
*Salad verte, tomate fraîche, thon à l'huile, capres, olives, mozzarella fromage, oregano*

**Insalata di pollo:** ..... € 12,00  
**Insalata, petto di pollo grigliato, capperi, olive, pomodori**  
*Salad, grilled chicken breast, capers, olives, tomatoes*  
*Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Kapern, Oliven, Tomaten*  
*Salade, poitrine de poulet grillée, câpres, olives, tomates*



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- Maialino Iberico da latte con patate** ..... € 19,50  
*Iberian suckling pig with potatoes*  
*Iberisches Spanferkel mit Kartoffeln*  
*Cochon de lait ibérique aux pommes de terre*
- Fegato di Vitello alla Veneziana con polenta**..... € 16,00  
*Venetian-style liver with polenta*  
*Kalbsleber Venezianische art mit Polenta*  
*Foie de veau à la vénitienne avec de la polenta*
- Tagliata di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico**..... € 17,00  
*Sliced steak of beef with radicchio, pine nuts and balsamic vinegar*  
*Rindfleisch-Tagliata (Scheibchen) mit rotem Radicchio, Pinienkernen und Balsamico-Essig*  
*Tranches de bœuf avec endives rouges et noix de pin*
- Grigliata di pesce (consigliato per due persone)** ..... € 50,00  
**Branzino, scampi, polipo della Galizia, calamari**  
*Grilled fish platter (recommended for two people)*  
*Seabass, scampi, Galician octopus tentacles, calamari*  
*Gegrillte Fischplatte (für zwei Personen empfohlen)*  
*Seebarsch, Scampi, Tentakel vom Oktopus aus Galicien, Tintenfische*  
*Grillade de poissons (conseillée pour 2 personnes)*  
*Bar, langoustines, tentacules de poulpe de Galice, calamars*
- Branzino al forno gratinato o alla griglia** ..... € 15,00  
*Baked sea bass, gratinated or grilled*  
*Gebackene Seebarsch, gebraten oder gegrillt*  
*Loup de mer cuit au four, au gratin ou grillé*
- Polpa di granchio dell'Atlantico (Granciporro) con pomodorini**..... € 20,00  
*Crab flesh with cherry tomatoes*  
*Krebsfleisch aus dem Atlantik (Taschenkreb) mit Kirschtomaten*  
*Chair de crabe de l'Atlantique (Tourteau) avec tomates cerise*
- Aragosta tropicale alla griglia** ..... € 60,00  
*Grilled tropical lobster*  
*Tropische Languste vom Grill*  
*Langouste tropicale grillée*
- Filetto di Rombo chiodato con olive, pomodori e capperi** ..... € 19,50  
*Turbot fillet with olives, tomatoes and capers*  
*Steinbuttfilet mit Oliven, Tomaten und Kapern*  
*Filet de turbot clouté aux olives, tomates et câpres*
- Scampi crudi o alla griglia(5 pezzi)** ..... € 19,00  
*Raw or grilled langoustines (5 pcs)*  
*Rohe oder gegrillte Kaiserhummer (5 Stücke)*  
*Scampis crus ou grillés (5 pièces)*



## FILETTI

BEEF FILLETS RINDERFILET FILETS DE BOEUF

**di manzo alla griglia qualità limousine francese..... € 22,00**

Grilled "French limousin" beef fillet

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine vom Grill

Filet de bœuf au grill qualité limousine française

**di manzo ai porcini qualità limousine francese ..... € 25,00**

Grilled "French limousin" beef fillet with porcini mushrooms

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Steinpilzen

Filet de bœuf aux cèpes qualité limousine française

**di manzo al gorgonzola qualità limousine francese..... € 25,00**

Grilled "French limousin" beef fillet with gorgonzola cheese

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Gorgonzola

Filet de bœuf au gorgonzola qualité limousine française

**Filetto alla Rossini: filetto qualità limousine francese con foie gras d'oca  
e tartufo ..... € 30,00**

Rossini-style fillet: French limousine fillet with goose foie gras and truffle

Filet alla Rossini: Französisches Filet vom Limousin-Rind  
mit Gänse-Foie Gras und Trüffel

Tournedos Rossini : filet de viande limousine française, accompagné de foie gras  
d'oie et de truffe

## CONTORNI

SIDE DISHES SEITLICHE TELLER PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

**Patate spadellate ..... € 4,50**

Sautéed potatoes

Bratkartoffeln

Pommes de terre rôties

**Insalata mista ..... € 6,00**

Mixed salad

Gemischter Salat

Salade mixte

**Grigliatina di verdure..... € 4,50**

Grilled vegetables

Gegrilltem Gemüse

Légumes grillés





# LE NOSTRE PIZZE

## OUR PIZZAS    UNSERE PIZZEN    NOS PIZZAS

- Bruschetta della casa** ..... € 5,00  
*Bruschetta of the house - Bruschetta Hause - Bruschetta de la maison*
- Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella** ..... € 6,50  
*Tomato souce, mozzarella cheese - Tomatensauce, Mozzarella Käse - Sauce de tomate, mozzarella fromage*
- Wurstel: salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel** ..... € 8,00  
*Tomato souce, mozzarella cheese, hot dog - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Hot Dogs - Sauce de tomate, mozzarella fromage, hot dogs*
- Salamino: salsa di pomodoro, mozzarella, salamino** ..... € 8,00  
*Tomato souce, mozzarella cheese, salami - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Salami - Sauce de tomate, mozzarella fromage, salami*
- Napoletana: salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano** ..... € 7,50  
*Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, oregano  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, Sardellen, Kapern, Oregano  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, anchois, câpres, origan*
- Prosciutto e funghi: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi**..... € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Pilzen  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons*
- Quattro Stagioni: salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi**..... € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, Artischoken, Schinken, Pilzen  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, artichauts, jambon, champignons*
- Arena: salsa tartufata, mozzarella, funghi feschi, rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo** ..... € 9,50  
*Truffle sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms, rocket salad, Parmesan cheese, Parma ham  
 Trüffelsauce, Mozzarella Käse, frischen Champignons, Rucola, Parmesan käse, und Parma schinken  
 Sauce à la truffe, mozzarella fromage, champignons frais, fromage Parmesan, rucola, jambon (Parma)*
- Gustosa: salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a dadini, basilico e aglio** ..... € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, basil, garlic  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Basiliskum, Knoblauch  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîche, basilic, ail*
- Vegetariana: salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana** ..... € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables, Parmesan cheese  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, gemischter Gemuse, Parmesan Käse  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, legumes assortis, Parmesan*
- Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla** ..... € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onion  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfish, Zwiebeln  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, thon, oignons*
- Capricciosa: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, olive, origano** ..... € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, oregano  
 Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Artischoken, Pilzen, Kapern, Oliven, Oregano  
 Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, artichauts, champignons, câpres, olive, origan*



# LE NOSTRE PIZZE

## OUR PIZZAS    UNSERE PIZZEN    NOS PIZZAS

**Ai frutti di mare: Salsa di pomodoro, frutti di mare e prezzemolo.....** € 13,00

*Tomato sauce, seafood, parsley*

*Tomatensauce, Meeresfrüchte und Petersilie*

*Sauce tomate, fruits de mer et persil*

**Pizza Brà: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, salsiccia.....** € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, peppers, sausage*

*Tomatensauce, mozzarella Käse, Gorgonzola, Paprika, Wurst*

*Sauce de tomate, mozzarella fromage, gorgonzola, poivrons, saucisse*

**Estate: Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, rucola.....** € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, Parmesan cheese, rocket salad*

*Tomaten sauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Parmesan Käse, Rucola*

*Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîches, fromage Parmesan, rucola*

**Boscaiola: Salsa di pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck, rucola .....** € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, smoked ham, rocket salad*

*Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pilzen, Speck, Rucola*

*Sauce de tomate, mozzarella fromage, champignons, jambon fumeè, rucola*

**Violo Listone: Salsa di pomodoro, basilico e burrata all'uscita.....** € 9,50

*Tomato sauce, basil, burrata (added out of the oven)*

*Tomatensauce, Basilikum und nach dem Backen hinzugefügter Burrata-Käse*

*Sauce tomate, basilic et burrata à la sortie du four*

**Quattro Formaggi Nastro Azzurro: .....** € 11,00

**Formaggi stagionati della Lessinia e gorgonzola**

*Seasoned cheeses from Lessinia and gorgonzola*

*Gewürzter Käse aus Lessinia und Gorgonzola*

*Fromages assaisonnés de Lessinia et de gorgonzola*

**Bufalina: Salsa di pomodoro, mozzarella, bufala di Eboli e basilico .....** € 9,50

*Bufalina: tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella from Eboli and basil*

*Bufalina: Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella aus Eboli und Basilikum*

*Bufalina: sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne d'Eboli, basilic*

**Tirolese: Salsa di pomodoro, mozzarella, speck in cottura, salamino piccante, cipolla, grana .** € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, cooking speck, spicy salami, onion, parmesan*

*Tomatensauce, mozzarella Käse, Kochfleck, würzige Salami, Zwiebel, Parmesan*

*Sauce tomate, mozzarella fromage, point de cuisson, salami épicé, oignon, parmesan*

**Saporita: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino .....** € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, sausage, rosemary*

*Tomatensauce, mozzarella Käse, Gorgonzola, Wurst, Rosmarin*

*Sauce tomate, mozzarella fromage, gorgonzola, saucisse, romarin*

**Ingredienti a richiesta - extra on the pizza: Prosciutto crudo/Speck - Parma Ham / Smoked ham** € 2,00

**Per la preparazione delle pizze si usano solo prodotti freschi. • Pizza is made only with fresh ingredients •  
Herstellung von Pizza nur mit den frischesten Zutaten. • Pour la préparation des pizzas on utilise  
uniquement des ingrédients frais.**

**\*Prodotto Fresco/Fresh product/Frishe Produkt/ Produit frais • \*\*Prodotto Surgelato/frozen product/ Tiefkühl-  
produkt/ produit congelé • \*\*\*Prodotto Congelato/frozen product/ Tiefkühlprodukt/ produit congelé.**

**Coperto - Cover Charge - Gebühr - Couvert** € 2,00



## LE DISSETANTI THE REFRESHING

Coca Cola .....	€ 3,50
Fanta.....	€ 3,50
Coca Cola Zero.....	€ 3,50
Chinotto .....	€ 3,50
Lemonsoda .....	€ 3,50
Sprite .....	€ 3,50
The freddo limone .....	€ 3,50
The freddo pesca .....	€ 3,50
Spezie (cola+fanta) .....	€ 5,00
Spremuta di frutta fresca (arance / juice of fresh fruit/Saft von frischen Früchten/ jus de fruits frais).....	€ 5,00
Succo di frutta (fruit juice / Fruchtsaft /jus de fruit) .....	€ 3,50
Acqua tonica (Tonic water - Tonic Wasser - Eau tonique) .....	€ 3,00
Acqua minerale 1/2 lt. - natural water .....	€ 3,00
Acqua minerale frizzante 1/2 lt. sparkling mineral water/mit Gas/petillant .....	€ 3,00

## LE BIRRE BEERS

Radler (media) .....	€ 5,00
Birra alla Spina “Paulaner” (piccola/small/Klein/petit) .....	€ 3,50
Birra alla Spina “Paulaner” (media/medium).....	€ 5,50
Birra alla Spina “Paulaner” (1 litro/1 liter).....	€ 10,00
Hafe Weiss Bier (cl 0,500) .....	€ 6,00
B20 birra artigianale / craft beer / Craft Bier / bière artisanale .....	€ 6,00
Beck’s analcolica (cl 0,33 without alcohol/ohne Alkohol/sans alcool) .....	€ 5,00
Nastro Azzurro - Made in Italy (cl 0,33).....	€ 5,00

**Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi 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/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.**

*Cher visiteur/client, 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.*



