

SAVOR OUR

# FLAVORS

RESTAURANT  
MENU  
2026



**IL CAPPERO**  
.....  
Restaurant

SPECIAL  
**PA  
RTY**

compleanni  
ed eventi

**Su prenotazione allestiamo il tavolo  
per feste di compleanno**

Auf Anfrage richten wir den Tisch  
für Geburtstagsfeiern her.

We set up birthday tables  
on request

**30  
OK**

**È possibile riservare un tavolo.**

Tische können reserviert werden.

Tables should be reserved

**GI  
FT  
CARD**

**Gift Card**

È l'idea regalo per tutte le occasioni.

La Gift card Il Cappero Restaurant  
è assolutamente personalizzabile.

Il buono verrà confezionato in un'elegante busta regalo.

Eine Geschenk idee für jede Gelegenheit.

Die Gift Card Il Cappero Restaurant  
kann individuell gestaltet werden.

Der Gutschein wird in einem eleganten  
Geschenkumschlag vorbereitet.

A gift idea for all occasions.

The Il Cappero Restaurant gift card  
can be completely customised.

The card is presented in an elegant gift envelope.

**SH  
OP**

**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!

**ILCAPPERO RESTAURANT**

SAVOR OUR

# FLAVORS



Nella preparazione dei piatti, Il Capperò Restaurant utilizza i prodotti del Litorale di Cavallino-Treporti, per valorizzare le eccellenze locali e far scoprire i sapori ed i profumi di questa terra.

Bei der Zubereitung der Gerichte verwendet das Il Capperò Restaurant lokale Produkte aus dem Litorale Cavallino-Treporti, um die lokalen Exzellenzen zu schätzen und die Aromen und Düfte dieser Region zu entdecken.

In the preparation of its dishes, Il Capperò Restaurant uses products from the Litorale Cavallino-Treporti to enhance the local excellences and let customers discover the flavors and aromas of this land.



**con ortaggi locali** • mit lokalem Gemüse zubereitet • prepared with local vegetables



**piatto vegetariano** • vegetarisches Gericht • vegetarian dish



**piatto piccante** • scharfes Gericht • spicy dish



**senza lattosio** • Laktosefrei • Lactose-free

+ € 2,00 coperto, a persona • Service, pro Person • Cover charge per Person

## ALLERGENI Allergene Allergens

<b>A</b>	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> Gluten
<b>B</b>	<b>CROSTACEI</b> Crustaceans
<b>C</b>	<b>UOVA</b> Eggs
<b>D</b>	<b>PESCE</b> Fish
<b>E</b>	<b>ARACHIDI</b> Peanuts
<b>F</b>	<b>SOIA</b> Soybeans
<b>G</b>	<b>LATTE</b> Milk
<b>H</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts
<b>I</b>	<b>SEDANO</b> Celery
<b>J</b>	<b>SENAPE</b> Mustard
<b>K</b>	<b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame seeds

<b>L</b>	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> Sulphur dioxide
----------	---

<b>M</b>	<b>LUPINI</b> Lupins
----------	----------------------

<b>N</b>	<b>MOLLUSCHI</b> Molluscs
----------	---------------------------

<b>S</b>	<b>SURGELATO</b> Frozen
----------	-------------------------

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.

# APE RIT IVI

Aperitif & fresh drinks

<b>Aperitivo Luxardo</b>	5,50
<b>Hugo</b>	5,50
<b>Spritz Aperol / Campari</b>	5,50
<b>Spritz Sarti Rosa / Limoncello</b>	5,50
<b>Americano</b>	6,50
<b>Negroni</b>	7,50
<b>Campari orange</b>	7,50
<b>Gin tonic</b>	8,00
<b>Mojito</b>	9,00
<b>Piña colada</b>	9,00
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	4,00
<b>Campari Soda</b>	0,1 lt. 4,00

## ANALCOLICI

Alkoholfrei - alcohol free

<b>Gingerino / Crodino / San Bitter</b>	0,1 lt. 4,00
---	--------------

<b>Virgin Sex on the Beach</b>	7,00
Succo d'arancia, succo d'ananas, granatina Orangensaft, Ananassaft, Grenadine Orange juice, pineapple juice, grenadine	

<b>Virgin Piña Colada</b>	7,00
Succo d'ananas, boero cocco Ananassaft, Kokosnusssirup Pineapple juice, coconut syrup	

<b>Virgin mojito</b>	7,00
Zucchero di canna, lime, menta, soda, limonata Brauner Zucker, Limette, Minze, Soda, Limonade Brown sugar, lime, mint, soda, lemonade	

<b>Virgin Kalia</b>	7,00
Cetriolo, succo di mela, succo d'arancia, granatina Gurke, Apfelsaft, Orangensaft, Grenadine Cucumber, apple juice, orange juice, grenadine	



# il BABY MENU

## i baby primi

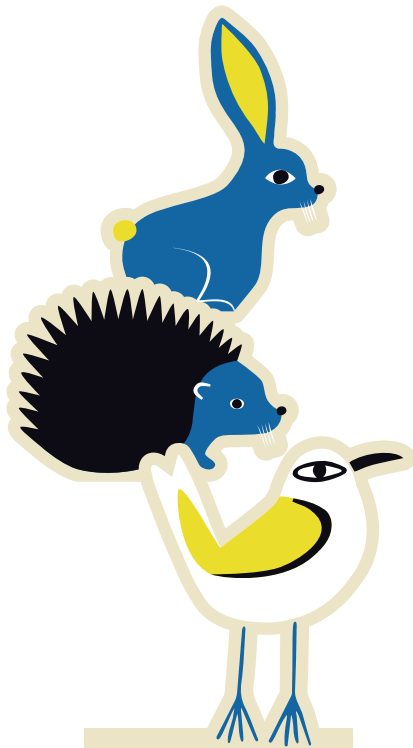
<b>Lasagne alla Bolognese</b> (ACEFGHI)	9,00
Lasagne mit Fleischsauce Baked noodles with meat sauce	
<b>Tortellini panna e prosciutto</b> (ACEFGHI)	9,00
Tortellini mit Schinken und Rahmsauce Tortellini with ham and cream sauce	
<b>Penne al pesto</b> (ACEFGHIS)	9,00
Penne mit Pestosauce - Penne with pesto sauce	
<b>Penne al ragù</b> (AHIS)	8,80
Penne mit Fleischsauce - Penne with meat sauce	
<b>Penne al pomodoro</b> (AHI)	7,80
Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	
<b>Gnocchi</b> (ACE)	+ 1,80
Kartoffelklösschen Potato dumplings	

## i baby secondi

<b>Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte</b> (ACEFHJS)	14,30
Frittiertes paniertem Hühnerschnitzel mit Pommes Frites Breaded chicken cutlet with French fries	
<b>Hot dog con patatine fritte</b> (ACEGHLS)	11,90
Hot dog mit Pommes frites Hot dog with French fries	
<b>Pepite di pollo con patatine fritte</b> (ACEFJS)	6 pezzi Stücke / Pieces 9,90 10 pezzi Stücke / Pieces 11,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with French fries	
<b>Baby burger (100gr.) con patatine fritte</b> (ACEGS)	10,90
Hamburger (mit Brot) mit Pommes frites Hamburger (with bread) with French fries	
<b>Baby cheeseburger (100gr.) con patatine fritte</b> (ACEGS)	11,90
Cheeseburger mit Pommes frites Cheeseburger with French fries	
<b>Bocconcini di merluzzo fritto con patatine fritte</b> (ABCEGNS)	5 pcs. 10,00
Fisch-Nuggets mit Pommes frites Fish nuggets with French fries	

## le baby pizze

<b>Baby Margherita</b> (AG)	8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella Tomatensoße, Mozzarella Tomato sauce, mozzarella	
<b>Baby Prosciutto</b> (AG)	9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomatensoße, Mozzarella, Schinken Tomato sauce, mozzarella, ham	
<b>Baby Salame</b> (AG)	9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomatensoße, Mozzarella, Salami Tomato sauce, mozzarella, salami	
<b>Baby Patatosa</b> (AG)	9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomatensoße, Mozzarella, Pommes frites Tomato sauce, mozzarella, french fries	



### la pizza Nutellina 11,50

Pizza con Nutella,  
panna montata e  
fragole fresche  
Pizza mit Nutella,  
Schlagsahne und  
frischen Erdbeeren  
Pizza with Nutella,  
whipped cream and  
fresh strawberries

dal  
**MA  
RE**

Fischgerichte  
Fish dishes

**OTTIMO**  
da condividere!  
Perfekt zum Teilen!  
Great for sharing!



**Porzioni abbondanti** + 5,00  
su richiesta  
Auf Anfrage,  
größzügige Portionen  
Upon request,  
generous portions

**Per 2 persone, servite in padella!**

Unsere großen Spaghetti-Portionen für 2 Personen direkt in der Pfanne serviert

Our generous spaghetti dishes for 2 people, served straight from the pan

gli **antipasti**

- Antipasto di mare** (ABDEGHUNS) 28,00  
capasanta - saor di gamberi - crema di dentice - salmone marinato  
insalatina di mare - sarda fritta alla milanese - canestrelli  
Jakobsmuschel - Süß-saure Garnelen mit Zwiebeln nach venezianischer Art (Saor)  
Zahnbrassencreme - Mariniertes Lachs - Meeresfrüchtesalat  
Frittierte Sardine nach Mailänder Art - Kammuscheln  
Scallop - Sweet and sour prawns with onion (Venetian "saor" style) - Sea bream cream  
Marinated salmon - Seafood salad - Milanese-style fried sardine - Queen scallops
- Entrée di mare** (ABHNS) 18,50  
capasanta, calamaro 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)
- Cicchetti veneziani** (ABHNS) 4 pcs. 17,20  
Crostoni e polenta con crema di dentice, saor di gamberi, salmone marinato e piovra  
Crostoni und Polenta mit Zahnbrassencreme, süß-sauren "Saor" Garnelen  
nach venezianischer Art (Saor), mariniertem Lachs und Oktopus  
Crostoni and polenta with sea bream cream, sweet and sour "saor" prawns,  
marinated salmon and octopus
- Insalatina di mare** (BCDEFJNS) 17,90  
piovra, seppia, gamberi, verdure, maionese al lime e wasabi  
Meeresfrüchtesalat: Oktopus, Sepia, Garnelen,  
Gemüse, Limetten-Wasabi-Mayonnaise  
Seafood salad: octopus, cuttlefish, prawns,  
vegetables, lime and wasabi mayonnaise
- Padella di cozze alla marinara** (ABDN) 17,50  
Terrine mit Miesmuscheln nach Matrosenart / Marinara-style mussel terrine  
in rosso con salsa di pomodoro Tomatensauce / tomato sauce +1,50

i **primi piatti**

- Tagliolini alla busera di scampi e gamberi** (ABDEHJNS) 19,90  
Tagliolini "alla Busera" mit Scampi und Garnelen in Tomatensoße  
Tagliolini "alla Busera" with prawns and shrimp in tomato sauce
- Spaghetti alle vongole** (ABDEHNS) 17,90  
con pomodorini, aglio e prezzemolo  
Spaghetti mit Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie  
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley
- Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pomodorini e gamberi** (ABDEHNSU) 17,80  
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Kirschtomaten, Pfefferschote und Garnelen  
Spaghetti with oil, garlic, cherry tomatoes, chilli and shrimps
- Bavette di mare** (ABDEHJNS) 22,50  
Bavette mit Meeresfrüchten  
Bavette with seafood
- Tagliolini con salmone e zucchini** (ABDEHJN) 17,60  
Bandnudeln mit Lachs und Zucchini  
Tagliolini with salmon and zucchini

**LE GRAN SPAGHETTATE**

- Bavette di mare** (ABDEHJNS) per 2 Pers. 42,00  
Meeresfrüchte-Bavette in der Pfanne serviert  
Seafood bavette served in a pan
- Tagliolini alla busera di scampi e gamberi** (ABDEHJNS) per 2 Pers. 39,00  
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

## i secondi piatti

È una portata singola dove puoi assaggiare la nostra cucina di pesce: tanti prodotti dal mare cucinati con tecniche diverse!

Einzelgang mit einer Auswahl typischer Meeresdelikatessen, raffiniert in verschiedenen Zubereitungsarten interpretiert.

Single-course creation featuring a selection of distinctive seafood delicacies, refined through a variety of culinary techniques.

### GRAN PIATTO DI PESCE (ABDEGHNSU)

KÖNIGLICHE FISCHPLATTE - GRAND FISH & SEAFOOD PLATTER

35,00

#### Antipasto assortito, calamari fritti, filetto di branzino alla griglia servito con verdure alla piastra

Gemischte Fischvorspeise, Barschfilet vom Grill und frittierte tintenfische mit gegrilltem Gemüse serviert

Assorted fish starters, grilled Sea bass fillet and fried squids. Served with grilled vegetables

**Sarde panate** (ABCEGNS) 18,50

con rucola e salsa guacamole

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

**Misto fritto di pesce** (ABCEGNS) 26,00

con salsa tartara, verdure fritte e caponata di verdure

Große Fischfrittüre mit Remoulade, gebratenem Gemüse und Gemüsecaponata  
Mixed selection of fried fish with tartar sauce, fried vegetables and vegetable caponata

x 2 Pers. 50,00

**Calamari fritti** (ABCEGNS) 23,00

con salsa tartara, patate fritte e caponata di verdure

Frittierte Tintenfische mit Remoulade, Pommes frites und Gemüsecaponata  
Fried squids with tartar sauce, french fries and vegetable caponata

**Mazzancolle** (5 pz.) 26,50

**e capesante alla griglia** (2 pz.) (ABHNS)

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** (BHNS) 24,00

con caponata di verdure

Tintenfische vom Grill mit Gemüse-Kaponata  
Grilled cuttlefish with vegetable caponata

**Salmone alla griglia** (BGHNS) 24,00

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

### gli extra

**Cestino** 4,80

**di pane caldo "fatto da noi"**

Warmes Brot "eigene Produktion"

Warm bread "own production"

### SPECIAL GRIGLIATE

#### con verdure saltate

Gemischte gegrillte Fische mit sautiertem Gemüse  
Mixed grilled fish with sautéed vegetables

**1** pz.: **Filetto di branzino** (BCDEFHS) 14,50

Wolfsbarschfilet / Seabass fillet

**2** pz.: **Filetto di branzino + seppia** (BCDEFHNS) 19,80

Wolfsbarschfilet + Sepia / Seabass fillet + cuttlefish

**3** pz.: **Filetto di branzino + seppia + salmone** (BCDEFHNS) 24,50

Wolfsbarschfilet + Sepia + Lachs  
Seabass fillet + cuttlefish + salmon

**4** pz.: **Filetto di branzino + mazzancolla + seppia + salmone** (BCDEFHNS) 28,00

Wolfsbarschfilet + Sepia + Lachs + Garnele  
Seabass fillet + cuttlefish + salmon + prawn

dalla  
**TER  
RA**

Fleisch- und  
vegetarische Gerichte  
Meat and  
vegetarian dishes

**OTTIMO**  
da condividere!  
Perfekt zum Teilen!  
Great for sharing!

gli antipasti

- Antipasto ITALIA** <sup>(ACEFGHJ)</sup> 21,50  
bruschetta, burrata, prosciutto crudo di Parma, melone,  
vitello tonnato, olive, rucola, pomodoro, capperi  
Bruschetta, Burrata, Parmaschinken, Melone, Kalbfleisch mit Thunfischsauce,  
Oliven, Rucola, Tomate, Kapern  
Bruschetta, burrata cheese, Parma ham, melon, veal with tuna sauce,  
olives, rocket, tomato, capers
- La bruschetta** <sup>(AEF)</sup> 9,20  
olio d'oliva, aglio, pomodoro, basilico, origano  
Bruschetta mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Origan  
Bruschetta with olive oil, garlic, tomato, basil and oregano  
+ burrata <sup>(G)</sup> +3,80  
+ prosciutto crudo Parmaschinken / Parma ham +3,80
- Burrata con verdure alla piastra** <sup>(AG)</sup> 15,50  
con crostino caldo e burro  
Burrata Käse mit gegrilltem Gemüse, warmem Röstbrot und Butter  
Burrata cheese with grilled vegetables, warm bread croutons and butter
- Vitello in salsa tonnata** <sup>(ACEFGHJ)</sup> 16,40  
con rucola, pomodorini, capperi cucunci, cialde di pane  
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Rucola,  
Kirschtomaten, "Cucunci" Kapern und Brotwaffeln  
Veal in tuna sauce with rocket, cherry tomatoes,  
"cucunci" capers and waffles of bread
- Prosciutto di Parma e melone** <sup>(AGH)</sup> 15,00  
con crostino caldo e burro  
Parmaschinken mit Melone, warmem Röstbrot und Butter  
Parma ham with melon, warm bread croutons and butter
- Caprese** <sup>(G)</sup> 15,80  
Mozzarella fior di latte e pomodoro datterino  
Mozzarella und Datterino-Tomaten - Mozzarella and datterino tomatoes

**Porzioni  
abbondanti** + 4,00  
su richiesta  
Auf Anfrage,  
großzügige Portionen  
Upon request,  
generous portions

i primi piatti

- Spaghetti alla carbonara con guanciale** <sup>(ACEFG)</sup> 14,40  
Spaghetti "Carbonara" mit Eiern und Schweinebacke  
Spaghetti "carbonara" with eggs and pig cheek
- Tagliolini con burrata, pomodoro fresco e basilico** <sup>(ACGH)</sup> 16,50  
Tagliolini mit Burrata, frischen Tomaten und Basilikumpesto  
Tagliolini with burrata, fresh tomato and drops of basil pesto
- Tagliolini al pesto con burrata** <sup>(ACEFGHI)</sup> 16,50  
Tagliolini mit Basilikumpesto und Burrata - Tagliolini with basil pesto and burrata
- Spaghetti all'aglio, olio, peperoncino e pomodorini** <sup>(AE)</sup> 12,50  
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Pfefferschote und Kirschtomaten  
Spaghetti with garlic, oil, chilli and cherry tomatoes
- Penne all'arrabbiata** <sup>(AEHI)</sup> 12,50  
Penne mit pikanter Sauce / Penne with spicy sauce  
+ burrata <sup>(G)</sup> +3,80
- Spaghetti al ragù alla bolognese** <sup>(AHI)</sup> 12,50  
Spaghetti mit Fleischsauce / Spaghetti with meat sauce
- Spaghetti al pomodoro e basilico** <sup>(AHI)</sup> 10,00  
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum  
Spaghetti with tomato sauce and basil
- Lasagne alla bolognese** <sup>(ACEFGHI)</sup> 13,00  
Lasagne mit Fleischsauce / Lasagne with meat sauce
- Tortellini panna e prosciutto** <sup>(ACEFGHI)</sup> 13,00  
Tortellini mit Schinken und Rahmsauce - Tortellini with ham and cream sauce

gli extra

**Cestino  
di pane caldo  
"fatto da noi"** 4,80  
Warmes Brot  
"eigene Produktion"  
Warm bread  
"own production"

## i secondi piatti

### Le salse consigliate per esaltare i tuoi piatti di carne:

Saucen zur Verfeinerung  
Ihrer Fleischgerichte:  
Sauces to enhance your  
meat dishes:

**Salsa ai  
funghi** (EGHJ) 5,50  
Pilzeauce  
Mushrooms sauce

**Salsa al  
pepe verde** (EGHJ) 4,00  
Grüne Pfeffersauce  
Green pepper sauce

### Scegliete la cottura della carne!

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

**OTTIMO**  
da condividere!  
Perfekt zum Teilen!  
Great for sharing!

## GRAN PIATTO DI CARNE<sup>(AEF)</sup>

GROSSER FLEISCHTELLER - BIG MEAT PLATE

33,00

### Bruschetta al pomodoro, burratina, prosciutto crudo di Parma, verdure grigliate, tagliata di manzo con rucola e grana

Bruschetta mit Tomaten, kleine Burrata Käse, Parmaschinken,  
gegrilltem Gemüse, Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesan  
Bruschetta with tomato, small burrata cheese, Parma ham,  
grilled vegetables, sliced beef steak with rocket and parmesan

### Filetto di manzo ai ferri<sup>(CEF)</sup>

con salsa verde, verdure alla griglia e patate al forno

Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Sauce, gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln  
Grilled beef fillet with green sauce, grilled vegetables and roasted potatoes

30,00

### Tagliata di manzo con rucola e grana<sup>(CEF)</sup>

con verdure alla griglia e patate al forno

Rinder-Tagliata mit Rucola und Parmesan,  
gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln  
Beef tagliata with rocket and parmesan,  
grilled vegetables and baked potatoes

24,00

### Cotoletta di vitello alla milanese<sup>(ACEFHS)</sup>

con patata al cartoccio e caponata di verdure

Mailänder paniertes Kalbsschnitzel  
mit Folienkartoffel und Gemüse-Kaponata  
Milanese-style breaded veal cutlet  
with foil-wrapped potato and vegetable caponata

24,50

### Entrecote di manzo ai ferri<sup>(CEF)</sup>

con salsa verde, patate al forno e caponata di verdure

Rumpsteak vom Grill mit grüne Soße,  
gebackenen Kartoffeln und Gemüse-Kaponata  
Grilled beef rump steak, with gree sauce,  
baked potatoes and vegetable caponata

23,00

### Pollo al curry<sup>(ACEF)</sup>

servito con riso bianco e cous cous con verdure

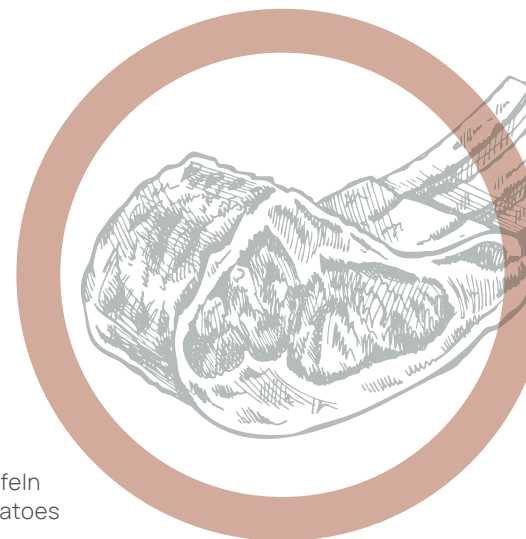
Hähnchen-Curry serviert mit weißem Reis  
und Couscous mit Gemüse  
Chicken curry served with white rice  
and vegetable couscous

17,50

### COWBOY<sup>(ACEF)</sup>

**STEAK** 500/850 gr. €/hg. 8,50

con salsa ai funghi, verdure alla griglia e patate al forno  
mit Pilzsauce, gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln  
with mushrooms sauce, grilled vegetables and baked potatoes



# gli HAMBURGER

◦ Tutti gli hamburger sono serviti con:

- patate fritte\*
- ketchup
- maionese

◦ Alle Hamburger werden serviert mit:



- Pommes frites\*
- Ketchup
- Mayonnaise

◦ All burgers are served with:

- French fries\*
- Ketchup
- Mayonnaise

◦ <b>Hamburger</b> (ACEFGHJL)	13,20
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato	
◦ <b>Cheeseburger</b> (ACEFGHJL)	14,70
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Cheddar-Käse Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, Cheddar cheese	
◦ <b>Top burger</b> (ACEFGHJL)	16,80
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, bacon, formaggio Cheddar Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Cheddar-Käse Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, bacon, Cheddar cheese	
◦ <b>Big bang</b> (ACEFGHJL)	17,90
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, bacon, cipolla rossa caramellata, formaggio Cheddar, uovo all'occhio di bue Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Bacon, Spiegelei, Karamellisierte rote Zwiebel, Cheddar-Käse Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, bacon, caramelized red onion, Cheddar, fried egg	
◦ <b>Chicken burger</b> (ACEFGHJL)	17,00
pane, cotoletta di pollo, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga Brot, Hühnerschnitzel, Cheddar-Käse, Tomate, Salat Bread, chicken cutlet, Cheddar, tomato, salad	
◦ <b>Fish burger</b> (ACEFGHNJL)	18,50
pane, salmone, stracciatella di burrata, pomodoro datterini, zucchine, rucola, granella di pistacchio, salsa allo yogurt Brot, Lachs, Burrata-Stracciatella-Käse, Datterini Tomaten, Zucchini, Rucolasalat, Pistazienkörner, JoghurtsöÙe Bread, salmon, burrata stracciatella cheese, datterini tomatoes, zucchini, rocket, pistachio crumbs, yogurt sauce	

specialità  
vegetariane

 <b>Veggie burger</b> (ACEFIS)	13,50
hamburger vegetariano con contorno di verdure (senza pane) Vegetarischer Hamburger mit Gemüsebeilage (ohne Brötchen) Vegetarian burger with a side of vegetables (without bun)	
 <b>Couscous con verdure e salsa di soia (a parte)</b> (AEFI)	12,00
Couscous mit Gemüse und Sojasauce (separat) Couscous with vegetables and soy sauce (on the side)	
con gamberi - mit Garnelen - with prawns	+3,80

le nostre proposte

# GLUTEN FREE

Prodotti congelati all'origine (S)  
Ursprünglich tiefgekühlte Produkte  
Products frozen at the source



**Lasagne** (S)  13,50  
Überbackene Lasagne  
Baked noodles

**Pizza Margherita** (S) 12,50  
Pomodoro, mozzarella  
TomatensoÙe, Mozzarella  
Tomato sauce, mozzarella

**Pizza Salame** (S) 14,00  
Pomodoro, mozzarella, salame  
TomatensoÙe, Mozzarella, Salami  
Tomato sauce, mozzarella, salami

**Pizza Wurstel** (S) 14,00  
Pomodoro, mozzarella, wurstel  
TomatensoÙe, Mozzarella, Würstel  
Tomato sauce, mozzarella, wurstel

**Pasta** gluten free +3,50

**Pizza** gluten free +3,50

**Crackers** 1,00

**Birra artigianale B20** 6,00

**Gabi** Gluten free It. 0,33

## DESSERT & ICE CREAM

**Brioche siciliana** (S) 7,80  
con panna montata, cioccolato e fragole  
Sizilianische Brioche mit Schlagsahne,  
Schokolade und Erdbeeren  
Sicilian brioche with whipped cream,  
chocolate and strawberries

**Amando** (S) 3,00

**Stecco ducale** (S) 3,00



**Prediligiamo l'utilizzo di ortaggi del Litorale**

Wir bevorzugen die Verwendung von heimischem Gemüse

We prefer to use local vegetables

le  
**INSALATE**

Salate - salads

**i contorni**

<b>Insalata Italia</b> <sup>(C)</sup> Insalata verde, carote, pomodoro, scaglie di grana Grüner Salat, Karotten, Tomaten und Parmesan Salad with green leaf, carrot, tomato, parmesan cheese	7,50	<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat Mixed salad	6,50
<b>Cetrioli, cipolla e pomodoro</b> Gurken, Zwiebeln und Tomaten Cucumbers, onion and tomatoes	7,00	<b>Rucola e pomodoro</b> Rucola und Tomaten Rocket and tomatoes	6,50
<b>Insalata verde</b> Insalata gentile, rucola, cavolo cappuccio Grüner Salat, Rucola, Weißkraut Green salad, rocket, cabbage	6,00	<b>Verdure alla piastra</b> Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	8,50
		<b>Patate fritte</b> <sup>(AS)</sup> Pommes frites French fries	6,00
		<b>Patate al forno</b> Röstkartoffeln Roast potatoes	5,50

<b>Mediterraneo salad</b> <sup>(BCDEGHJ)</sup> Insalata mista, mozzarelline, prosciutto, uova, tonno, gamberi, salsa rosa Gemischter Salat, Mozzarella-Kirschen, Schinken, Eier, Thunfisch, Garnelen, rosa Sauce Mixed salad, cherry mozzarella, ham, eggs, tuna, prawns, pink sauce	16,50
---	-------

<b>Esotica</b> <sup>(BM)</sup> Insalata mista, salmone, gamberi, zucchini Gemischter Salat, Lachs, Garnelen, Zucchini Mixed salad, salmon, prawns, courgettes	16,00
--	-------

<b>Cappero salad</b> <sup>(G)</sup> 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	15,50
---	-------

<b>Super</b> <sup>(G)</sup> Insalata mista, formaggio Asiago, petto di pollo, salsa yogurt Gemischter Salat, Asiago Käse, Hühnerbrust, Yogurt Sauce Mixed salad, Asiago cheese, chicken breast, yogurt sauce	16,00
---	-------

<b>Gustosa</b> <sup>(CDG)</sup> Insalata mista, mozzarella di bufala, tonno, scaglie di parmigiano Gemischter Salat mit Büffelmilch-mozzarella, Thunfisch und Parmesanflocken Mixed salad with buffalo mozzarella; tuna and parmesan flakes	15,50
--	-------

<b>Rustica</b> <sup>(G)</sup> 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	15,50
---	-------

<b>Estiva</b> <sup>(G)</sup> 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	15,50
--	-------

<b>Insalata mista grande</b> Großer gemischter Salat Large mixed salad	9,50
--	------

**gli extra**

**Cipolla** 1,30

**Dressing yogurt** <sup>(G)</sup> 2,50

**Crema all'aglio** <sup>(GE)</sup> 2,50  
Knoblauchcreme  
Garlic sauce

**Salsa rosa** <sup>(CEFGIJ)</sup> 2,50  
Cocktail sauce

**Cestino di pane caldo "fatto da noi"** <sup>(GIJ)</sup> 4,80  
Warmes Brot "eigene Produktion"  
Warm bread "own production"

# le PIZZE

## PICCANTI

scharfe - spicy

## SCEGLI L'IMPASTO

WÄHLEN SIE DEN TEIG AUS  
CHOOSE YOUR DOUGH

### 1 classico

Klassischer - Traditional

### 2 integrale +2,00

Vollkornteigl

Wholemeal dough

## SPECIALI

spezielle Pizzen - special pizzas

-  **Mangiafuoco** (AG) 14,50  
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
-  **Sarda** (ACG) 14,50  
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
-  **Golosa** (AG) 13,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, olive  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola Käse, Oliven  
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, olives
-  **4 Stagioni** (AG) 13,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami
-  **Speciale** (AG) 13,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, funghi  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Pilze  
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, mushrooms
-  **Spinaciona** (AG) 12,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, salamino, brie  
Tomaten, Mozzarella, Spinat, scharfe Salami, Brie  
Tomato, mozzarella, spinach, spicy salami, brie
-  **Via col fia'** (AG) 12,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, peperoncino fresco  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, frische Pfefferschote  
Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, chili
-  **Calzone piccante** (AG) 13,70  
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, funghi, cipolla  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze, Zwiebel  
Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion
-  **Salamino** (AG) 11,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami  
Tomato, mozzarella, spicy salami
- Classe** (ADG) 14,50  
Salsa di pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche, burratina  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Taggiasca-Oliven, Burratina Käse / Tomato, mozzarella, anchovies, capers, Taggiasca olives, burratina
- Siciliana** (ADG) 14,30  
Salsa di pomodoro, acciughe di Sicilia, olive taggiasche, capperi, cipolla  
Tomaten, sizilianische Sardellen, Taggiasca-Oliven, Kapern, Zwiebeln  
Tomato, sicilian anchovies, Taggiasca olives, capers, onion
- Perla dell'Adriatico** (AGNS) 15,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare  
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte  
Tomato, mozzarella, seafood
- Parma e rucola** (AG) 14,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola  
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola  
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket
- Pantelleria** (ADG) 13,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico, capperi cucunci, cipolla rossa di Tropea  
Tomaten, Büffelmozzarella, kantabrische Sardellen, Cucunci-Kapern, Tropea-Zwiebel  
Tomato, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, cucunci capers, Tropea onion
- Laks** (ADG) 15,00  
Mozzarella, burrata, salmone marinato, pomodorini secchi  
Tomaten, Mozzarella, Burrata Käse, Lachs mariniert, getrocknete Kirschtomaten  
Tomato, mozzarella, burrata, salmon marinated, dried tomatoes
- Le Terrazze** (ADG) 13,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, rucola  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, Rucola  
Tomato, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, rocket
-  **Vegetariana** (AG) 12,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure  
Tomaten, Mozzarella, Gemüse  
Tomato, mozzarella, vegetables
-  **Curiosa** (AG) 12,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, salame, prosciutto  
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Salami, Schinken  
Tomato, mozzarella, artichokes, salami, ham
-  **Formaggiosa** (AG) 12,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti  
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten  
Tomato, mozzarella, mixed cheeses
- Bufalina** (AG) 13,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico  
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum  
Tomato, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, basil
- Leggera** (ACG) 12,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana  
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan  
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan
- Hawaii** (AG) 12,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas  
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

# CLASSICHE

klassische Pizzen - classic pizzas

 <b>Pizza pane</b> <sup>(A)</sup>	5,00
con olio d'oliva e rosmarino Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin Pizza bread with olive oil and rosemary	
 <b>Marinara</b> <sup>(A)</sup>	7,50
Salsa di pomodoro, aglio, olio d'oliva Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Tomato, garlic and olive oil	
 <b>Margherita</b> <sup>(AG)</sup>	9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato, mozzarella	
<b>Romana</b> <sup>(ADG)</sup>	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellen Tomato, mozzarella, anchovies	
<b>Prosciutto</b> <sup>(AEFGHJ)</sup>	10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken Tomato, mozzarella, ham	
<b>Mais e prosciutto</b> <sup>(AG)</sup>	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, mais, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken Tomato, mozzarella, corn, ham	
<b>Viennese</b> <sup>(AGIJ)</sup>	10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel Tomaten, Mozzarella, Würstel Tomato, mozzarella, wurstel	
 <b>Funghi</b> <sup>(AG)</sup>	10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Tomaten, Mozzarella, Pilze Tomato, mozzarella, mushrooms	
 <b>Patatosa</b> <sup>(AG)</sup>	10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine Tomaten, Mozzarella, Pommes frites Tomato, mozzarella, French fries	
<b>Salame dolce</b> <sup>(AG)</sup>	11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomaten, Mozzarella, Salami Tomato, mozzarella, salami	
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>(AG)</sup>	11,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato, mozzarella, ham and mushrooms	
 <b>Pugliese</b> <sup>(AG)</sup>	10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea Tomaten, Mozzarella, "Tropea" rote Zwiebeln Tomato, mozzarella, "Tropea" red onion	
<b>Tonno e cipolla</b> <sup>(ADG)</sup>	12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, "Tropea" rote Zwiebel Tomato, mozzarella, tuna, "Tropea" red onion	
<b>Capricciosa</b> <sup>(AG)</sup>	12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes	
<b>Calzone classico</b> <sup>(AG)</sup>	13,70
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	

Variatione per ogni ingrediente da € 0,80 a € 4,00.

Aufpreis pro hinzugefügter Zutat ab 0,80 € bis max 4,00 €.

Variation for each ingredient added from € 0,80 up to € 4,00.

le nostre

# BIRRE

## ALLA SPINA

Bier vom Fass - Draught beer

### Forst Pils

Piccola	lt. 0,25	3,50
Media	lt. 0,45	6,50
Mass	lt. 1	12,50

### Radler - Panache - Diesel

Piccola	lt. 0,25	3,50
Media	lt. 0,45	6,50
Mass	lt. 1	12,50

### Brussa B<sub>2</sub>O Ambrata

Media	lt. 0,45	7,50
-------	----------	------

## IN BOTTIGLIA/ LATTINA

Flaschenbier / Dose - Bottled beer / Can

<b>Birra Italiana Moretti</b>	lt. 0,33	5,00
<b>Moretti La Rossa</b>	lt. 0,33	5,00
<b>Corona Extra</b>	lt. 0,33	5,00
<b>Ichnusa</b>	lt. 0,33	5,00
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	lt. 0,50	6,50
<b>Moretti</b>	lt. 0,66	6,50

## B<sub>2</sub>O Artigianali Craft-Biere - craft beer

<b>Marina</b> Session IPA 4,8%	lt. 0,33	6,00
<b>Terra</b> Blanche 5%	lt. 0,33	6,00
<b>Corallo</b> Rossa 5,6%	lt. 0,33	6,00
<b>Gabi</b> Pils gluten free 4,5%	lt. 0,33	6,00

## ANALCOLICHE

Alkoholfrei - Alcohol free

<b>Moretti Zero</b>	lt. 0,33	5,00
<b>Weizen Erdinger</b>	lt. 0,33	5,00

## la carta dei vini

### BOLLICINE

Schaumwein - Sparkling wines

#### VENETO

**Prosecco Superiore Extra Brut** 11,5% 27,00  
Docg Valdobbiadene - Az. COLESEL

**Prosecco Extra Brut** - Az. BORGA 11,5% 21,00

#### TRENTINO ALTO ADIGE

**Trento Doc Brut** 12,5% 39,00  
Az. MASO POLI

#### LOMBARDIA

**Franciacorta Brut Docg** 11,5% 48,00  
Francesco I° - Az. UBERTI

### VINI BIANCHI 0,75

Weisswein - White wines

#### VENETO

Az. BORGA:

**Chardonnay "Day and White"** 13% 22,00

**Sauvignon Doc** 12,5% 21,00

**Pinot Grigio Doc** 12,5% 21,00

**Manzoni Bianco e Traminer Igt** 13,5% 23,00  
Sel. "Emma Borga"

**Lugana Doc** 13% 25,00  
Az. AVANZI

**Pinot Grigio Ramato "Anulare"** 12% 35,00  
Az. MARCO LEVIS

Az. BALESTRI VALDA:

**Soave Classico Doc Bio** 12,5% 20,00

**Libertate Trebbiano di Soave Igt Bio** 13% 23,00

**Sengialta Doc Bio** 13,5% 35,00

**Lunalonga Doc** 13% 25,00

#### LOMBARDIA

**Lugana Doc** - Az. CA' DEI FRATI 13% 28,00

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

Az. CASTEVECCHIO:

**Malvasia Doc Carso Bio** 13% 27,00

**Vitovska Doc Carso Bio** 12% 27,00

Az. VOSCA:

**Friulano Doc Collio** 13% 30,00

**Sauvignon Doc Isonzo** 12,7% 26,00

Az. SPECOGNA:

**Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali** 12,5% 25,00

#### TRENTINO ALTO ADIGE

Az. JOSEF WEGER

**Gewurztraminer Doc "Artyo"** 13,5% 27,00

**Chardonnay Doc "Leite"** 14% 25,00

**Riesling Trentino Doc** - Az. MASO POLI 13,5% 25,00

**Pinot Bianco Acapella DOC** - Az. KLOSTERHOF 13% 35,00

Az. MASO CANTANGHEL:

**Pinot Grigio Bio** 13,5% 25,00

**Sauvignon Blanc Bio** 13% 27,00

### 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

**Merlot Cabernet Sauvignon** 13,5% 23,00  
e Refosco Igt Trevenezie Sel. "Caterina"

**Pinot Nero Igt Trevenezie** 14% 26,00  
Selezione Speciale "Amalia"

**Carmenere** - Az. CECCHETTO 12,5% 21,00

Az. MASI:

**Passo Doble Malbec** 14% 27,00

**Valpolicella Classico Superiore Doc "Toar"** 13% 31,50

**Amarone della Valpolicella** 15% 70,00  
**Classico Docg "Costasera"**

#### TRENTINO ALTO ADIGE

Az. JOSEF WEGER:

**Lagrein "Stoa" Doc** - 13% 28,00

**Pinot Nero "Auswahl" Doc** 13,5% 30,00

#### EMILIA ROMAGNA

**Lambrusco Canali 1936** - Az. ALBINEA 10% 19,00

### VINI ROSÈ 0,75

Rosè wein - Rosé wines

#### VENETO

**Rosato "Rosevery Day"** 12% 18,00

Igt Veneto - Az. BORGA

**Ramato** - Az. SCARBOLO 12% 25,00

### VINI DOLCI

Süßwein - Sweet wines

#### VENETO

**Mire Manzoni Moscato Passito** 0,375 cl. 14% 22,00

Igt Veneto - Az. BORGA

### VINO DELLA CASA

Hauswein - House wine

**Merlot** Rot - Red

**Rabosello Rosè**

**Chardonnay** Weiss - White

**Bianco frizzante** Sekt - Sparkling white wine

bicchieri 3,00 - 0,25 lt. 4,50 - 0,5 lt. 8,50 - 1 lt. 13,50

**Bicchiere di vino** 1/8 lt. 3,50 / 10,00  
**alla mescita**

Glas Wein aus der Flasche

Bottle wine glass

## APERITIVI

Aperitif - Apéritif

<b>Aperitivo Luxardo</b>	5,50
<b>Hugo</b>	5,50
<b>Spritz Aperol / Campari</b>	5,50
<b>Spritz Sarti Rosa / Limoncello</b>	5,50
<b>Americano</b>	6,50
<b>Negroni</b>	7,50
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	4,00
<b>Campari Soda / Crodino</b>	0,1 lt. 4,00
<b>Gingerino / San Bitter</b>	0,1 lt. 4,00

## BIBITE

Getränke - Soft drinks

<b>Alla spina</b>	0,25 lt. 3,30 - 0,45 lt. 5,80
Vom Faß - Draught	
Pepsi Cola - 7 Up - Spezi	
Schweppes Lemon / Orange / Tonica	
Tè al limone - The alla pesca	
Zitronentee / Pfirsichtee - Lemon tea / Peach tea	
<b>Lattine</b>	0,33 lt. 3,80
Dosen - Cans	
Coca Cola / Pepsi Zero / Aranciata Mirinda	
Lemonsoda / 7 Up / Chinotto / Tè Limone - Pesca	
<b>Red bull</b>	4,00
<b>Tassoni</b>	3,50
<b>Galvanina</b>	0,15 lt. 3,50

## SUCCHI DI FRUTTA

Säfte - Juices

<b>Arancia / Ananas / Mela</b>	0,25 lt. 3,00
Säfte Orange / Ananas / Apfel	0,45 lt. 5,50
Juice orange / pineapple / apple	
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,50
<b>Ananasaftschorle</b>	
<b>Orangensaftschorle</b>	
Succo + acqua minerale gassata	
Saft + Mineralwasser mit Kohlensäure	
Juice + sparkling mineral water	
<b>Spremuta d'arancia</b>	0,25 lt. 5,00
Frisch gepresster Orangensaft	
Freshly squeezed orange juice	
<b>in bottiglietta ZUEGG</b>	0,2 lt. 3,50
Flaschenruchtsäfte - Bottled fruit juices	
Pera / Pesca / Albicocca / Mirtillo / Ananas / Ace / Pompelmo	
Birne / Pfirsich / Aprikose / Blaubeere	
Ananas / Ace / Grapefruit	
Pear / Peach / Apricot / Blueberry	
Pineapple / Ace / Grapefruit	

## ACQUA

Wasser - Water

<b>Minerale naturale / frizzante</b>	0,75 lt. 4,50
Sprudelwasser / Sparkling water	
Stilles Wasser / Still water	
<b>Bicchiere di acqua</b>	1,50
naturale / frizzante	
1 Glas Wasser / 1 glass water	

## CAFFETTERIA

<b>Caffè espresso</b>	1,60
<b>Caffè decaffeinato</b>	1,80
Entkoffeinierter Kaffee / Decaffeinated coffee	
<b>Macchiato</b>	2,00
<b>Cappuccino</b>	2,50
<b>Cappuccino XL</b>	3,50
<b>Latte macchiato</b>	3,70
<b>Latte macchiato al cioccolato</b>	4,50
<b>Bicchiere di latte</b>	2,00
Glas Milch / Glass of milk	
<b>Caffè americano</b>	2,80
<b>Caffè corretto</b>	3,00
Kaffee mit Likör / Coffee with liquor	
<b>Caffè Shakerato</b>	3,50
<b>Latte e cacao</b>	3,00
<b>Latte e cacao con panna</b>	4,50
<b>con latte di soia</b>	+0,50
mit Sojamilch / with soy milk	
<b>Tè caldo</b>	3,00
Heiße Tee / Hot tea	
<b>Camomilla</b>	3,00
<b>Tisana</b>	4,50
Kräutertee / Herbal tea	



**LE TERRAZZE**

del Mediterraneo

\*\*\*\*\*

<b>ORARI E SERVIZI*</b>	<b>15.05 &gt; 20.09</b>	<b>16.04 &gt; 14.05 21.09 &gt; 19.10</b>
BAR	7.30 > 23.00	7.30 > 22.00
BREAKFAST	8.00 > 12.00	8.00 > 12.00
GELATERIA	8.00 > 23.00	8.00 > 22.30
PIZZERIA E PIZZA TAKE AWAY	12.00 > 22.30	12.00 > 21.30
RISTORANTE À LA CARTE	12.00 > 22.00	12.00 > 14.00 17.30 > 21.30

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



**IL CAPPERO**

Restaurant



Follow, write and tag us! **ILCAPPERO RESTAURANT**