

enjoy our

RESTAURANT

menu



IL CAPPERO

Restaurant



COMPLEANNI ED EVENTI

SU PRENOTAZIONE ORGANIZZIAMO FESTE DI COMPLEANNO ED EVENTI.
Auf Reservierung organisieren wir Geburtstagsfeiern und Veranstaltungen.
Upon reservation we organize birthday parties and events.



PRENOTAZIONI

È POSSIBILE RISERVARE UN TAVOLO.
Tische können reserviert werden.
Tables should be reserved



GIFT CARD

E' L'IDEA REGALO PER TUTTE LE OCCASIONI. LA GIFT CARD RISTORANTE IL CAPPERO È ASSOLUTAMENTE PERSONALIZZABILE, SCEGLI UN IMPORTO OPPURE UN MENU DEGUSTAZIONE E REGALALO A CHI VUOI TU. IL BUONO VERRÀ CONFEZIONATO IN UN'ELEGANTE BUSTA REGALO.

Eine Geschenk idee für jede Gelegenheit. Die Gift Card Ristorante Il Capperò kann individuell gestaltet werden: Wählen Sie einen Betrag oder ein Verkostungsmenü und schenken Sie die Card, wem Sie möchten. Der Gutschein wird in einem eleganten Geschenkumschlag vorbereitet.

A gift idea for all occasions. The Ristorante Il Capperò gift card can be completely customised. Just choose the amount or a tasting menu and give it to whomever you want. The card is presented in an elegant gift envelope.



SAPORI D'ITALIA SHOP

UNA PICCOLA SELEZIONE DI PRODOTTI CHE USIAMO IN RISTORANTE
Eine kleine Auswahl an typischen Produkten, die wir in der Küche verwenden
A small selection of typical products that we use in our own restaurant

FOLLOW, WRITE AND TAG US!



IL CAPPERO RESTAURANT

BENVENUTI

W I L L K O M M E N

W E L C O M E

COPERTO • SERVICE • COVER CHARGE + € 1,80

a persona • pro Person • per Person

I nostri prezzi sono comprensivi di I.V.A.

In unseren Preisen sind M.W.S.T. enthalten.

In our prices V.A.T. taxes is included.

Per informazioni su **sostanze e allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. (Informativa ai consumatori in conformità con quanto disposto dal regolamento Eu n. 1169/2011 e D. Lgs. 109/1992).

Bei Fragen zu **Allergenen**, stehen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter im Service zur Verfügung. Eine Allergen - Dokumentation halten wir auf Anfrage gerne für Sie bereit (Gemäß EU Verbraucherinformationsverordnung n. 1169/2011 u. italienischem Gesetzesdekret n. 109/1992).

For information regarding **allergic ingredients**, please ask a member of staff. A guidance on food allergen is available on request (information o consumers in accordance with EU Regulation 1169/2011 and italian legislative Decree 109/1992).

(*) Prediligiamo l'utilizzo di prodotti freschi ma qualora questi non fossero reperibili o di pregio possono essere utilizzate alternative congelate e/o surgelate di qualità.

(*) Wir ziehen es vor, frische Produkte zu verwenden, aber falls diese nicht verfügbar oder nicht von hoher Qualität sind, können hochwertige gefrorene und/oder tiefgekühlte Alternativen verwendet werden

(*) We prefer to use fresh products, but in the case that these are not available or not of high quality, premium frozen and/or deep frozen alternatives may be used.

FOLLOW, WRITE AND TAG US!



IL CAPPERO RESTAURANT

BABY

K I N D E R M E N Ü

K I D S ' M E A L

BABY PRIMI

NUDELGERICHTE PASTA

• **LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 8,00
Lasagne mit Fleischsauce
Baked noodles with meat sauce

• **TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO** 8,00
Tortellini mit Schinken und Rahmsauce
Tortellini with ham and cream sauce

• **PENNE* AL RAGÙ** 7,60
Penne mit Fleischsauce
Penne with meat sauce

• **PENNE* AL POMODORO** 7,00
Penne mit Tomatensauce
Penne with tomato sauce

• *** GNOCCHI** + 1,00
Kartoffelklösschen / Potato dumplings

BABY SECONDI

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

• **COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE** 13,50
CON PATATINE FRITTE*
Panieres Hühnerschnitzel mit Pommes frites
Breaded chicken cutlet with French fries

• **PEPITE DI POLLO* CON PATATINE FRITTE***
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets with French fries
6 PEZZI Stücke / Pieces 8,50
10 PEZZI Stücke / Pieces 10,50

• **BABY HAMBURGER (100gr.)** 9,50
CON PATATINE FRITTE*
Hamburger (mit Brot) mit Pommes frites
Hamburger (with bread) with French fries

• **BABY CHEESEBURGER (100gr.)** 10,50
CON PATATINE FRITTE*
Cheeseburger mit Pommes frites
Cheeseburger with French fries

• **BOCCONCINI DI MERLUZZO FRITTO**
CON PATATINE FRITTE*
Fisch-Nuggets mit Pommes frites
Fish nuggets with French fries
6 PEZZI Stücke / Pieces 9,50
10 PEZZI Stücke / Pieces 11,50

I BABY MENU - PIATTI UNICI

K I N D E R M E N Ü 1 G A N G

K I D S ' M E A L - 1 C O U R S E



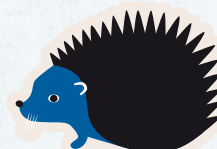
menu
OTTO
16,50

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
+ HAMBURGER (senza panino)
+ PATATINE FRITTE*

- Tortellini Schinken und Rahmsauce
+ Hamburger (ohne Brot)
+ Pommes frites
- Tortellini ham and cream sauce
+ hamburger (no bread)
+ French fries



menu
ETTO
16,50



PENNE AL POMODORO
+ **BOCCONCINI DI MERLUZZO FRITTI (6 PZ)**
+ **PATATINE FRITTE***

- Penne mit Tomatensauce
+ Fisch-Nuggets (6 St.)
+ Pommes frites
- Penne with tomato sauce
+ Fish nuggets (6 pcs.)
+ French fries

BIG BOY MENU

TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE*
ALLE HAMBURGER AUF DER SPEISEKARTE WERDEN MIT POMMES FRITES SERVIERT
ALL HAMBURGERS ON THE MENU ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

HAMBURGER 11,00

pane - hamburger - lattuga - pomodoro

Brot - Hamburger - Salat - Tomate

bread - hamburger - salad - tomato

CHEESEBURGER 12,00

pane - hamburger - lattuga - pomodoro - formaggio cheddar

Brot - Hamburger - Salat - Tomate - Cheddar-Käse

bread - hamburger - salad - tomato - Cheddar cheese

TOP BURGER (180gr.) 15,00

pane - hamburger - lattuga - pomodoro - bacon

formaggio cheddar - ketchup

Brot - Hamburger - Salat - Tomate - Bacon - Cheddar-Käse - Ketchup

bread - hamburger - salad - tomato - bacon - Cheddar cheese - Ketchup

BABY PIZZE

	BABY MARGHERITA Salsa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella / Tomato and mozzarella	7,50		BABY PATATOSA Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomaten, Mozzarella, Pommes frites Tomato, mozzarella, French fries	8,50
•	BABY PROSCIUTTO Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken Tomato, mozzarella, ham	8,50	•	BABY PAPERONE Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites Tomato, mozzarella, wurstel, French fries	9,00
•	BABY SALAME Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomaten, Mozzarella, salami Tomato, mozzarella, Salami	8,50			

PIZZA DESSERT NUTELLINA

CON FRAGOLE

10,00

Pizza con Nutella, panna montata
e fragole fresche

Pizza mit Nutella, Schlagsahne
und frischen Erdbeeren

Pizza with Nutella, whipped cream
and fresh strawberries

ANTIPASTI

dal Mare

V O R S P E I S E N

S T A R T E R S

antipasto IL CAPPERO 29,50

CAPASANTA - CANESTRELLI - DENTICE - SALMONE - INSALATA DI SEPIE - PIOVRA- SARDA FRITTA - CANOCIE BOLLITE

Jakobsmuschel - Zahnwechselfisch - Zahnbrasse - Lachs - Tintenfischsalat -

Krake - frittierte Sardellen - gekochte Heuschrecken

Scallop - Queen scallops - Dentex - Salmon - Cuttlefish salad - Octopus - Fried sardines - Boiled mantis shrimps

- **ENTRÉE DI MARE: CAPASANTA, CALAMARO 18,50**
ALLA GRIGLIA, MILANESE DI SARDE servito con salse
Meeresvorspeise: gratinierte Jakobsmuschel, gegrillter Tintenfisch, panierte Sardinen-Milanese Art (serviert mit Saucen)
Seafood appetizer: gratin scallop, grilled squid, breaded sardine "milanese" style (served with sauces)
- **CROSTINI CALDI CON CREMA DI DENTICE 16,80**
E SALMONE MARINATO
Warmes Röstbrot mit Zahnbrassencreme und mariniertem Lachs
Warm croutons with cream of snapper and salmon marinated

- **COUSCOUS CON VERDURE E GAMBERI 15,00**
Couscous mit Gemüse und Garnelen
Couscous with vegetables and shrimp
- **ACCIUGHE DEL CANTABRICO 12,00**
CON BURRO E PANE CALDO
Kantabrische Sardellen mit Butter und warmem Brot
Cantabrian anchovies with butter and warm bread
- **PADELLA DI COZZE ALLA MARINARA 16,50**
Terrine mit Miesmuscheln nach Matrosenart
Marinara-style mussel terrine

LA PASTA E IL MARE

SU RICHIESTA TUTTI I PRIMI PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI PICCANTI
AUF ANFRAGE KÖNNEN DIE ERSTEN GÄNGE SCHARF SEIN
FIRST COURSES CAN BE MADE SPICY ON REQUEST

- **TAGLIOLINI ALLA BUSERA 19,90**
DI SCAMPI E GAMBERI*
Tagliolini "alla Busera" mit Scampi und Garnelen in Tomatensoße
Tagliolini "alla Busera" with prawns and shrimp in tomato sauce
-  **SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17,50**
CON POMODORINI, AGLIO E PREZZEMOLO
Spaghetti mit Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley
-  **SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, 16,50**
PEPERONCINO, POMODORINI E GAMBERI
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Kirschtomaten, Pfefferschote und Garnelen
Spaghetti with oil, garlic, cherry tomatoes, chilli and shrimps
- **TAGLIOLINI CON ZUCCHINE, 16,50**
POMODORINI, COZZE E AGLIO
Bandnudeln mit Zucchini, Kirschtomaten, Miesmuscheln und Knoblauch
Tagliolini with courgette, cherry tomatoes, mussels and garlic

- **BAVETTE DI MARE 21,00**
Bavette mit Meeresfrüchten
Bavette with seafood
- **TAGLIOLINI CON SALMONE E ZUCCHINE 17,00**
Bandnudeln mit Lachs und Zucchini
Tagliolini with salmon and zucchini

LE GRAN SPAGHETTATE x 2

S E R V I T E I N P A D E L L A

- **SPAGHETTI DI MARE per 2 Pers. 39,50**
Meeresfrüchte-Spaghetti in der Pfanne serviert
Seafood spaghetti served in a pan
- **TAGLIOLINI ALLA BUSERA per 2 Pers. 39,50**
DI SCAMPI E GAMBERI
Tagliolini "alla Busera" mit Scampi und Garnelen in Tomatensoße, in der Pfanne serviert
Tagliolini "alla Busera" with prawns and shrimp in tomato sauce served in a pan

SU RICHIESTA PORZIONI ABBONDANTI +3,50

GRÖßERE PORTIONEN AUF ANFRAGE • LARGER PORTIONS ON REQUEST

GRIGLIA E FRITTI

S P E Z I A L G E R I C H T E

S P E C I A L D I S H E S

GRAN PIATTO DI PESCE

31,50

G R O S S E R F I S C H T E L L E R

B I G F I S H P L A T E

**ANTIPASTO ASSORTITO,
CALAMARI FRITTI,
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA
SERVITO CON VERDURE ALLA PIASTRA**

Gran piatto di pesce è una portata
singola dove puoi assaggiare
la nostra cucina di pesce.
Tanti prodotti dal mare cucinati
con tecniche diverse, accompagnati
con verdure alla piastra.

**GEMISCHTE FISCHVORSPEISE,
BARSCHFILET VOM GRILL
UND FRITTIERTE TINTENFISCHE
MIT GEGRILLTEM GEMÜSE SERVIERT**

Großer Fischsteller bei dem die
Fischspezialitäten unserer Küche
gekostet werden können.
Viele Produkte aus dem Meer werden mit
verschiedenen Techniken zubereitet
und mit gegrilltem Gemüse serviert.

**ASSORTED FISH STARTERS,
GRILLED SEA BASS FILLET
AND FRIED SQUIDS.
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES**

Mixed fish platter (a single dish in which
you can try our fish selection).
Many different types of seafood
prepared according to different
techniques accompanied
by grilled vegetables.

**SARDE PANATE CON RUCOLA 17,90
E SALSA GUACAMOLE**

Panierter Sardinen mit Rucola und Guacamole-Sauce
Breaded sardines with arugula and guacamole sauce

**FRITTO MISTO DI PESCE* CON 25,00
SALSA TARTARA, VERDURE FRITTE E CONTORNO**

Große Fischfrittüre mit Remoulade,
gebratenem Gemüse und Beilage
Mixed selection of fried fish with tartar sauce,
fried vegetables and side dish

**CALAMARI FRITTI CON 21,50
SALSA TARTARA E CONTORNO**

Frittierte Tintenfische mit Remoulade und Beilage
Fried squids with tartar sauce and side dish

**MAZZANCOLLE (5 pz.), E CAPESANTE (2 pz.) 24,00
ALLA GRIGLIA CON VERDURE ALLA GRIGLIA**

Gegrillte Garnelen (5 Stk.),
und Jakobsmuscheln (2 Stk.) mit gegrilltem Gemüse
Grilled prawns (5 pcs), and pilgrim scallops (2 pcs),
served with grilled vegetables

**SEPPIE ALLA GRIGLIA 22,00
CON CAPONATA DI VERDURE E INSALATA**

Tintenfische vom Grill mit Gemüse-Kaponata und Salat
Grilled cuttlefish with vegetable caponata and salad

**SALMONE ALLA GRIGLIA 21,50
SERVITO CON SALSA ALLO YOGURT,**

PATATA AL CARTOCCIO E VERDURE
Gegrillter Lachs serviert mit Joghurtsauce,
Folienkartoffel und Gemüse / Grilled salmon served
with yogurt sauce, baked potato and vegetables

GRIGLIE DI PESCE

F I S C H G R I L L T E L L E R
M I X E D F I S H G R I L L S

**A 1 PEZZO / 1 STÜCK / 1 PIECE 14,50
FILETTO DI BRANZINO con contorno**

Wolfsbarschfilet mit einer Beilage
Sea bass fillet with a side dish

**A 2 PEZZI / 2 STÜCKE / 2 PIECES 19,80
FILETTO DI BRANZINO + SEPPIA con contorno**

2 STÜCKE: Wolfsbarschfilet + Tintenfisch mit Beilage
2 PIECES: Sea bass fillet + cuttlefish with a side dish

**A 3 PEZZI / 3 STÜCKE / 3 PIECES x 1 Pers. 24,50
FILETTO DI BRANZINO + SALMONE**

+ SEPPIA con contorno
Wolfsbarschfilet + Lachs + Tintenfisch mit einer Beilage
Sea bass fillet + salmon + cuttlefish with a side dish

S U P R E N O T A Z I O N E

SELEZIONE°

€ 26,00

NACH RESERVIERUNG
AUSWAHL AN ROHEM FISCH

BY RESERVATION
SELECTION OF RAW FISH

°Secondo la disponibilità di mercato
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt
Subject to market availability

**IL CESTINO DI PANE CALDO 4,50
"FATTO DA NOI"**

**WARMES BROT - EIGENE PRODUKTION
WARM BREAD - OWN PRODUCTION**

EXTRA SALSE 2,00

**DRESSING YOGURT
SALSA ROSA - COCKTAIL-SAUCE**

ANTIPASTI

dalla Terra

V O R S P E I S E N

S T A R T E R S



antipasto ITALIA 17,00

BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE, RUCOLA, POMODORO, CAPPERI

Burrata Käse, Parmaschinken, Oliven, Rucola, Tomaten, Kapern

Burrata cheese, Parma ham, olives, rocket, tomatoes and capers



BRUSCHETTA OLIO D'OLIVA, AGLIO, POMODORO, BASILICO, ORIGANO 7,50

Bruschetta mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Origan
Bruschetta with olive oil, garlic, tomato, basil and oregano



BURRATA CON VERDURE ALLA PIASTRA CON CROSTINO CALDO E BURRO 14,00

Burrata Käse mit gegrilltem Gemüse, warmem Röstbrot und Butter
Burrata cheese with grilled vegetables, warm bread croutons and butter



BRUSCHETTA CON OLIO EVO E BURRATA 10,50

Bruschetta mit extra nativem Olivenöl und Burrata
Bruschetta with extra virgin olive oil and burrata



VITELLO IN SALSA TONNATA CON RUCOLA, POMODORINI, CAPPERI CUCUNCI, CIALDE DI PANE 15,00

Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Rucola, Kirschtomaten, "Cucunci" Kapern und Brotwaffeln
Veal in tuna sauce with rocket, cherry tomatoes, "cucunci" capers and waffles of bread



CAPRESE DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DATTERINO, BASILICO E LE SUE RIDUZIONI 13,50

Mozzarella, Datterino Tomaten, frisches Basilikum
Mozzarella, datterino tomato and fresh basil



PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE CON CROSTINO CALDO E BURRO 14,50

Parmaschinken mit Melone, warmem Röstbrot und Butter
Parma ham with melon, warm bread croutons and butter

LA PASTA

SU RICHIESTA TUTTI I PRIMI PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI PICCANTI

AUF ANFRAGE KÖNNEN DIE ERSTEN GÄNGE SCHARF SEIN

FIRST COURSES CAN BE MADE SPICY ON REQUEST



SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E POMODORINI 11,00

Spaghetti mit Öl, Knoblauch Pfefferschote und Kirschtomaten
Spaghetti with garlic, oil, chilli and cherry tomatoes



PENNE ALL'ARRABBIATA 11,00

Penne mit pikanter Sauce
Penne with spicy sauce

+ BURRATA + Burrata Käse + burrata 14,00



SPAGHETTI AL RAGÙ 11,50

Spaghetti mit Fleischsauce
Spaghetti with meat sauce



SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO 9,00

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil



TAGLIOLINI CON BURRATA, POMODORO FRESCO E GOCCE DI BASILICO 15,50

Tagliolini mit Burrata, frischen Tomaten und Basilikumpesto
Tagliolini with burrata, fresh tomato and drops of basil pesto



TAGLIOLINI AL PESTO CON BURRATA 15,50

Tagliolini mit Basilikumpesto und Burrata
Tagliolini with basil pesto and burrata



GARGANELLI CON SPECK, RUCOLA, POMODORO DATTERINO E CIPOLLA 15,00

Garganelli mit Speck, Rucola, Datteltomaten, Zwiebeln
Garganelli with bacon, rocket, datterino tomatoes, onions



SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE 13,00

Spaghetti "Carbonara" mit Eiern und Schweinebacke
Spaghetti "carbonara" with eggs and pig cheek



LASAGNE ALLA BOLOGNESE 11,50

Lasagne mit Fleischsauce
Lasagne with meat sauce



TORTELLI PANNA E PROSCIUTTO 11,50

Tortellini mit Schinken und Rahmsauce
Tortellini with ham and cream sauce

SU RICHIESTA
PORZIONI ABBONDANTI +3,50

GRÖßERE PORTIONEN AUF ANFRAGE
LARGER PORTIONS ON REQUEST



NON SOLO GRIGLIA...

S P E Z I A L G E R I C H T E

S P E C I A L D I S H E S

GRAN PIATTO DI CARNE 31,50

G R O S S E R F L E I S C H T E L L E R
B I G M E A T P L A T E

BRUSCHETTA AL POMODORO
E BURRATA,
MOZZARELLA DI BUFALA 50 GR.,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
VERDURE GRIGLIATE,
TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA E GRANA

BRUSCHETTA MIT TOMATEN
UND BURRATA KÄSE,
50 GR. BUFALA MOZZARELLA,
PARMASCHINKEN,
GEGRILLTEM GEMÜSE,
RINDFLEISCHSCHEIBEN
MIT RUCOLA UND PARMESAN

BRUSCHETTA WITH TOMATO
AND BURRATA CHEESE,
50 GR. BUFFALO MOZZARELLA,
PARMA HAM,
GRILLED VEGETABLES,
SLICED BEEF STEAK
WITH ROCKET AND PARMESAN

- **FILETTO DI MANZO AI FERRI** 29,00
**CON SALSA VERDE, VERDURE ALLA GRIGLIA
E PATATE AL FORNO**
Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Sauce,
gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln
Grilled beef fillet with green sauce,
grilled vegetables and baked potatoes
- **TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI** 26,00
CON CONTORNO
Rinder-Tagliata mit Steinpilzen und Beilage
Beef tagliata with porcini mushrooms and side dish
- **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA** 24,00
CON CONTORNO
Rinder-Tagliata mit Rucola und Parmesan und Beilage
Beef tagliata with rocket and parmesan and side dish

- **COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 24,50
**CON PATATA AL CARTOCCIO
E CAPONATA DI VERDURE**
Wiener Kalbsschnitzel mit Folienkartoffel
und Gemüse-Kaponata
Breaded Veal cutlet Milanese style
with foil-wrapped potato and vegetable caponata
- **ENTRECOTE DI MANZO AI FERRI** 22,00
CON CONTORNO
Rumpsteak vom Grill mit Beilage
Grilled beef rump steak, with side dish
- **POLLO AL CURRY CON VERDURE** 16,50
E RISO BIANCO
Hähnchen-Curry mit Gemüse und weißem Reis
Curry chicken with vegetables and white rice

COWBOY STEAK €/hg. 8,00

SCEGLI LA COTTURA!

WÄHLEN SIE BITTE DEN GARGRAD
DES FLEISCHES AUS!

COOKED TO SUIT YOUR TASTE

- ① **AL SANGUE** Blutig / Rare
- ② **MEDIA COTTURA** Medium
- ③ **BEN COTTA** Durchgebraten / Well done

E PER ESALTARE I TUOI PIATTI DI CARNE:

UM IHRE FLEISCHGERICHTE ZU VERBESSERN
TO ENHANCE YOUR MEAT DISHES

- **SALSA AI FUNGHI PORCINI** 5,00
Steinpilzsoße / Porcini mushroom sauce
- **SALSA AL PEPE VERDE** 3,00
Grüne Pfeffersauce / Green pepper sauce

TUTTI I SECONDI PIATTI SONO SERVITI CON CONTORNO

ALLE MIT BEILAGEN SERVIERT

ALL SERVED WITH SIDE DISHES

BURGER

° TUTTI GLI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE*
ALLE HAMBURGER AUF DER SPEISEKARTE WERDEN MIT POMMES FRITES SERVIERT
ALL HAMBURGERS ON THE MENU ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

° TOP BURGER (180gr.) 15,00

hamburger - lattuga - pomodoro - bacon
formaggio cheddar - ketchup

Hamburger - Salat - Tomate - Bacon

Cheddar-Käse - Ketchup

Hamburger - salad - tomato - bacon

Cheddar cheese - Ketchup

° BIG BANG (180gr.) 17,50

hamburger - lattuga - pomodoro - bacon
cipolla rossa caramellata - formaggio cheddar
uovo all'occhio di bue

Hamburger - Salat - Tomate - Bacon - Spiegelei

Karamellisierte rote Zwiebel - Cheddar-Käse

Hamburger - Salad - Tomato - bacon

Caramelized red onion - Cheddar - Fried Egg

° CHICKEN BURGER 17,00

cotoletta di pollo - prosciutto

formaggio cheddar - pomodoro - lattuga

Hühnerschnitzel - Schinken

Cheddar-Käse - Tomate - Salat

Chicken cutlet - Ham - Cheddar - Tomato - Salad

° FISH BURGER 17,50

milanese di sarde - stracciatella di burrata

pomodoro datterini - zucchine - rucola

granella di pistacchio - salsa allo yogurt

Panierte Sardinien Milanese-Art

Burrata-Stracciatella-Käse - Datterini Tomaten

Zucchini - Rucolasalat - Pistazienkörner - Joghurtsoße

Breaded sardines "milanese" style

burrata stracciatella cheese - datterini tomatoes

zucchini - rocket - pistachio crumbs - yogurt sauce

VEGETARIAN specialties

VEGGIE BURGER 13,50

con verdure (senza pane)

Mit Gemüse (ohne Brot)

With vegetables (without bread)

COUSCOUS 12,00

con verdure

Mit Gemüse

With vegetables



LE NOSTRE PROPOSTE

GLUTEN/LACTOSE FREE

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI*

13,00

Ricotta Käse und Spinat Cannelloni

Ricotta and Spinach Cannelloni

LASAGNE*

13,00

Überbackene Lasagne / Baked lasagna

CRACKERS

1,00

DESSERT BRIOCHE SICILIANA*

7,50

CON NUTELLA, PANNA MONTATA E FRAGOLE

Sizilianische Brioche gefüllt mit Nutella,

Schlagsahne und Erdbeeren

Sicilian brioche filled with Nutella,

whipped cream and strawberries

GLUTEN-FREE ICE CREAMS

AMANDO*

2,80

STECCO DUCALE*

2,80

PIZZA MARGHERITA*

11,00

Pomodoro, mozzarella

Tomaten, Mozzarella / Tomato, mozzarella

PIZZA SALAME*

12,00

Pomodoro, mozzarella, salame

Tomaten, Mozzarella, Salami

Tomato, mozzarella, salami

PIZZA WURSTEL*

12,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomaten, Mozzarella, Würstel

Tomato, mozzarella, wurstel

BIRRA ARTIGIANALE OTUS

6,00

"CUOR DI PANE" - BOTTIGLIA 0,33 LT.

GLUTEN FREE BEER

* I prodotti sono congelati all'origine
Die Produkte sind tiefgekühlt - The products are originally frozen

INSALATONE

GROSSE SALAT

-  **MEDITERRANEO SALAD** 15,50
Insalata mista, mozzarelline, prosciutto, uova, tonno, gamberetti, salsa rosa
Gemischter Salat, Mozzarella-Kirschen, Schinken, Eier, Thunfisch, Garnelen, rosa Sauce
Mixed salad, cherry mozzarella, ham, eggs, tuna, shrimps, pink sauce
-  **ESOTICA** 15,50
Insalata mista, salmone, gamberi, zucchini
Gemischter Salat, Lachs, Garnelen, Zucchini
Mixed salad, salmon, prawns, courgettes
-  **SUPER** 15,00
Insalata mista, formaggio Asiago, petto di pollo, salsa yogurt
Gemischter Salat, Asiago Käse, Hühnerbrust, Yogurt Sauce
Mixed salad, Asiago cheese, chicken breast, yogurt sauce
-  **CAPPERO** 14,50
Insalata mista, olive, cipolla di Tropea, formaggio Asiago, pomodoro, cetriolo, peperone, capperi cucunci, basilico
Gemischter Salat, Oliven, Tropea-Zwiebel, Basilikum, Asiago-Käse, Tomate, Gurke, Paprika, "Cucunci" Kapern
Mixed salad, olives, Tropea onion, Asiago cheese, tomato, cucumber, sweet pepper, "cucunci" capers, basil

BIG SALAD

-  **GUSTOSA** 15,50
Insalata mista, mozzarella di bufala, tonno, scaglie di parmigiano
Gemischter Salat mit Büffelmich-mozzarella, Thunfisch und Parmesanflocken
Mixed salad with buffalo mozzarella; tuna and parmesan flakes
-  **RUSTICA** 14,00
Insalata mista, carote, pomodorini secchi, olive, feta greca, carciofino
Gemischter Salat, Karotten, getrocknete Tomaten, Oliven, Feta-Käse, Artischoke
Mixed salad, carrots, sun-dried tomatoes, olives, Feta cheese, artichoke
-  **ESTIVA** 15,00
Insalata mista, cavolo cappuccio bianco e viola, carote, pomodorino confit, melone, mozzarella di bufala, edamame, pane croccante
Gemischter Salat, Weiß- und Blaukraut, Karotten, Confit-Tomaten, Melonen, Edamame
Büffelmozzarella, knuspriges Brot
Mixed salad, white and purple cabbage, carrots, confit tomato, melon, edamame
buffalo's milk mozzarella, crunchy bread
-  **INSALATA MISTA GRANDE** 9,00
Großer gemischter Salat
Large mixed salad

CONTORNI

BEILAGE

-  **INSALATA ITALIA** 7,50
Insalata verde, carote, pomodoro, scaglie di grana
Grüner Salat, Karotten, Tomaten und Parmesan
Salad with green leaf, carrot, tomato, parmesan cheese
-  **INSALATA DI CETRIOLI E CIPOLLA DI TROPEA** 6,00
Gurken und roten Tropea-Zwiebeln
Cucumbers and red Tropea onion
-  **INSALATA DI CETRIOLI, CIPOLLA E POMODORO** 7,00
Gurken, Zwiebeln und Tomaten
Cucumbers, onion and tomatoes
-  **INSALATA DI RUCOLA E POMODORO** 6,50
Rucola und Tomaten / Rocket and tomatoes

SIDE DISH

-  **INSALATA VERDE** 6,00
valeriana, insalata gentile, rucola, cavolo cappuccio
Grüner Salat: Feldsalat, grüner Salat, Rucola, Weißkraut
Green salad: valerian salad, green salad, rocket, cabbage
-  **INSALATA MISTA** 6,00
Gemischter Salat / Mixed salad
-  **VERDURE ALLA PIASTRA** 7,50
Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables
-  **PATATINE FRITTE*** 5,00
Pommes frites / French fries

IL CESTINO DI PANE CALDO 4,50
"FATTO DA NOI"

WARMES BROT - EIGENE PRODUKTION
WARM BREAD - OWN PRODUCTION

EXTRA SALSE 2,00

DRESSING YOGURT
SALSA ROSA - COCKTAIL - SAUCE

PIZZE

SCEGLI L'IMPASTO CLASSICO O INTEGRALE?

WÄHLEN SIE DEN TEIG AUS.. CHOOSE YOUR DOUGH...

1 CLASSICO

KLASSISCHER TEIG
TRADITIONAL DOUGH

2 INTEGRALE +2,00

PER UNA PIZZA PIÙ GUSTOSA,
LEGGERA E DIGERIBILE
TEIG MIT VOLLKORNMEHL SCHMACKHAFTERE,
LEICHTERE UND VERDAULICHERE PIZZA
WHOLE WHEAT FLOUR DOUGH FOR A PIZZA EVEN
TASTIER, LIGHTER AND EASIER TO DIGEST

LE SPECIALI

SPEZIELLE PIZZAS

ROMANA SPECIALE 14,50

Salsa di pomodoro, medaglioni di bufala, origano
acciughe del Mar Cantabrico (servite a parte)

Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen (separat serviert)
Tomato, buffalo mozzarella, anchovies (served on the side)

PROFUMO D'ESTATE 14,50

In cottura: pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe
Dopo cottura: pomodoro a fette condito e basilico

Vor der Backzeit: Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen
Nach der Backzeit: Gewürzte Tomatenscheiben
und Basilikum / During cooking: tomato, buffalo mozzarella,
anchovies After cooking: Sliced tomatoes and basil

PERLA DELL'ADRIATICO 15,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella, seafood

LA CIANO 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala,
zucchine alla griglia, prosciutto crudo di Parma

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella,
gegrillte Zucchini, Parmaschinken
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella,
grilled courgettes, Parma ham

PARMA E RUCOLA 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto crudo di Parma, rucola

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket

MANGIAFUOCO 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino,
peperoni verdi, tabasco, peperoni rossi, cipolla, aglio

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, grüner
und roter Paprika, Tabasco, Zwiebeln, Knoblauch
Tomato, mozzarella, spicy salami,
green and red peppers, tabasco, onion, garlic

SPECK, BRIE E GRANA 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, brie, grana

Tomaten, Mozz., Speck, Brie Käse, Parmesan
Tomato, mozzarella, speck, brie, parmesan

SPECIAL PIZZAS

BURRATINA 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini,
rucola, pomodoro a fette, burrata

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola,
frisch Tomaten, Burrata
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms,
rocket, sliced tomato, burrata cheese

SARDA 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella
di bufala, salamino, aglio, grana, rosmarino

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami,
Knoblauch, Parmesan, Rosmarin
Tomato, mozzarella, buffalo milk mozzarella,
spicy salami, garlic, parmesan, rosemary

TROPPO BUONA 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, carciofi,
salamino, salsiccia, ricotta affumicata

Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken,
scharfe Salami, Wurst, geräucherter Ricotta
Tomato, buffalo's milk mozzarella, artichokes,
spicy salami, sausage, smoked ricotta

CAPPERO 13,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala,
acciughe del Cantabrico, capperi cucunci,
cipolla rossa di Tropea

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, kantabrische
Sardellen, Cucunci-Kapern, Tropea-Zwiebel
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, Cantabrian
anchovies, cucunci capers, Tropea onion

LAKS 14,50

Mozzarella, burrata,
salmone marinato, pomodorini secchi

Tomaten, Mozzarella, Burrata Käse,
Lachs mariniert, getrocknete Kirschtomaten
Tomato, mozzarella, burrata,
salmon marinated, dried tomatoes

PARMA 13,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, crudo di Parma

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken
Tomato, mozzarella, Parma ham

PIATTO VEGETARIANO 

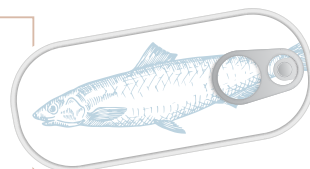
vegetarisches Gericht - vegetarian dish

 PIATTO PICCANTE

scharfes Gericht - spicy dish

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 1CONF. - 7,50

SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER - 1 Packung
 ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA - 1 pack



-  **GAMBERI E BRIE** 13,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, brie
 Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Brie Käse
 Tomato, mozzarella, shrimps, brie
-  **ZUCCHINE E GAMBERI** 13,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini
 Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Zucchini
 Tomato, mozzarella, shrimps and zucchini
- **MEDITERRANEO** 12,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, rucola
 Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, Rucola
 Tomato, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, rocket
- **PARMIGIANA** 12,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, grana
 Tomaten, Mozz., Auberginen, Schinken, Parmesan
 Tomato, mozzarella, aubergines, ham, parmesan
-  **4 STAGIONI** 12,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami
- **SPECK E GORGONZOLA** 12,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola
 Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola
 Tomato, mozzarella, speck and gorgonzola cheese
-  **SPECIALE** 12,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, funghi
 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Pilze
 Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, mushrooms
-  **TRICOLORE** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, bufala
 Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella
 Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, buffalo milk mozzarella
-  **VEGETARIANA** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure
 Tomaten, Mozzarella, Gemüse
 Tomato, mozzarella, vegetables

-  **GUSTOSA** 12,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, olive
 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola Käse, Oliven
 Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, olives
-  **FORMAGGIOSA** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti
 Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten
 Tomato, mozzarella, mixed cheeses
-  **BUFALINA** 12,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
 Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum
 Tomato, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, basil
- **PIZZA CARBONARA** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana
 Tomaten, Mozzarella, Eier, Bacon, Parmesan
 Tomato, mozzarella, egg, bacon, parmesan
-  **SPINACIONA** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, salamino, brie
 Tomaten, Mozzarella, Spinat, scharfe Salami, Brie
 Tomato, mozzarella, spinach, spicy salami, brie
-  **LEGGERA** 11,50
 Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana
 Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan
 Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan
-  **VIA COL FIA'** 12,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, peperoncino fresco
 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, frische Pfefferschote
 Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, chili
- **HAWAII** 11,00
 Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
 Tomato, mozzarella, ham, pineapple

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA:

- LÖWENBRÄU • RADLER • PANACHÉ
 0,25 lt. 3,50 0,45 lt. 6,00 1 lt. 12,00
- LEFFE ROSSA •
 0,5 lt. 7,00

Variazione per ogni ingrediente
 da € 0,50 a € 5,00.

Aufpreis pro hinzugefügter Zutat
 ab 0,50 € bis max. 5,00 €.

Variation for each ingredient added
 from € 0,50 up to € 5,00.

CALZONI E BAGUETTES

GEROLLTE

CALZONE CLASSICO 12,80

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

CALZONE PICCANTE 12,80

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, funghi, cipolla

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze, Zwiebel

Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion

CALZONE VEGETARIANO 12,80

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure

Tomaten, Mozzarella, Gemüse

Tomato, mozzarella, vegetables

ROLLED

VITTORIO 13,50

Mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano,

SERVITA CON SALSA ROSA A PARTE

Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmaschinken,

Parmesanflocken, serviert mit rosa Sauce (getrennt)

Mozzarella, buffalo mozzarella, Parma ham,

Parmesan cheese, served with pink sauce (separate)

SILVIA 13,50

Mozzarella, brie, rucola, noci, speck

SERVITA CON SALSA ROSA A PARTE

Mozzarella, Brie, Rucola, Walnüsse, Speck

serviert mit rosa Sauce (getrennt)

Mozzarella, brie, rocket, walnuts, speck

served with pink sauce (separate)

PIZZA PANE con olio d'oliva e rosmarino 5,00

Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin - Pizza bread with olive oil and rosemary

LE TRADIZIONALI

KLASSISCHE PIZZAS

MARINARA 7,00

Salsa di pomodoro, aglio, olio d'oliva

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl

Tomato, garlic and olive oil

MARGHERITA 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Tomato and mozzarella

ROMANA 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe

Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Tomato, mozzarella, anchovies

PROSCIUTTO 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomato, mozzarella, ham

MAIS E PROSCIUTTO 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, mais, prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken

Tomato, mozzarella, corn, ham

VIENNESE 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomaten, Mozzarella, Würstel

Tomato, mozzarella, wurstel

FUNGHI 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi

Tomaten, Mozzarella, Pilze

Tomato, mozzarella, mushrooms

PATATOSA 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, patate

Tomaten, Mozzarella, Pommes frites

Tomato, mozzarella, French fries

TRADITIONAL PIZZAS

PAPERONE 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella,

wurstel, patate fritte

Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites

Tomato, mozzarella, wurstel, French fries

SALAMINO 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Tomato, mozzarella, spicy salami

SALAME DOLCE 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce

Tomaten, Mozzarella, Salami

Tomato, mozzarella, salami

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

PUGLIESE 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella,

cipolla rossa di Tropea

Tomaten, Mozzarella, "Tropea" rote Zwiebeln

Tomato, mozzarella, "Tropea" red onion

TONNO E CIPOLLA 11,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno,

cipolla rossa di Tropea

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,

"Tropea" rote Zwiebel

Tomato, mozzarella, tuna, "Tropea" red onion

CAPRICCIOSA 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella,

prosciutto, funghi, carciofi

Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, Artischocken

Tomato, mozz., ham, mushrooms and artichokes

BAR

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

BIBITE

GETRÄNK SOFT DRINKS

- **ALLA SPINA** 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,50
vom faß - draught
Pepsi Cola / 7 Up / Spezie
Schweppes Orange / Limone / Tonica
The Limone / Pesca
- **SUCCHI DI FRUTTA** 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,50
Arancia / Ananas / Mela
Säfte Orange / Ananas / Apfel
Juice orange / pineapple / apple
- **APFELSAFTSCHORLE** 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,00
- **ANANASSAFTSCHORLE** 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,00
- **ORANGENSAFTSCHORLE** 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,00
- **SPREMUTA D'ARANCIA** 0,25 lt. 5,00
Frisch gepresster Orangensaft
Freshly squeezed orange juice
- **SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIETTA**
Flaschenruchtsäfte / Bottled fruit juices
- **ZUEGG** 0,2 lt. 3,50
Pera / Pesca / Albicocca / Mirtillo
Ananas / Ace / Pompelmo
Birne / Pfirsich / Aprikose / Blaubeere
Ananas / Ace / Grapefruit
Pear / Peach / Apricot / Blueberry
Pineapple / Ace / Grapefruit
- **LATTINE Dosen - Cans** 3,70
Coca Cola / Coca Zero / Aranciata Mirinda
Lemonsoda / 7 Up / Chinotto
The Limone / Pesca
- **TASSONI** 3,50
- **RED BULL** 4,00
- **POLARA TONIC / MEDITERRANEA / GINGER BEER** 4,00
- **BOTANICAL / INDIAN TONIC WATER** 4,00
- **THOMAS HENRY**
- **FENTIMANS**

ACQUA

WASSER WATER

- **MINERALE NATURALE / FRIZZANTE** 0,75 lt. 4,00
Sprudelwasser / Sparkling water
Stilles Wasser / Still water
- **BICCHIERE DI ACQUA NATURALE / FRIZZANTE** 1,20
1 Glas Wasser / 1 glass water

APERITIVI

APERITIF APÉRITIF

- **APERITIVO LUXARDO** 5,00
- **HUGO** 5,00
- **SPRIZZONE APEROL / CAMPARI** 5,00
- **AMERICANO** 6,50
- **NEGRONI** 7,50
- **MARTINI BIANCO / ROSSO** 4,00
- **CAMPARI SODA / CRODINO** 0,1 lt. 3,50
- **GINGERINO / SAN BITTER** 0,1 lt. 3,50

BIRRE ALLA SPINA

BIER VOM FASS DRAUGHT BEER

- **LÖWENBRÄU**
- **RADLER**
- **PANACHé**
0,25 lt. 3,50 0,45 lt. 6,00 1 lt. 12,00
- **LEFFE ROSSA** 0,5 lt. 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLASCHENBIER BOTTLED BEER

- **BIRRA ITALIANA MORETTI • MORETTI LA ROSSA**
- **CORONA EXTRA • ICHNUSA** 0,33 lt. 4,50
- **FRANZISKANER HEFEWEIZEN** 0,50 lt. 6,00
- **BIRRA MORETTI** 0,66 lt. 6,50
- **BIRRA ARTIGIANALE **GLUTEN FREE****
- **OTUS "CUOR DI PANE" Craft beer** 0,33 lt. 6,00
- **BIRRA ANALCOLICA Alkohol Frei • Non-Alcoholic**
- **MORETTI ZERO • WEIZEN ERDINGER** 0,33 lt. 4,50

BIRRE ARTIGIANALI

OTUS 0,33 lt 6,00

LOLIPA Session Ipa 4,5%

SIDE B Blanche 5%

PILS 2 Pilsner 5,2%

CUOR DI PANE Helles 5%
GLUTEN FREE

LISTA DEI VINI

W E I N L I S T E
W I N E L I S T

CHAMPAGNE

AZ. DE VILMONT

•	CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS	12,5%	58,00
•	CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU RESERVE	12,5%	60,00

BOLLICINE

S C H A U M W E I N S P A R K L I N G W I N E S

VENETO

AZ. TERRA DI GUIDA

•	PROSECCO SPUMANTE VALDOBBIADENE D.O.C.G. RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT	12,5%	26,00
---	---	-------	-------

AZ. BORGA

•	PROSECCO DOC BRUT MILLESIAMATO	11,5%	19,50
•	PROSECCO DOC EXTRA DRY	11,5%	19,50

TRENTINO ALTO ADIGE

AZ. PISONI

•	TRENTO DOC BRUT	12,5%	35,00
---	-----------------	-------	-------

AZ. MASO POLI

•	TRENTO DOC RISERVA BRUT	12,5%	39,00
---	-------------------------	-------	-------

AZ. FERRARI

•	TRENTO DOC PERLE' BRUT	12,5%	48,00
---	------------------------	-------	-------

LOMBARDIA

AZ. UBERTI

•	FRANCIACORTA DOCG BRUT FRANCESCO I°	12,5%	48,00
---	--	-------	-------

AZ. CÀ DEL BOSCO

•	FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVEE'PRESTIGE	12,5%	55,00
---	--	-------	-------

VINI BIANCHI 0,75

W E I S S W E I N - W H I T E W I N E S

VENETO

AZ. BORGA

•	CHARDONNAY "DAY AND WHITE" BIO	13%	22,00
•	PINOT GRIGIO DOC	12,5%	19,90
•	SAUVIGNON DOC	12,5%	19,90
•	SELEZIONE SPECIALE "EMMA BORGA"	13,5%	23,00
•	MANZONI BIANCO E TRAMINER IGT		

AZ. BALESTRI VALDA

•	SOAVE CLASSICO DOC BIO	12,5%	19,90
•	LIBERTATE TREBBIANO DI SOAVE IGT BIO	13%	23,00

AZ. IL CARATELLO

•	SVEJO - PINOT GRIGIO DOC	13%	22,00
---	--------------------------	-----	-------

LOMBARDIA

AZ. BULGARINI

•	LUGANA DOC - VEGAN	13%	26,50
---	--------------------	-----	-------

AZ. CA' DEI FRATI

•	LUGANA DOC	13%	27,00
---	------------	-----	-------

FRIULI VENEZIA GIULIA

AZ. SCARBOLO

•	SAUVIGNON DOC GRAVE DEL FRIULI	13%	24,00
•	FRIULANO DOC GRAVE DEL FRIULI	13,5%	24,00
•	PINOT GRIGIO ILRAMATO DOC GRAVE DEL FRIULI	13%	27,00

AZ. ANGORIS

•	SAUVIGNON BLANC DOC COLLI ORIENTALI	14%	24,00
---	-------------------------------------	-----	-------

AZ. SPECOGNA

•	RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI	12,5%	25,00
---	--	-------	-------

AZ. RUSSIZ SUPERIORE

•	PINOT BIANCO DOC COLLIO	13,5%	32,00
---	-------------------------	-------	-------

AZ. CASTELLO DI SPESSA

•	PINOT BIANCO "SANTAROSA" DOC COLLIO	14%	35,00
---	--	-----	-------

AZ. CASTEVECCHIO

•	MALVASIA DOC CARSO BIO	13%	27,00
•	VITOVSKA DOC CARSO BIO	12%	27,00

TRENTINO ALTO ADIGE

AZ. GIRLAN

•	GEWURZTRAMINER DOC	14%	27,00
---	--------------------	-----	-------

AZ. MASO POLI

•	RIESLING TRENTINO DOC	13,5%	24,00
---	-----------------------	-------	-------

AZ. ELENA WALCH

•	CHARDONNAY A.A. DOC	13%	28,00
---	---------------------	-----	-------

AZ. MASO CANTANGHEL

•	PINOT GRIGIO BIO	13,5%	24,00
•	SAUVIGNON BLANC BIO	13%	27,00
•	SOTSÀS CUVÉE BIO	13,5%	20,50

VINI ROSSI 0,75

ROTWEIN RED WINES

VENETO

AZ. BORGA

•	MERLOT DOC VENEZIA BIO	13%	19,00
•	RABOSO IGT VENETO FRIZZANTE	11,5%	19,00
•	SELEZIONE SPECIALE "CATERINA" MERLOT CABERNET SAUVIGNON E REFOSCO IGT TRE VENEZIE	13,5%	22,00
•	SELEZIONE SPECIALE "AMALIA" PINOT NERO IGT TRE VENEZIE	14%	26,00

AZ. CECCHETTO

•	CARMENERE	12%	21,00
---	-----------	-----	-------

AZ. IL CARATELLO

•	L'ONOREVOLE - ROSSO IGT BIO	12,5%	23,00
•	IMMUSONÀ - ROSSO IGT	13%	35,00

AZ. MASI

•	PASSO DOBLE MALBEC E CORVINA ARGENTINA VALLE DE UCO BIOLOGICO	14%	27,00
•	BARDOLINO FRESCARIPA CLASSICO DOC	12%	22,00
•	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC "TOAR"	13%	29,50
•	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "COSTASERA"	15%	58,00

EMILIA ROMAGNA

AZ. ALBINEA

•	LAMBRUSCO CANALI 1936	10%	19,00
---	-----------------------	-----	-------

TRENTINO ALTO ADIGE

AZ. GIRLAN

•	LAGREIN DOC ALTO ADIGE	12,5%	27,00
•	PINOT NERO "PATRICIA" DOC ALTO ADIGE	13,5%	29,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

AZ. ANGORIS

•	REFOSCO DAL PENDUNCOLO ROSSO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI	13,5%	24,00
•	CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO	13,5%	24,00

TOSCANA

AZ. FATTORIA DEI BARBI

•	CHIANTI CLASSICO DOCG	13,5%	25,00
•	ROSSO DI MONTALCINO DOC	14%	27,00
•	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COLOMBINI	14,5%	70,00

PIEMONTE

AZ. FRANCO CONTERNO

•	LANGHE NEBBIOLO DOC "CASCINA SCIULUN" BIO	14%	25,00
---	---	-----	-------

PUGLIA

AZ. PIETRA PURA

•	PRIMITIVO DI MANDURIA DOC MANDUS	14%	25,00
---	----------------------------------	-----	-------

SICILIA

AZ. DONNA FUGATA

•	NERO D'AVOLA DOC "SHERAZADE"	13,5%	28,00
---	------------------------------	-------	-------

VINI ROSÈ 0,75

ROSÈ WEIN ROSÉ WINES

VENETO

AZ. BORGA

•	ROSATO IGT VENETO "ROSEVERY DAY"	12%	18,00
•	PROSECCO ROSÈ BRUT MILLESIMATO DOC TREVISO	11,5%	19,00

LOMBARDIA

AZ. CA' DEI FRATI

•	ROSA DEI FRATI - CHIARETTO	12,5%	25,00
---	----------------------------	-------	-------

TRENTINO ALTO ADIGE

AZ. GIRLAN

•	ROSÈ CUVEÈ 448 IGT DOLOMITI	13	19,50
---	-----------------------------	----	-------

VINI DOLCI

SÜSSWEIN SWEET WINES

VENETO

AZ. BORGA

•	MANZONI MOSCATO SPUMANTE DOLCE	7%	19,00
•	MIRE MANZONI MOSCATO 0,375 CL PASSITO VENETO I.G.T.	14%	22,00

VINO DELLA CASA

HAUSWEIN HOUSE WINE

•	MERLOT Rot - Red	
•	RABOSELLO ROSÈ	
•	CHARDONNAY Weiss - White	
•	BIANCO FRIZZANTE Sekt - Sparkling white wine	
	0,25 lt. 4,50 - 0,5 lt. 8,50 - 1 lt. 13,50	
•	BICCHIERE DI VINO	1/8 lt. 3,00
	1 Glas Wein	
	1 glass of wine	
•	BICCHIERE DI VINO BIANCO FRIZZANTE	1/8 lt. 3,00
	1 Glas Sekt	
	1 glass of Sparkling white wine	
•	BICCHIERE DI VINO ALLA MESCITA	1/8 lt. 3,50 / 10,00
	Glas Wein aus der Flasche	
	Bottle wine glass	



Il ristorante pizzeria Il Cappero privilegia e valorizza
i prodotti del territorio di Cavallino-Treporti,
della provincia di Venezia e della Regione Veneto:

**nei nostri piatti coglierete
i profumi e i sapori
della terra e del mare
che vi circondano.**

Das Restaurant Pizzeria Il Cappero bevorzugt und fördert
die Produkte des Gebiets von Cavallino-Treporti,
der Provinz Venedig und der Region Veneto:

**in unseren Gerichten werden Sie
den Duft und die Aromen
des Landes und des Meeres einfangen,
die Sie umgeben.**

The restaurant pizzeria Il Cappero privileges and enhances
the products of the territory of Cavallino-Treporti,
of the province of Venice and from the Veneto Region:

**in our dishes you will capture
the perfume and flavours
of the land and the sea
that surrounds you.**

Per informazioni su **sostanze e allergeni**
è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, su richiesta,
dal personale di servizio. (Informativa ai
consumatori in conformità con quanto
disposto dal regolamento Eu n. 1169/2011
e D. Lgs. 109/1992).

Bei Fragen zu **Allergenen**, stehen Ihnen gerne
unsere Mitarbeiter im Service zur Verfügung.
Eine Allergen - Dokumentation halten wir
auf Anfrage gerne für Sie bereit
(Gemäß EU Verbraucherinformationsverordnung
n. 1169/2011 u. italienischem Gesetzesdekret
n. 109/1992).

For information regarding
allergic ingredients, please ask
a member of staff.
A guidance on food allergen is available
on request (information o consumers
in accordance with EU Regulation 1169/2011
and italian legislative Decree 109/1992).

FOLLOW, WRITE AND TAG US!



IL CAPPERO RESTAURANT



LE TERRAZZE

del Mediterraneo

ORARI E SERVIZI*	11.04 > 16.05 16.09 > 16.10	17.05 > 15.09
BAR	7.30 > 22.00	7.30 > 23.00
BREAKFAST	dalle 8.00	dalle 8.00
GELATERIA	8.00 > 22.30	8.00 > 23.00
PIZZERIA E PIZZA TAKE AWAY	12.00 > 21.30	12.00 > 22.30
RISTORANTE À LA CARTE	12.00 > 14.00 18.00 > 21.30	12.00 > 22.00

*Gli orari potranno subire delle variazioni / These times may be subject to variations



Gluten free

Sei intollerante al glutine? Il nostro staff saprà consigliarti le pietanze "gluten free". Da noi puoi gustare **primi e secondi piatti, pizze senza glutine.**

Haben Sie eine Gluten-unverträglichkeit? Unser Team empfiehlt Ihnen gerne unsere "glutenfreien" Gerichte. Bei uns können Sie **glutenfreie erste und zweite Gänge, sowie glutenfreie Pizza** genießen.

Are you allergic to gluten? Our staff will offer advice on our "gluten free" dishes. You can **enjoy gluten-free first and second courses, as well as pizzas.**



Allergeni

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. (Informativa ai consumatori in conformità con quanto disposto dal regolamento Eu n. 1169/2011 e D. Lgs. 109/1992).

Bei Fragen zu Allergenen, stehen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter im Service zur Verfügung. Eine Allergen - Dokumentation halten wir auf Anfrage gerne für Sie bereit (Gemäß EU Verbraucherinformationssverordnung n. 1169/2011 u. italienischem Gesetzesdekret n. 109/1992).

For information regarding allergic ingredients, please ask a member of staff. A guidance on food allergen is available on request (information o consumers in accordance with EU Regulation 1169/2011 and Italian legislative Decree 109/1992).



ENJOYED THE EXPERIENCE? FOLLOW, WRITE AND TAG US!

@CAPPERORESTAURANT #ILCAPPERORESTAURANT

Visita la nostra pagina facebook.com/CapperoRestaurant e scopri tutto ciò che accade al **Il Cappero Restaurant**. Troverai tutti i nostri menu in formato pdf, le foto dei nostri piatti e tante notizie su di noi. Ma non solo! Ti porteremo dietro le quinte per farti scoprire come nascono i nostri piatti, e come vengono lavorate le materie prime scelte con cura dai nostri chef. Ci trovi anche su **Instagram**.

Besuchen Sie unsere Homepage facebook.com/CapperoRestaurant und entdecken Sie alles, was im **Il Cappero Restaurant** vor sich geht. Sie finden all unsere Menüs im PDF-Format, Fotos unserer Gerichte und viele Neuigkeiten über uns. Wir gewähren Ihnen einen Blick hinter die Kulissen, um Ihnen zu zeigen, wie unsere Gerichte entstehen und wie diese sorgsam von unseren Köchen ausgewählten Zutaten zubereitet werden. Sie finden uns auch auf **Instagram**.

Visit our Facebook page 'CapperoRestaurant' and discover everything that goes on at **Il Cappero Restaurant**. You'll find all our menus in pdf format, the photos of our dishes and lots of information about us. But not only that: we'll also take you behind the scenes to discover how our dishes are made and how we work the high-quality ingredients carefully selected by our chefs. You'll also find us on **Instagram**.