

VI
DO
RISTORANTE
CE



SALUMI & FORMAGGI

COLD CUTS & CHEESE AUFSCHNITT & KÄSE

	Tradizione Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella, salame felino, coppa piacentina Parma ham 24 months, mortadella, “Felino” salami, “Coppa Piacentina” salami Parmaschinken 24 Monate, Mortadella, “Felino” Salami, “Coppa Piacentina” Salami Lambrusco Secco		21
	Profumo di Parma Crudo di Parma 24 mesi con insalata di pesche e timo Parma ham 24 months with peach salad and thyme Parmaschinken 24 Monate mit Pfirsich-Salat und Thymian Ribolla, Cerasuolo Rosè		19
	Tagliere misto di salumi, formaggi, giardiniera <i>(consigliato x2 persone)</i> Platter of cold cuts and cheeses <i>(recommended x2 people)</i> Aufschnitt und Käse Platte <i>(empfohlen x2 Personen)</i>		29
	Al Caser Selezione di formaggi di mucca, pecora e capra, composte e frutta secca Selection of cow, sheep and goat cheeses, jam and fruit nuts Auswahl an Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse, Marmelade und Nüsse Cabernet Riserva, Roero Arneis Riserva		21
	In abbinamento ai nostri taglieri è possibile assaggiare Gnocco fritto <i>(5 pezzi)</i> In combination with cold cuts and cheeses, it is possible to taste soft and fried bread <i>(5 pieces)</i> In Kombination mit unseren Taglieri können Sie gebratenen Brot probieren <i>(5 Stück)</i>		6

ANTIPASTI FREDDI

COLD STARTERS KALTE VORSPEISEN

	Panzanella Pane tostato, pomodorini datterino, cipolla rossa di Tropea, cetrioli e sedano rapa Toasted bread, cherry tomatoes, red Tropea onion, cucumbers, basil Geröstetes Brot, Cherrytomaten, rote Tropea-Zwiebel, Gurken, Basilikum Vermentino		13
	Burrata con acciughe del Cantabrico, olive nere e pomodorini datterino Soft mozzarella with Cantabrian anchovies, cherry tomatoes and greek olives Weicher Mozzarella mit kantabrischen Sardellen, Kirschtomaten und Griechische Oliven Verdicchio		18
	Tartare di tonno, papadam, mayo piccante, salsa teryaki, tamarindo Tuna tartare – papadam chips, spicy mayo, teriyaki sauce and tamarind sauce Thunfischtartar – Papadam chips, Scharf Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und Tamarindensauce Vitovska		21
	Tartare di garronese veneta al coltello Olio del Consorzio di Malcesine, sedano rapa, erba cipollina, cetriolo, acciuga, capperi, senape Beef tartare with Malcesine Consortium extra virgin olive oil, celeriac, chives, cucumber, Anchovy, capers, mustard Rindertatar mit kalt gepresstem Olivenöl des Malcesine Consortium, Knollensellerie, Schnittlauch, Gurke, Sardelle, Kapern, Senf Pinot Grigio		21

**Piatti Vegetariani**
Vegetarian dishes
Vegetarische Gerichte

**Vino consigliato**
Recommended wine
Empfohlene Weine

ANTIPASTI CALDI

HOT STARTERS
WARME VORSPEISEN



Bitter Hopper



18

Crêpe croccante a base di latte di cocco e farina di riso, a forma di nido con al centro un uovo cotto delicatamente, servita con sambola di cocco piccante e cipolle speziate

Crispy crepe made from coconut milk and rice flour, nest-shaped with a gently cooked Egg in the center, served with chili coconut sambola and spiced onions

Knuspriger Crêpe aus Kokosmilch und Reismehl, nestförmig mit einem sanft gegarten Ei in der Mitte, serviert mit würziger Kokos-Sambola und gewürzte Zwiebeln



Soave



Wattakka



16

Zucca, cipolla caramellata, anacardi fritti, paratha (pane indiano)

Pumpkin, caramelized onion, fried cashew nuts and paratha bread

Kürbis, karamellisierte Zwiebel, gebratene Cashewnüsse und Paratha Brot



Müller Thurgau



Tuk tuk on the road



19

Samosa ripieno di ceci e patate speziate, crocchette di lenticchie con chutney di mango, pannocchia di mais, anacardi fritti e foglie di curry

Samosa stuffed with chickpeas and spiced potatoes, lentil croquettes with mango chutney, Corn cob, fried cashews and curry leaves

Samosa gefüllt mit Kichererbsen und gewürzten Kartoffeln, Linsenkroketten mit Mango-Chutney, Maiskolben, frittierten Cashews und Curryblättern



Sauvignon Blanc



Tomino fritto con carote al sesamo, cipolla caramellata e confettura di fichi



18

Fried tomino (small and round cheese from Piemonte), with sesame carrots, caramelized onion and fig jam

Gebratener Tomino (kleiner und runder Käse aus dem Piemont) mit Sesamkarotten, Karamellisierten Zwiebeln und Feigenmarmelade



Ribolla

Siamo al mare



19

Pane tostato pomodoro e acciuga, caponata di tonno, gambero allo zafferano e hummus di ceci

Bruschetta with tomato sauce and anchovy, vegetables and tuna caponata, Saffron shrimp and chickpea hummus

Bruschetta mit Tomaten Sauce und Sardelle, Gemüse- und Thunfisch-Caponata, Safrangarnelen und Kichererbsen-Hummus



Cirò Bianco

Calamari, verdure croccanti e porro fritto



18

Calamari, crunchy vegetables and fried leek

Calamari, knackiges Gemüse und gebratener Lauch



Soave Brut

Polpette di manzo e maiale, con mayo senapata e insalatina fresca



18

Beef and pork meatballs, with mayo mustard and fresh salad

Rind- und Schweinefleischbällchen mit Mayo-senf und Frischem Salat



Cirò Rosso

 **Piatti Vegetariani**
 Vegetarian dishes
 Vegetarische Gerichte

 **Vino consigliato**
 Recommended wine
 Empfohlene Weine

We rely on the Monograno Felicetti line
for pasta that is not produced by us.
Für die Pasta, die nicht aus unserer eigenen Produktion stammt,
vertrauen wir auf die Linie Monograno Felicetti.

CONTORNI, INSALATE E...

SIDE DISHES, SALADS AND... BEILAGEN, SALATE UND...		
Hummus di ceci e verdure croccanti Chickpea hummus and crunchy vegetable Kichererbsen-Hummus und knackiges Gemüse	12	
Insalata mista Insalata gentile, valeriana, pomodorini, rucola, carote Green salad, valerian, cherry tomatoes, rocket, carrots Grüne Salat, Baldrian, Kirschtomaten, Rucola, Karotten	8	
Pomodorini datterino e cipolla rossa di Tropea Cherry tomatoes and red Tropea onion Kirschtomaten und rote Tropea-Zwiebel	8	
Insalata di finocchi, arancia, olive nere Fennel, orange, black olives Fenchel, Orange, schwarze Oliven	8	
Patate al forno Baked potatoes OfenKartoffeln	8	
Verdure miste spadellate con olive e mandorle tostate (cipolla, peperoni, carote e zucchine) Mixed vegetables with toasted almonds and olives (Onion, peppers, carrots and zucchini) Gemischtes Gemüse mit gerösteten Mandeln und Oliven (Zwiebeln, Paprika, Karotten und Zucchini)	8	
Piccola selezione di formaggi Small selection of cheeses Kleine Auswahl an Käse	13	

BIBITE

BEVERAGES GETRÄNKE			
VINO WINE • WEIN			
		¼	½
Prosecco	Sparkling white	7	13
Custoza	White	7	13
Chiaretto	Rosè	7	13
Bardolino	Light Red	7	13
Lambrusco	Sparkling Red	7	13
BIRRA ALLA SPINA DRAFT BEER • BIER VON FASS			
		0,2	0,4
Lager		3	6
Radler		3	6
SOFT DRINKS			
Acqua 0,5 Naturale / Frizzante	2,5	Acqua 0,75 Naturale / Frizzante	3,5
Coca cola, Coca Zero	4	Ginger Ale	4
Lemon Soda	4	Acqua Tonica	4
Sprite, Fanta	4	Passion Fruit	4
Ginger Beer	4	Crodino	4
Succhi di frutta “Plose BIO”	5	The freddo “Plose”	4
Mela Pera Mirtillo Melograno		Limone Pesca	
Fruit Juice Apple Pear Blueberry Pomegranate		Cold Tea Lemon Peach	
Fruchtsaft Apfel Birne Blaubeere Granatapfel		Kalter Tee Zitronen Pfirsich	

BIRRE IN BOTTIGLIA

**BOTTLED BEERS
FLASCHENBIERE**

Birra analcolica Alcohol-free beer • Alkoholfreies Bier	0,33	5
Andechs Weissbier	0,5	7
Biava BIO - <i>Blanche - Melchiori</i> Leggera ed aromatica, leggermente luppolata, fresca. Fruttata con sentori di sambuco e coriandolo. Light and aromatic, slightly hopped - fresh and fruity scent of malt, elder and coriander - soft and refreshing, slightly hopped with dandelion hints.	0,5	6,5
Roen Pale Ale BIO - <i>Pale Ale Trentina - Melchiori</i> Decisa, corposa, luppolata, sentori di caffè e caramello. Gusto pieno, amaricante sul finale. Firm, full-bodied, hopped, scent of coffee and carmel.	0,5	6,5
IPA Selvatica - <i>Maso Alto</i> Biologica ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Abbinamenti: carni rosse e piatti di media struttura. Biological, high fermentation beer fermented in the bottle. Red meats and medium structure dishes.	0,33	6
Vienna - <i>Vienna Lager - Birrificio Valrendena</i> Birra a bassa fermentazione, colore ambrato, note di pane, miele e frutta secca. Bottom fermented beer, amber color, notes of bread, honey and dried fruit.	4,8 %	6,5

GIN SELECTION

& ITALIAN TONIC

UK

Tanqueray	8
Bombay Sapphire	8
Haswell - Dry Gin	9

FRANCE

Pink Pepper	9
Umami	10
Yugin	11

HOLLAND

N. 3 London Dry Gin

SRI LANKA

Colombo	14
Rockland Lemon	12

ITALIA

Etneum	11
Volcanic Premium Gin	
Artisan Bathub Nunquam	10
Il re dei Re	10
Zafferano	
Bordiga 1888	10
Rosa	
Gin Vento	11
Gin Tzoa	12
Gin Luz	11

GERMANY

Elephant Gin 11
Orange Cocoa

COCKTAILS

APERITIVI

APERITIFS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, soda	7	Emilia Spritz Lambrusco secco, Aperol, soda	7
Campari Spritz Prosecco, Campari, soda	7	Hugo Prosecco, elderberry syrup, soda, mint	7
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, soda	7	Zenz Spritz Prosecco, ginger beer, ginger falernum, limone	7

ALL-TIME FAVORITES

Martini Bianco	5	Americano Martini Rosso, Bitter Campari, soda	7
Mimosa Prosecco, orange juice	8	Americano Cocchi Vermouth Rosso Cocchi Storico di Torino, Bitter Campari, soda	8
Bellini Prosecco, peach puree	8	Vermouth & Tonic Vermouth Rosso Cocchi Storico di Torino, Acqua Tonic	8
Campari Orange Campari, orange juice	8	Boulevardier Whiskey, Martini Rosso, Bitter Campari	10
Negroni Gin, Martini Rosso, Bitter Campari	8	Moscow Mule Vodka, ginger beer, lime, ginger	8
Negroni Bianco Gin, Martini Bianco, Cocchi Americano	8	Oriental Gin, ginger beer, genziana, lime, zucchero di canna	10
Negroni Cocchi Gin, Vermouth Rosso Cocchi Storico di Torino, Bitter Campari	10	Paloma Tequila, soda al pompelmo, lime	8
Negroni Sbagliato Spumante, Martini Rosso, Bitter Campari	8	Ace Ventura Venturo blu, Prosecco, soda	9
Negroski Vodka, Martini Rosso, Bitter Campari	8		

SPECIAL DRINKS

Mirissa Arrack, Passion fruit, lime, kithul treacle	11	Sinamava Acqua di cedro, sciroppo di pop corn, foglie di curry, limone	11
Doladuka Arrack, lime, tamarind juice, soda	12	Citron water, popcorn syrup, curry leaves, lemon	

CAFFETTERIA

ESPRESSO

Espresso Il classico ristretto italiano con note di cacao e un carattere tostato e duraturo The classic Italian ristretto with notes of cocoa and a toasty, long-lasting character	2,5
---	-----

Congo Un caffè biologico morbido con note di cereali tostati, aromi di nocciola e dolce note fruttate A soft organic coffee with notes of toasted cereals, nutty aromas and sweet fruity notes	3
---	---

India Le note legnose e il nobile tocco di chiodi di garofano, noce moscata e pepe riflettono ciò che cresce tra le piante di caffè nel sud dell'India The woody notes and the noble touch of cloves, nutmeg and pepper reflect what grows among the coffee plants in southern India	3
---	---

CAFFÈ

Caffè Americano	3	Latte Macchiato	4
Espresso doppio	4	Cappuccino	3
Espresso macchiato <i>(cortado)</i>	2,5	Espresso Corretto Vecchia Romagna Sambuca Grappa	3,5

HOT TEA

English Breakfast	4	Golden Tea	5
Green Tea	4	Chai Latte vegan <i>(soya milk)</i>	6
Green Tea with Ginger	4	Samahan Natural Ayurvedic herbal tea, mix of spices such as pepper, ginger, lemongrass, cumin, coriander, licorice	6
Black Tea	4		

ALLERGENI

Allergens · Allergene

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Si prega di comunicare al cameriere eventuali allergie alimentari.

Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff in service.

Please inform the waiter of any food allergies.

*Durante le preparazioni in cucina,
non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti
possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

*During the preparations in the kitchen,
cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes
may contain the following substances allergenic according to EU Reg. 1169/11*



GLUTINE
Cereals



CROSTACEI
Crustaceans



UOVA
Eggs



PESCE
Fish



SOIA
Soya



LATTE
Milk



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



SEDANO
Celery



SENAPE
Mustard



SEMI DI SESAMO
Sesame



MOLLUSCHI
Molluscs



CIPOLLA
Onion



MENTA
Mint



PEPERONI
Peppers



PESCHE
Peaches



POMODORI
Tomatoes

Materie prime | Prodotti abbattuti in loco | surgelati

I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza. Alcuni prodotti sono surgelati all'origine.

Rivolgersi al personale per informazioni in merito.

Fresh products of animal origin, as well as the fish products, served raw, are subjected to lowering of the temperature to ensure quality and safety. Some products are frozen at the origin. Contact the staff for information about this.