



Menu estate

ANTIPASTI DI CARNE

Carne salà con rucola e grana (7) 15.00 €

Salt-rubbed and aged beef (Carne Salà) with arugula and Grana Padano
Gesalzenes und gereiftes Rindfleisch (Carne Salà) mit Rucola und Grana Padano

Antipasto all'italiana (7) 14.50 €

Tagliere di formaggi e affettati misti
Italian platter of mixed cheeses and cured meats
Italienische Platte mit gemischten Käsesorten und Aufschnitten

Crudo, burrata e pomodorini (7) 14.00 €

Italian cured ham, burrata and cherry tomatoes
Italienischer Rohschinken, Burrata und Kirschtomaten

Vitello tonnato (3-4-10) 14.00 €

Sliced veal with tuna and caper sauce
Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce (Vitello tonnato)

Crudo e melone 12.50 €

Italian cured ham with melon
Italienischer Rohschinken mit Melone

Caprese con mozzarella di bufala (7) 12.00 €

Buffalo mozzarella, tomatoes and basil
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum



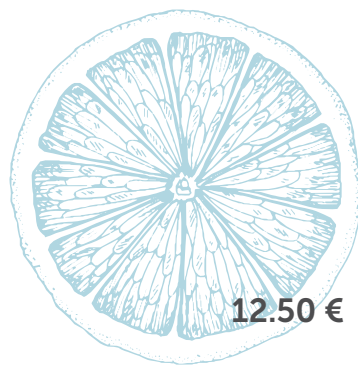
Coperto - Cover charge - Gedeck 1,50 €

ANTIPASTI DI PESCE

Sarde in saor con polenta (1-4-5-9)

Venetian-style sardines (saor) with polenta

Sardinen nach venezianischer Art (saor) mit Polenta

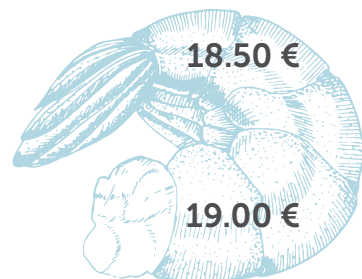


12.50 €

Luccio in salsa con polenta (4-9)

Pike in sauce with polenta

Hecht in Sauce mit Polenta



18.50 €

Sautè di cozze e vongole (12-14)

Sautéed mussels and clams

Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln

19.00 €

Code di gambero con frutta fresca all'arancio (2)

Prawn tails with fresh fruit and orange

Garnelenschwänze mit frischen Früchten und Orange

16.50 €

Cozze alla tarantina (12-14)

Cozze in salsa di pomodoro con aglio, peperoncino, vino bianco e prezzemolo

Mussels in tomato sauce with garlic, chili, white wine and parsley

Miesmuscheln in tomatensauce mit knoblauch, chili, weißwein und petersilie

15.00 €

Insalata di polpo con valeriana, pomodorini, patate e olive (14)

Octopus salad with lamb's lettuce, cherry tomatoes, potatoes and olives

Oktopussalat mit Feldsalat, Kirschtomaten, Kartoffeln und Oliven

15.00 €

PRIMI PIATTI DI CARNE

Risotto ai porcini (12) Minimo 2 persone

Carnaroli rice with porcini mushrooms and Parmigiano

Carnaroli-Reis mit Steinpilzen und Parmigiano

Maccheroni dello chef (1-7)

Chef's special pasta - Hausgemachte Pasta nach Art des Chefs

Ravioli ripieni di burrata con pomodorini e basilico (1-3-7)

Burrata-filled ravioli with cherry tomatoes and basil

Mit Burrata gefüllte Ravioli mit Kirschtomaten und Basilikum

Lasagne alla bolognese (1-3-7-9-12)

Traditional lasagna with meat ragù and béchamel

Klassische Lasagne mit Fleischragù und Béchamell

Lasagne vegetariane (1-3-7-9-12)

Verdure di stagione, besciamella, pasta di semola di grano duro

Seasonal vegetables, béchamel sauce, durum wheat pasta

Gemüse der Saison, Béchamelsauce, Hartweizenpasta

Spaghetti alla carbonara (1-3-7)

Spaghetti, uovo, Grana e guanciale (bacon)

Spaghetti, egg, Grana cheese and guanciale (bacon)

Spaghetti, Ei, Grana-Käse und Guanciale (Bauchspeck)

Maccheroni al ragù bianco (1-9)

Maccheroni with tomato-free meat ragù

Maccheroni mit hellem Fleischragù (ohne Tomate)

Penne al pesto (1-8-9)

Penne with basil pesto - Penne mit Basilikumpesto

Gnocchi al gorgonzola (1-3-7)

Potato gnocchi with gorgonzola cream - Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolacreme

Spaghetti al ragù (1-9)

Spaghetti with Bolognese sauce - Spaghetti mit Fleischragù

Spaghetti al pomodoro (1)

Spaghetti with tomato sauce - Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1)

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Tortellini panna e prosciutto (1-3-7)

Tortellini with cream and ham - Tortellini mit Sahne und Schinken

Penne all'arrabbiata (1)

Penne with spicy tomato sauce- Penne mit pikanter Tomatensauce

Zuppa del Giorno (1-9) - Soup of the day - Tagessuppe



per persona **15.00 €**

14.50 €

12.50 €

12.00 €

12.00 €

12.00 €

12.00 €

11.50 €

11.50 €

10.50 €

9.50 €

10.50 €

10.50 €

10.50 €

9.00 €

PRIMI PIATTI DI PESCE

Risotto alla pescatora (2-4-7-12-14) Minimo 2 persone
Seafood risotto - Meeresfrüchte-Risotto

per persona **21.00 €**

Spaghetti allo scoglio (1-2-4-12-14)
Spaghetti with mixed seafood
Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten

19.50 €

Spaghetti alle vongole (1-12-14)
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln

17.50 €

Gnocco con seppie, gamberi e zafferano (1-2-3-7-12-14)
Gnocchi with cuttlefish, prawns and saffron
Gnocchi mit Tintenfisch, Garnelen und Safran

16.50 €

Mezze maniche con calamari e pomodorini (1-12-14)
Mezze maniche pasta with squid and cherry tomatoes
Mezze Maniche mit Kalmaren und Kirschtomaten

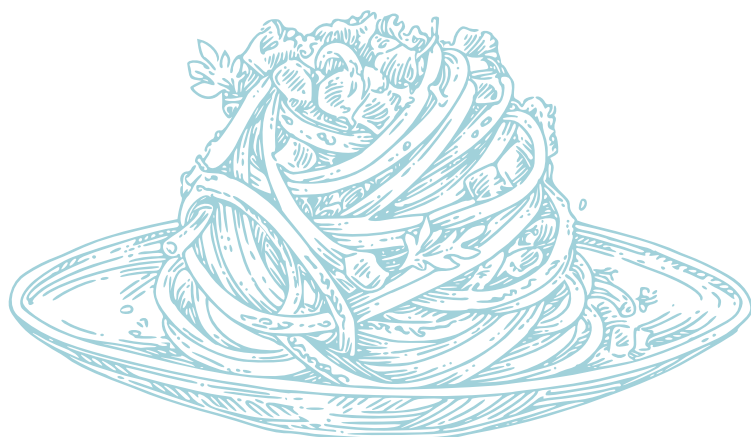
14.50 €

Spaghetti alle cozze (1-12-14)
Spaghetti with mussels
Spaghetti mit Miesmuscheln

14.50 €

Penne al salmone (1-4-7-14)
Penne with salmon
Penne mit Lachs

12.50 €



SECONDI DI CARNE

Filetto ai porcini (7-12)

Beef fillet with porcini mushrooms - Rinderfilet mit Steinpilzen

25.00 €

Filetto al pepe verde (7-10-12)

Beef fillet with green peppercorns - Rinderfilet mit grünem Pfeffer

24.00 €

Filetto alla griglia

Grilled beef fillet - Gegrilltes Rinderfilet

22.00 €

Grigliata di carne

Mixed grilled meats - Gemischte Fleisch-Grillplatte

21.00 €

Galetto con patatine fritte

Roasted spring chicken with French fries - Brath äschen mit pommes

19.50 €

Tagliata con radicchio e Monte Veronese (7)

Sliced grilled beef with radicchio and Monte Veronese cheese

Aufgeschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Radicchio und Monte-Veronese-Käse

19.50 €

Tagliata rucola e grana (7)

Sliced grilled beef with arugula and Grana Padano

Aufgeschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Rucola und Grana Padano

18.50 €

Costine di maiale (Ribs) al forno con patatine (10-12)

Oven-baked pork ribs with French fries

Im Ofen gebackene Schweinerippchen mit Pommes frites

19.50 €

Costolette di agnello

Lamb chops - Lammkoteletts

19.00 €

Entrecôte di manzo

Beef entrecôte - Rinderentrecôte

15.00 €

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1-3-5-8)

Milanese-style breaded veal cutlet with French fries

Mailänder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites

14.50 €

Paillard di maiale

Grilled pork loin (paillard) - Gegrilltes Schweinesteak (Paillard)

12.50 €

Petto di pollo alla griglia

Grilled chicken breast - Gegrillte Hähnchenbrust

12.50 €

Scaloppina (funghi / limone / vino bianco) (1-7-12)

Veal escalope with mushrooms, lemon or white wine

Kalbsschnitzel mit Pilzen, Zitrone oder Weißwein

12.00 €

Tagliata di pollo su letto di misticanza di stagione

Sliced grilled chicken on seasonal mixed greens

Aufgeschnittenes gegrilltes Hähnchen auf Blattsalat der Saison

13.50 €

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista di pesce (2-4-14)

Mixed grilled fish - Gemischte Fisch-Grillplatte

Branzino alla griglia (4)

Grilled sea bass - Gegrillter Wolfsbarsch

Gamberoni alla griglia (2)

Grilled king prawns - Gegrillte Riesengarnelen

Gamberoni al brandy (2-7-12)

King prawns with brandy

Riesengarnelen mit Brandy

Trancio Spada alla griglia (4)

Grilled swordfish steak

Gegrilltes Schwertfischsteak

Fritto misto e verdure pastellate (1-2-5-14)

Mixed fried fish and battered vegetables

Frittiertes Fischsortiment und Gemüse im Backteig

Trota alla griglia (4)

Grilled trout - Gegrillte Forelle

Trancio di salmone alla griglia (4)

Grilled salmon steak - Gegrilltes Lachssteak

Lavarello alla griglia (4)

Grilled whitefish (lavarello)

Gegrillter Felchen (Lavarello)

Frittura di calamari (1-5-14)

Fried calamari rings

Frittierte Calamari-Ringe

Tentacoli di polipo su crema di mais (1-14)

Octopus tentacles on corn cream

Oktopus-Tentakel auf Maiscreme

25.00 €

19.50 €

21.00 €

23.00 €

18.00 €

19.00 €

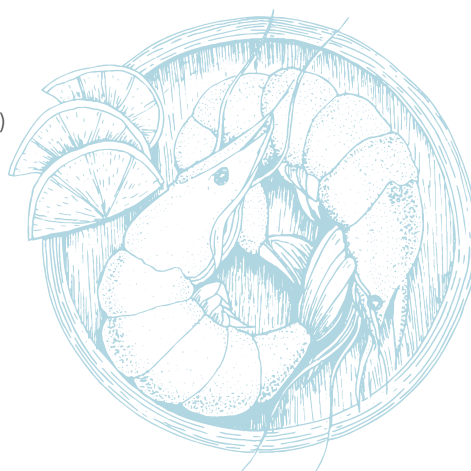
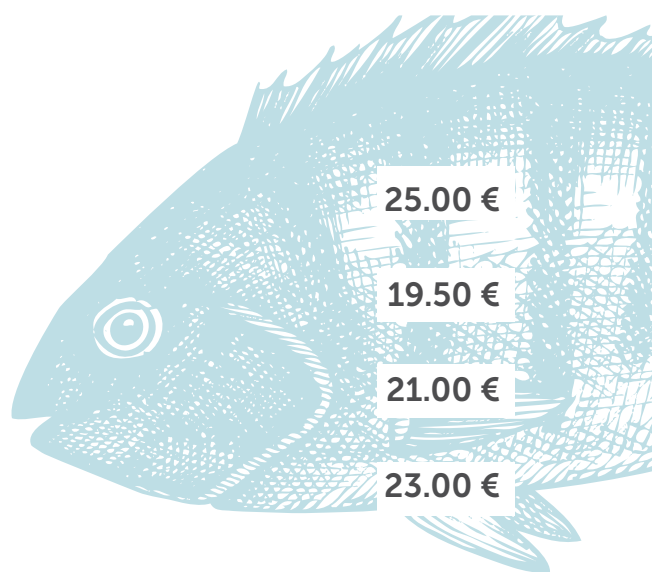
18.50 €

16.00 €

18.50 €

16.00 €

18.50 €



GOURMET

Hamburger Gourmet con patatine fritte (1-3-6-7-12)

Hamburger di manzo Damini Limousine da 200 g, pane, pancetta, cheddar, salsa BBQ, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, patatine fritte

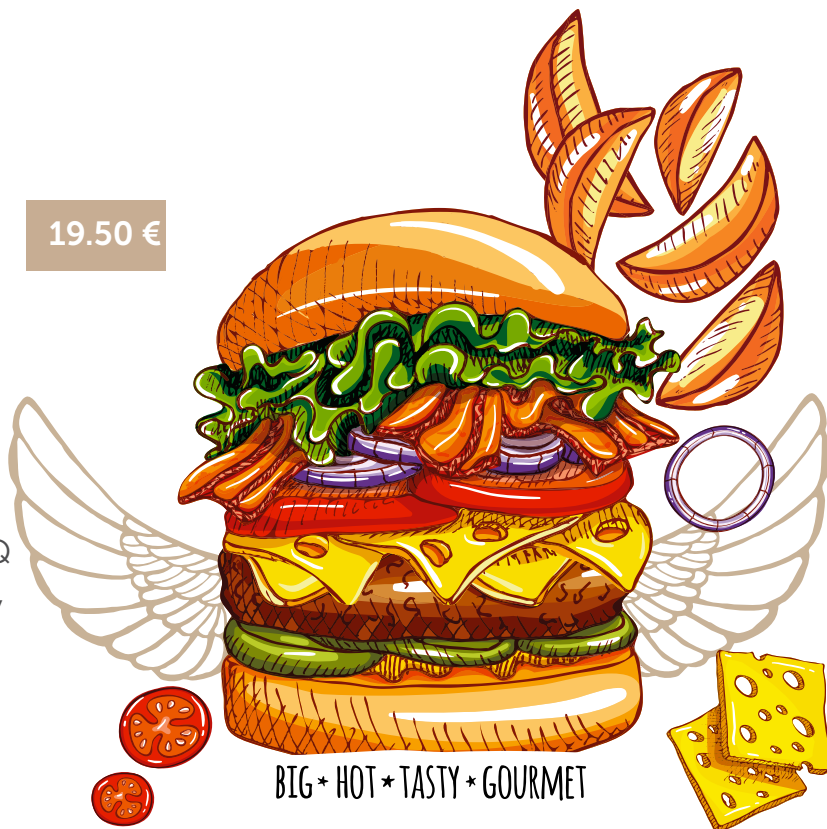
Gourmet Burger

200g Damini Limousine beef burger, bun, bacon, cheddar, BBQ sauce, caramelized onion, lettuce, tomato, French fries

Gourmet hamburger

200g Rindfleisch-Burger Damini Limousine, Brötchen, Speck, Cheddar, BBQ-Sauce, karamellisierte Zwiebel, Salatblatt, Tomaten, Pommes frites

19.50 €



200 g di carne selezionata dalla famiglia Damini, famiglia italiana di macellai da oltre 100 anni.

Le bovine sono di razza Limousine, nate ed allevate in Italia, alimentate solo con foraggio, granaglie ed erba medica prodotti nelle tenute della famiglia Damini, che cura personalmente frollatura, maturazione, affinamento, disosso e taglio nel laboratorio interno di Damini Macelleria & Affini ad Arzignano (VI), con l'attenzione "su misura" che ogni singolo capo richiede.

Solo dopo una frollatura di almeno 40-45 giorni le carni sono pronte per essere lavorate.



200 g of beef selected by the Damini family, Italian master butchers for over 100 years.

The cattle are Limousine breed, born and raised in Italy, fed only on forage, grains and alfalfa grown on the Damini estates. The family personally handles aging, maturation, refinement, deboning and cutting in their in-house workshop in Arzignano (Vicenza), with the bespoke care that every single animal deserves.

Only after at least 40–45 days of dry-aging is the beef ready to be served.



200 g Fleisch, ausgewählt von der Familie Damini, einer italienischen Metzgerfamilie seit über 100 Jahren.

Die Tiere sind Limousine-Rinder, in Italien geboren und aufgezogen, ausschließlich mit Heu, Getreide und Luzerne aus den eigenen Gütern der Familie Damini gefüttert. Die Familie kümmert sich persönlich um Reifung, Veredelung, Entbeinung und Zuschnitt im eigenen Betrieb in Arzignano (Vicenza), mit der maßgeschneiderten Sorgfalt, die jedes einzelne Tier verdient.

Erst nach einer Reifung von mindestens 40–45 Tagen ist das Fleisch bereit zur Verarbeitung.

GOURMET

19.50 €

Fishburger gourmet (1-2-4-7-14)

Pane, hamburger gourmet, tentacolo di polpo, stracciatella, cipolla caramellata, cappuccio rosso e patatine fritte con la buccia

Bread, gourmet burger, octopus tentacle, Stracciatella cheese, a typical mozzarella speciality from Puglia, caramelized onion, red cabbage and chips with the skin on
Brot, Gourmet-Burger, Oktopus-Tentakel, Stracciatella (typische Mozzarella-Spezialität aus Apulien), karamellisierte Zwiebeln, Rotkohl und Pommes frites mit Schale



HAMBURGER E PANINI

Hamburger con patatine fritte (1-7-10-11)

12.50 €

Hamburger di manzo, pane, insalata e pomodoro, patatine fritte
Beef burger, bun, lettuce and tomato, French fries
Rindfleisch-Burger, Brötchen, Salatblatt und Tomaten, Pommes frites

Chicken burger con patatine fritte (1-3-5-6-7-10-11)

12,50 €

Hamburger di pollo crispy, panino, maionese, insalata, pomodoro, patatine fritte
Crispy chicken burger, bun, mayonnaise, lettuce, tomato, French fries
Crispy-Hähnchen-Burger, Brötchen, Mayonnaise, Salatblatt, Tomaten, Pommes frites

Cheeseburger con patatine fritte (1-7-10-11)

13.50 €

Hamburger di manzo, pane, formaggio, insalata, pomodoro, patatine fritte
Beef burger, bun, cheese, lettuce, tomato, French fries
Rindfleisch-Burger, Brötchen, Käse, Salatblatt, Tomaten, Pommes fritess

Hamburger Inferno con patatine fritte (1-7-10-11-12)

16.50 €

Hamburger di manzo, pane, pomodoro, cipolla caramellata, insalata, 'nduja, patatine fritte
Beef burger, bun, tomato, caramelized onion, lettuce, 'nduja (spicy Calabrian sausage), French fries - Rindfleisch-Burger, Brötchen, Tomaten, karamellisierte Zwiebel, Salatblatt, 'nduja (würzige kalabrische Streichwurst), Pommes frites

Hamburger Italian con patatine fritte (1-7-8-10-11)

16.50 €

Hamburger di manzo, pane, insalata, pomodori secchi, burrata, basilico, pistacchi, patatine fritte - Beef burger, bun, lettuce, sun-dried tomatoes, burrata, basil, pistachios, French fries - Rindfleisch-Burger, Brötchen, Salatblatt, getrocknete Tomaten, Burrata, Basilikum, Pistazien, Pommes frites

PIZZE

Ingredienti aggiunti - Extra toppings - Zusätzliche Zutaten € 2,00

Contadina (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, rucola, pomodorini, grana a scaglie
Tomato, mozzarella, cooked ham, porcini, arugula, cherry tomatoes, Grana shavings
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Steinpilze, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Späne

12.50 €

Saporita (1-7)

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, olive
Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, olives
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Oliven

11.00 €

Sapori d'Italia (1-7)

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo, misticanza, pomodori secchi
Tomato, mozzarella, porcini, Italian cured ham, mixed greens, sun-dried tomatoes
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, italienischer Rohschinken, Blattsalat, getrocknete Tomaten

13.00 €

Mantovana (1-7)

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, porcini, scamorza affumicata
Pumpkin cream, mozzarella, Italian sausage, porcini, smoked scamorza
Kürbiscreme, Mozzarella, Italienische Bratwurst, Steinpilze, geräucherter Scamorza

13.00 €

Sisan (1-7)

Pomodoro giallo, mozzarella di bufala, melanzane, funghi porcini, salsiccia, misticanza, Monte Veronese
Yellow tomato, buffalo mozzarella, eggplant, porcini, Italian sausage, mixed greens, Monte Veronese
Gelbe Tomate, Büffelmozzarella, Auberginen, Steinpilze, Salsiccia, Blattsalat, Monte Veronese

14.00 €

Mortazza (1-7-8)

Fior di latte, mortadella, pistacchio, burrata
Fior di latte, mortadella, pistachio, burrata
Fior di Latte, Mortadella, Pistazien, Burrata

13.50 €

Norvegese (1-4-7)

Fior di latte, salmone affumicato, formaggio cremoso, zest di limone
Fior di latte, smoked salmon, cream cheese, lemon zest
Fior di Latte, Räucherlachs, Frischkäse, Zitronenzeste

13.50 €

Mangiafuoco (1-7)

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, 'nduja, cipolla, salsiccia
Tomato, mozzarella, spicy salami, 'nduja, onion, Italian sausage
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, 'nduja, Zwiebel, Salsiccia

11.50 €

Estate (1-7)

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, grana
Tomato, mozzarella, fresh tomato, arugula, Grana
Tomate, Mozzarella, frische Tomate, Rucola, Grana

10.50 €

Bufalina (1-7)

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

11.00 €

PIZZE

Ingredienti aggiunti - Extra toppings - Zusätzliche Zutaten € 2,00

Leggera (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, formaggio cremoso, rucola
 Tomato, mozzarella, Italian cured ham, cream cheese, arugula
 Tomaten, Mozzarella, italienischer Rohschinken, Frischkäse, Rucola

11.00 €

Frutti di mare (1-2-4-14)

Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo
 Tomato, seafood, garlic, parsley
 Tomate, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie

15.00 €

Boscaiola (1-7)

Pomodoro, mozzarella, misto funghi, speck
 Tomato, mozzarella, mixed mushrooms, speck
 Tomate, Mozzarella, gemischte Pilze, Speck

11.50 €

Gorgonzola e Crudo (1-7)

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo
 Tomato, mozzarella, gorgonzola, Italian cured ham
 Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, italienischer Rohschinken

11.50 €

4 Formaggi (1-7)

Mozzarella, 4 formaggi
 Mozzarella and four-cheese blend
 Mozzarella und Vier-Käse-Mischung

11.00 €

Capricciosa (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi
 Tomato, mozzarella, cooked ham, champignons, artichokes
 Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken

10.50 €

Carbonara (1-3-7)

Uova, mozzarella, pancetta
 Eggs, mozzarella, bacon
 Eier, Mozzarella, Bacon

10.50 €

Parmigiana (1-7)

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico
 Tomato, mozzarella, eggplant, Grana, basil
 Tomate, Mozzarella, Auberginen, Grana, Basilikum

10.50 €

Prosciutto e Funghi (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
 Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms
 Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Pilze

10.50 €

Tonno e Cipolla (1-4-7)

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
 Tomato, mozzarella, tuna, onion
 Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

10.50 €



PIZZE

Ingredienti aggiunti € 2,00

Diavola (1-7)

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

10.00 €

Vegetariana (1-7)

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione
Tomato, mozzarella, seasonal vegetables
Tomate, Mozzarella, Saisongemüse

10.00 €

Hawaii (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

10.50 €

Napoletana (1-4-7)

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano

10.00 €

Würstel (1-7)

Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato, mozzarella, Vienna-style sausage
Tomate, Mozzarella, Wiener Würstel

9.50 €

Prosciutto Cotto (1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, cooked ham
Tomate, Mozzarella, Kochschinken

9.50 €

Funghi (1-7)

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon
Tomato, mozzarella, champignons
Tomate, Mozzarella, Champignons

9.50 €

Margherita (1-7)

Pomodoro, mozzarella
Tomato, mozzarella
Tomate, Mozzarella

9.00 €

Marinara (1)

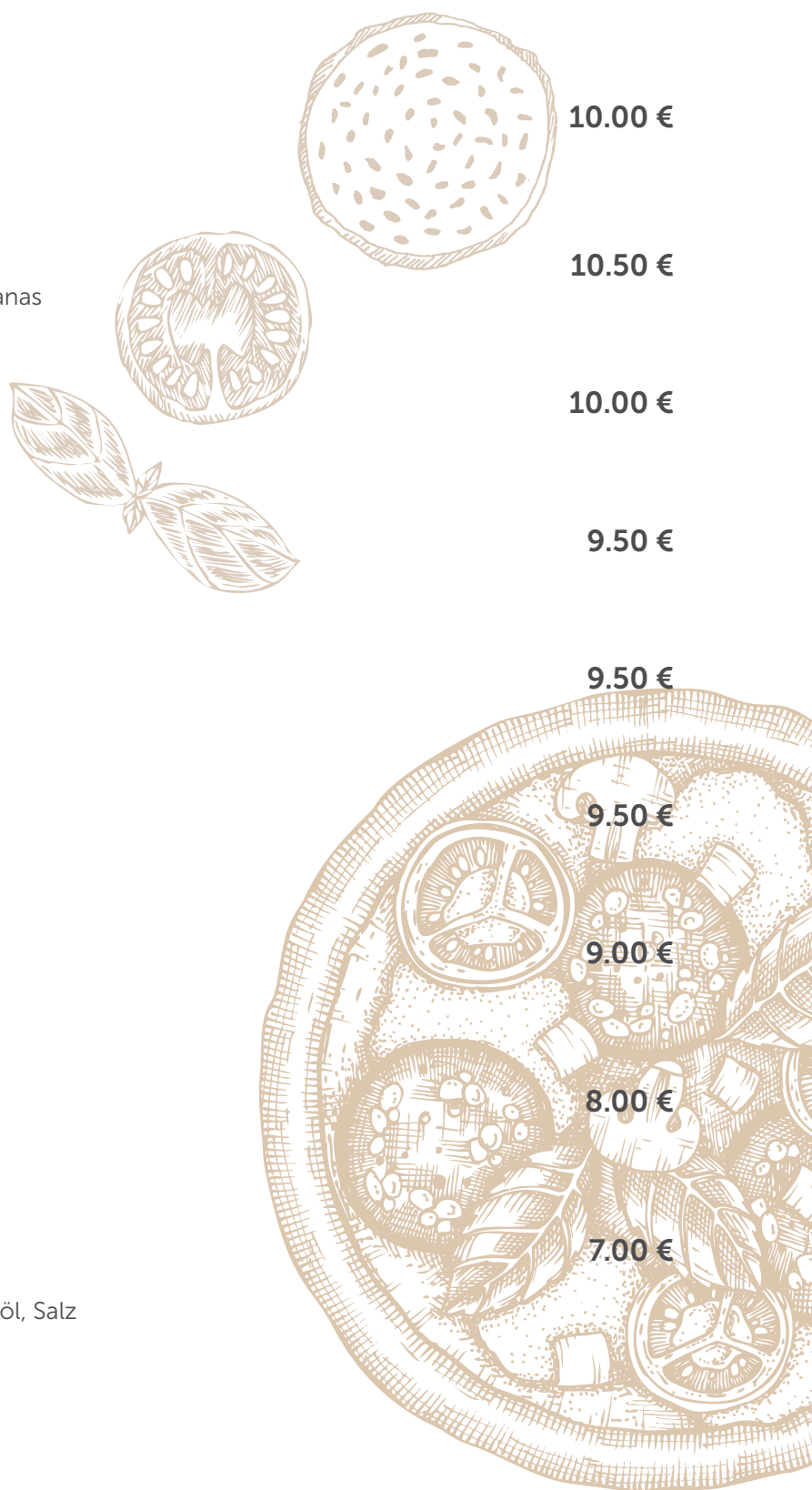
TPomodoro, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano
Tomate, Knoblauch, Oregano

8.00 €

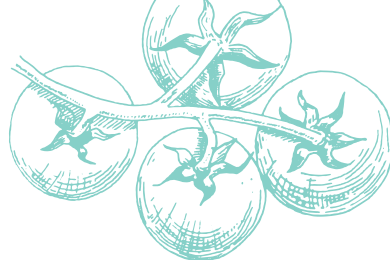
Focaccia con origano(1)

Italian focaccia bread, oregano, olive oil, salt
Italienisches Focaccia-Brot, Oregano, Olivenöl, Salz

7.00 €



INSALATONE



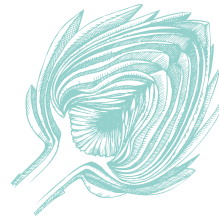
Insalata Delicata (4-7)

Misticanza, salmone affumicato, mozzarella di bufala, pomodorini, semi di zucca
Mixed greens, smoked salmon, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pumpkin seeds
Blattsalat, Räucherlachs, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Kürbiskerne

13.50 €

Insalata Giada (2-3-7-10-14)

Insalata mista, gamberi, salsa cocktail
Mixed salad, prawns, cocktail sauce
Gemischter Salat, Garnelen, Cocktailsauce



13.50 €

Caesar salad (1-7)

Insalata verde, pollo alla griglia, salsa Caesar, crostini, scaglie di Grana Padano, bacon
Lettuce, grilled chicken, Caesar sauce, croutons, Grana Padano shavings, bacon
Salat, gegrilltes Hähnchen, Caesar-Sauce, Croûtons, Grana-Padano-Späne, Bacon

13.00 €

Insalata Esotica (7-8)

Insalata verde, ananas, mela, noci, scaglie di Grana Padano
Lettuce, pineapple, apple, walnuts, Grana Padano shavings
Salat, Ananas, Apfel, Walnüsse, Grana-Padano-Späne

12.50 €

Insalata Greca (7)

Insalata verde, feta, pomodori, cetrioli, olive, cipolla
Lettuce, feta, tomatoes, cucumbers, olives, onion
Salat, Feta, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln

12.00 €

Insalata Nizzarda (3-4)

Insalata verde, pomodoro, uova, olive, capperi, acciughe, tonno, cipolla
Lettuce, tomato, eggs, olives, capers, anchovies, tuna, onion
Salat, Tomate, Eier, Oliven, Kapern, Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln

12.50 €

Insalata Mediterranea (4-7)

Insalata mista, tonno, cipolla rossa, mozzarella di bufala
Mixed salad, tuna, red onion, buffalo mozzarella
Gemischter Salat, Thunfisch, rote Zwiebel, Büffelmozzarella

12.00 €

La Pugliese (4)

Patate, pomodori, cetrioli, tonno, olive, origano, cipolla rossa
Potatoes, tomatoes, cucumbers, tuna, olives, oregano, red onion
Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Oliven, Oregano, rote Zwiebel

12.00 €



CONTORNI

Patatine fritte - French fries - Pommes frites

6.00 €

Insalata verde - Green salad - Grüner Salat

6.00 €

Insalata mista - Mixed salad - Gemischter Salat

6.00 €

Fagioli con cipolla - Beans with onions - Bohnen mit Zwiebeln

6.00 €

Pomodoro e cipolla - Tomatoes and onions - Tomaten und Zwiebeln

6.00 €

Verdure grigliate - Grilled vegetable - Gegrilltes Gemüse

6.00 €

Verdure cotte - Cooked vegetables - Gekochtes Gemüse

6.00 €

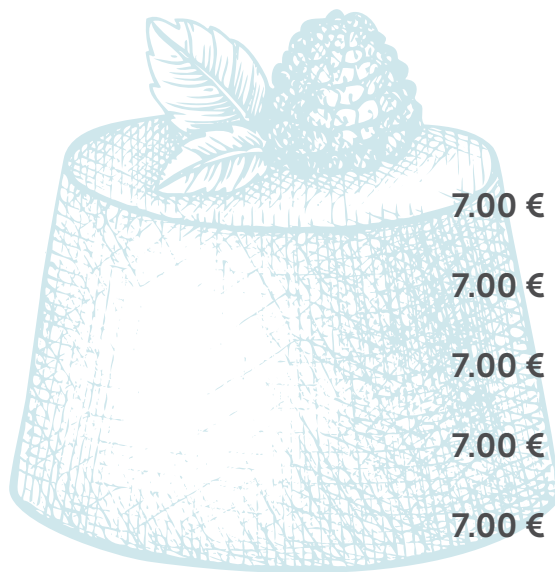
Patate al forno - Roast potatoes - Ofenkartoffeln

6.00 €



DESSERT

Ispirazione al mandarino	7.00 €
Ispirazione al Cheesecake	7.00 €
Meringa	7.00 €
Croccante all'amarena	7.00 €
Incanto al caramello salato e cioccolato	7.00 €
Soufflé al cioccolato	7.00 €
Semifreddo a Vecchio Amaro del Capo	7.00 €
Semifreddo al caffè	7.00 €
Tartufo pistacchio	7.00 €
Tartufo al Limoncello	7.00 €
Tartufo bianco	7.00 €
Tartufo classico	7.00 €
Tiramisù	7.00 €
Panna Cotta	7.00 €
Crema catalana	7.00 €



MENU BAMBINI

MULAN (1-3-7-9)

7.00 €

Tortellini panna e prosciutto cotto
Toortellini with cream and cooked ham
Tortellini mit Sahne und Kochschinken

MICKEY MOUSE (1)

6.00 €

Pasta con sugo di pomodoro - Pasta with tomato sauce
Pasta mit Tomatensauce

SIMBA (1-9)

6.00 €

Pasta al ragù di carne alla bolognese
Pasta with bolognese meat ragù
Pasta mit Bolognese-Ragù

FROZEN (1-7)

6.00 €

Pasta con panna - Pasta with cream - Pasta mit sahn

NEMO (1-3-4-5)

9.00 €

Filetti di pesce in pastella con patatine fritte
Fish fillets in batter with French fries
Fischfilets im Backteig mit Pommes frites

DONALD DUCK (1-3-5)

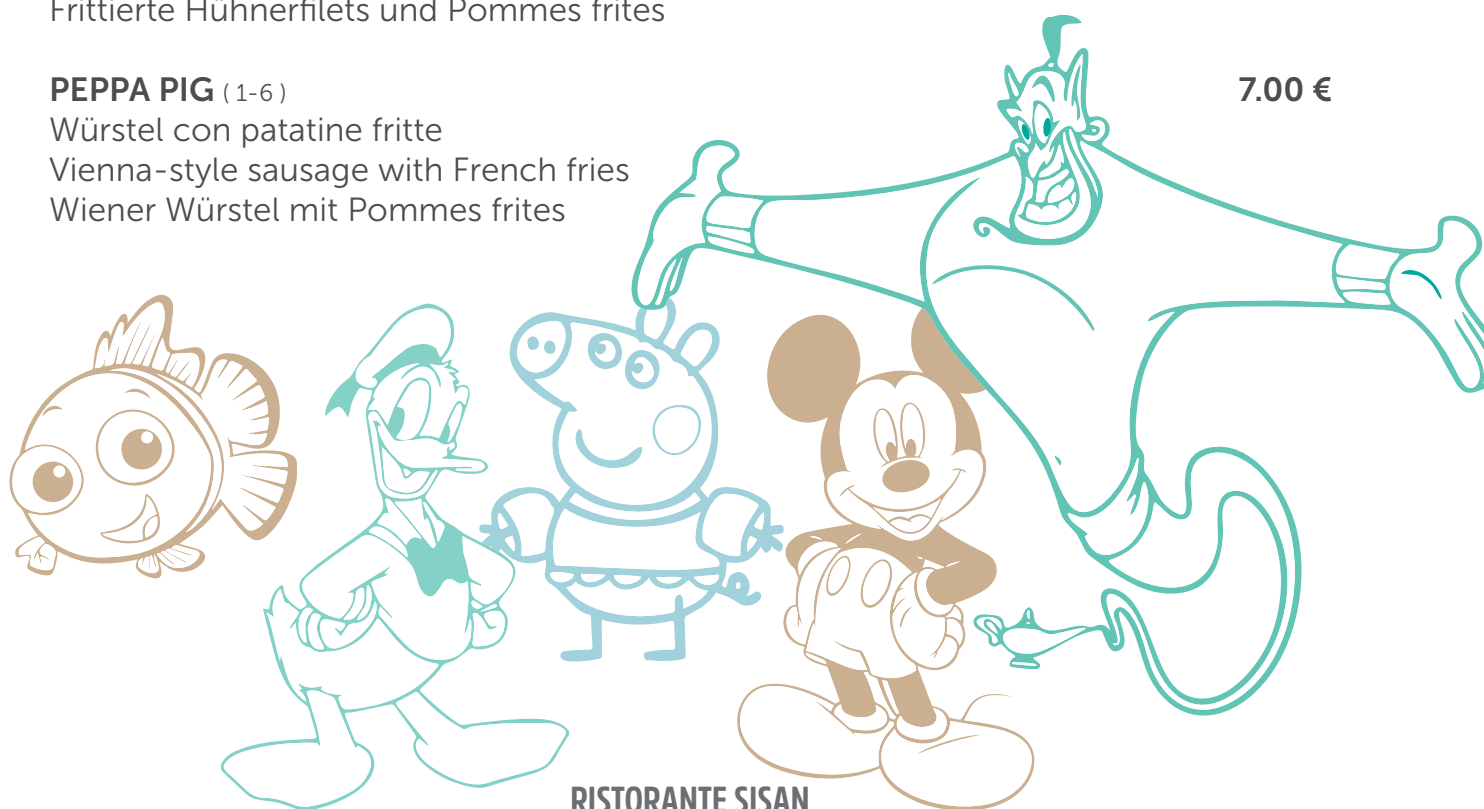
8.00 €

Filetti di pollo fritti e patatine fritte
Fried chicken fillets and French fries
Frittierte Hühnerfilets und Pommes frites

PEPPA PIG (1-6)

7.00 €

Würstel con patatine fritte
Vienna-style sausage with French fries
Wiener Würstel mit Pommes frites



RISTORANTE SISAN

DESSERT

ICECREAM ANIMALS 5.00 €



CIP CIOK
al cioccolato



PIRATA
al cioccolato



HIP HOP
alla fragola



TWITTY
al fior di latte



PAN DAN
alla vaniglia



PRINCIPESSA
alla fragola

CAFFETTERIA & BIBITE



Caffè espresso	1.50 €
Caffè decaffeinato	2.00 €
Caffè corretto	2.50 €
Caffè Americano	2.50 €
Caffè shakerato	5.00 €
Cappuccino (7)	2.50 €
Latte macchiato (7)	2.50 €

Acqua 0,75 lt.	3.00 €
Succo di frutta 0,30 lt.	3.00 €
Coca Cola /Coca Zero/Fanta/ Sprite/Lemonsoda	3.50 €
Tè Pesca / Limone 0,30 lt.	3.50 €
Cioccolata (7)	2.50 €
Cioccolata con panna (7)	3.50 €
Tè caldo	2.50 €



DISTILLATI

Grappa di Amarone	9.00 €
Grappa "Po' Di Poli" Morbida Distilleria Poli	7.00 €
Grappa "Bassanina" Bianca Italiana Distillati Bassano	5.00 €
Amari Selezione disponibile — chiedi al barman	5.00 €
Havana Club 7 Años (Ron añejo de Cuba)	7.00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva (Ron Antiguo de Venezuela)	8.00 €
Ron Zacapa No. 23 (Solera Gran Reserva - Ron de Guatemala)	9.00 €
Jameson (Irish Whiskey - Triple Distilled)	6.00 €
Jack Daniel's (Tennessee Whiskey - Old N. 7 Brand)	7.00 €
Lagavulin 16 (Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 years old)	9.00 €



BIRRA IN BOTTIGLIA

(FLASCHENBIER / BOTTLED BEER)

Moretti (Italia) 0,33 lt. (1)	4.50 €
Icnusa (Italia) 0,33 lt. (1)	4.50 €
Corona (Messico) 0,33 lt. (1)	5.00 €
Corona Zero (Messico) 0,33 lt. (1)	5.00 €
Heineken (Olanda) 0,33 lt. (1)	4.50 €
Franziskaner (Germania) 0,5 lt. (1)	6.00 €
Augustiner (Germania) 0,5 lt. (1)	7.00 €
Magners (Irlanda) 0,5 lt. (1)	7.00 €



ALLA SPINA Draught beer · Vom Fass

Birra piccola Moretti 0,20 lt. (1)	3.00 €
Birra media Moretti 0,40 lt. (1)	6.00 €



APERITIVI

Aperol Spritz (12)	7.00 €
Campari Spritz (12)	7.00 €
Tropical Spritz (12)	7.00 €
Passion Spritz (12)	7.00 €
Limoncello Spritz (12)	7.00 €
Ugo (12)	7.00 €
Gingerino/ Sanbittèr/ Crodino	5.00 €
"Virgin" Mojito (analcolico)	7,50 €
"Virgin" Sex On The Beach (analcolico)	7,50 €
"Virgin" Pina Colada (analcolico)	7,50 €
"Virgin" Strawberry Colada (analcolico)	7,50 €
"Virgin" Gin Tonic (analcolico)	7,50 €



COCKTAILS

Piña Colada	10,00 €
Mojito	9,00 €
Americano (12)	8,00 €
Negroni (12)	9,00 €
Daiquiri Frozen Strawberry	10,00 €
Cuba Libre	8,00 €
Tequila Sunrise	9,00 €
Rum Cola	8,00 €
Whisky Cola	8,00 €
Vodka Tonic	9,00 €
Gin Tonic	9,00 €
Moskow Mule	10,00 €
Caipiroska Fragola	10,00 €
Caipiroska Maracuja	10,00 €
Caipirinha alla frutta	10,00 €
Cachaça, lime, zucchero di canna, frutta fresca di stagione	
Margarita	10,00 €
Sex On The Beach	10,00 €
Long Island Iced Tea	10,00 €
Amaretto Sour (3-8)	9,00 €
Aviation (12)	10,00 €
London dry gin, crème de violette, maraschino, succo di limone	
Banana Rum Punch	10,00 €
Rum cubano, rum giamaicano, Angostura bitters, liquore alla banana, sciroppo alla vaniglia	
Bourbon Tea	10,00 €
Bourbon whiskey, tè nero freddo, limone, miele	
Caffè shakerato con Baileys (7)	7,00 €
Chiedete ai nostri camerieri il cocktail del giorno	10,00 €

COCKTAIL D'AUTORE

Cactus and Basil (0% Vol.)	9,00 €
Beefeater 0.0, sciroppo di basilico, tè verde e cactus, soluzione acida	
Spicy Mango (0% Vol.)	9,00 €
Martini Vibrante, sciroppo spicy mango, tè alla pesca e rosa, soluzione citrica	

GIN PREMIUM

Special Gin Tonic	13,00 €
Chiedi al barman quale Gin speciale è disponibile oggi	

ALLERGENI

Per le informazioni su sostanze ed allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale. Preghiamo comunque di segnalarci eventuali intolleranze o allergie in maniera da rendere più attento il nostro servizio.

For information on substances and allergens, please refer to the documentation provided on request by our staff. Kindly let us know of any intolerances or allergies so we can serve you better.

Informationen zu Stoffen und Allergenen finden Sie in der Dokumentation, die Ihnen unser Personal auf Anfrage zur Verfügung stellt. Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten oder Allergien mit, damit wir Sie aufmerksamer bedienen können.

 1 - GLUTINE Gluten – Gluten	 2 - CROSTACEI Crustaceans Krebstiere	 3 - UOVA Eggs – Eier	 4 - PESCE Fish – Fisch	 5 - ARACHIDI Peanuts – Erdnüsse	 6 - SOIA Soy – Soja	 7 - LATTE Milk – Milch	 8 - FRUTTA A GUSCIO Tree nuts – Schalenfrüchte
 9 - SEDANO Celery – Sellerie	 10 - SENAPE Mustard – Senf	 11 - SESAMO Sesame seeds – Sesamsamen	 12 - SOLFITI Sulphites – Sulfite	 13 - LUPINI Lupin – Lupinen	 14 - MOLLUSCHI Molluscs – Weichtiere		

* In caso di mancanza di prodotto fresco, verrà usato prodotto congelato o surgelato all'origine.

* Frozen products may be used if fresh ones are not available.

* Tiefgefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind.



Coperto - Cover charge - Gedeck 1,50 €



SISAN FAMILY RESORT

Via Fontane 19 - 37011 Cisano (Vr)

Tel. +39 045 8240580

RISTORANTE SISAN