

VACARIA





Benvenuti nel nostro ristorante!

La nostra cucina celebra i sapori autentici con una selezione di antipasti, primi piatti, secondi di carne, contorni e dessert, tutti preparati con passione e ingredienti di prima scelta. Vi invitiamo a scoprire la nostra carta dei vini, pensata per accompagnare al meglio ogni piatto e rendere la vostra esperienza ancora più speciale.

Buon appetito e buon viaggio nel gusto!



Welcome to our restaurant!

Our kitchen celebrates authentic flavors with a selection of appetizers, first courses, high-quality meat dishes, sides, and desserts, all prepared with passion and the finest ingredients. We invite you to explore our wine list, carefully selected to perfectly complement each dish and make your experience even more special.

Enjoy your meal and your journey through flavors!



Bienvenue dans notre restaurant !

Notre cuisine célèbre les saveurs authentiques avec une sélection de hors-d'œuvre, de pâtes, de plats de viande de haute qualité, d'accompagnements et de desserts, tous préparés avec passion et des ingrédients d'exception. Nous vous invitons à découvrir notre carte des vins, soigneusement sélectionnée pour accompagner parfaitement chaque plat et rendre votre expérience encore plus spéciale.

Bon appétit et bon voyage au cœur des saveurs !



Willkommen in unserem Restaurant!

Unsere Küche zelebriert authentische Aromen mit einer Auswahl an Vorspeisen, Pasta, hochwertigen Fleischgerichten, Beilagen und Desserts, die mit Leidenschaft und den besten Zutaten zubereitet werden. Wir laden Sie ein, unsere Weinkarte zu entdecken, die sorgfältig zusammengestellt wurde, um jedes Gericht perfekt zu begleiten und Ihr Erlebnis noch besonderer zu machen.

Guten Appetit und eine genussvolle Reise durch die Aromen!

Nel caso manchino prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità
If there are no fresh products, we will use frozen food of the highest quality
S'il n'y a pas de produits frais, nous utiliserons des aliments surgelés de la plus haute qualité
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, verwenden wir Tiefkühlkost von höchster Qualität

ANTIPASTI

Appetizers - Hors-D'Oeuvres - Vorspeisen

TAGLIERE VACARIA ⁷	€ 18,00
mix di salumi Mix of meats - Mélange de charcuteries - Aufschnitt	
PORCHETTA ARTIGIANALE	€ 15,00
Artisanal porchetta - Porchetta artisanale - Handwerkliche Porchetta	
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATINA ⁷	€ 16,00
Cured ham and burrata cheese - Jambon cru et burrata - Rohschinken und Burrata-Käse	
PROSCIUTTO CRUDO "AL COLTELLO"	€ 18,00
Hand-carved Prosciutto - Jambon cru tranché au couteau - Von Hand geschnittener Rohschinken	
CARPACCIO DI BUFALA MARINATO ⁷	€ 25,00
con misticanza e salsa alla birra Marinated buffalo carpaccio with mixed greens and beer sauce - Carpaccio de buffle mariné avec mesclun et sauce à la bière - Mariniertes Büffel-Carpaccio mit gemischtem Salat und Biersoße	
CARPACCIO VACARIA ⁷	€ 25,00
con misticanza e scaglie di grana Beef carpaccio with salad and parmesan flakes - Carpaccio de bœuf avec salade et copeaux de parmesan - Carpaccio vom Rind mit Salat und Parmesanflocken	
TARTARE DI CARNE ³⁻¹⁰	€ 25,00
Beef tartare - Tartare de boeuf - Rindertatar	
CAPRESE DI BUFALA ⁷	€ 14,00
Buffalo Caprese - Caprese de bufflonne - Büffelmozzarella-Caprese	

PRIMI PIATTI

First Courses - Premier Service - Erste Gänge

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI ANATRA ¹⁻³⁻⁹	€ 18,00
Potato gnocchi with duck ragout - Gnocchis de Pommes de Terre au Ragù de Canard - Kartoffelgnocchi mit Entenragout	
PAPPARDELLE FRESCHE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CINGHIALE ¹⁻³⁻⁹	€ 18,00
Fresh egg pappardelle with wild boar ragout - Pappardelle Fraîches aux Œufs avec Ragù de Sanglier - Frische Eier-Pappardelle mit Wildschweinragout	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE CON RAGÙ DI MANZO ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	€ 16,00
Lasagna Bolognese with beef ragout - Lasagnes à la Bolognaise avec Ragù de Bœuf - Lasagne alla Bolognese mit Rinderragout	
PACCHERI CON POMODORINI FRESCHI E BURRATINA ¹⁻⁷	€ 16,00
Paccheri with fresh cherry tomatoes and burrata cheese - Paccheri aux Tomates Cerises Fraîches et Burrata - Paccheri mit frischen Kirschtomaten und Burrata-Käse	

SECONDI PIATTI

Main courses - Viandes - Hauptgerichte

COSTINE DI MAIALE € 20,00

Pork ribs - Travers de porc - Schweinerippchen

FRENCH RACK DI SUINO IBERICO ALLA GRIGLIA € 33,00

Grilled Iberian Pork French Rack - Carré de porc ibérique grillé - Gegrilltes französisches Karree vom iberischen Schwein

COSTICINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA € 28,00

Grilled lamb ribs - Côtelettes d'agneau grillées - Gegrillte Lammrippchen

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 22,00

Grilled sliced beef steak - Bœuf tranché grillé - Gegrilltes geschnittenes Rindersteak

TAGLIATA D'ANATRA ALLA GRIGLIA € 22,00

Grilled sliced duck breast - Magret de canard grillé et tranché - Gegrillte geschnittene Entenbrust

TAGLIATA DI FILETTO DI CAVALLO ALLA GRIGLIA € 32,00

Grilled sliced horse tenderloin - Filet de cheval grillé et tranché - Gegrilltes geschnittenes Pferdefilet

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 35,00

Grilled Beef Tenderloin - Filet de bœuf grillé - Gegrilltes Rinderfilet

LE NOSTRE CARNI

Our meats - Nos viandes - Unsere Fleischsorten

Scottona Nostrana

FIORNETINA.....	€	8,00 etto (100 gr)
TOMAHAWK.....	€	7,50 etto (100 gr)
COSTATA.....	€	7,50 etto (100 gr)

Scottona Polacca

FIORNETINA.....	€	7,00 etto (100 gr)
COWBOY STEAK.....	€	6,50 etto (100 gr)
COSTATA.....	€	6,50 etto (100 gr)

Scottona Austria

FIORNETINA.....	€	7,00 etto (100 gr)
COWBOY STEAK.....	€	6,50 etto (100 gr)
COSTATA.....	€	6,50 etto (100 gr)

CONTORNI

Side Dishes - Accompagnements - Beilagen

PATATE AL FORNO	€ 6,00
Baked potatoes - Pommes de terre au four - Gebackene Kartoffeln	
PATATE FRITTE	€ 6,00
French fries - Pommes frites - Pommes frites	
RUCOLA E PARMIGIANO	€ 6,00
Arugula and Parmesan - Roquette et Parmesan - Rucola und Parmesan	
INSALATA MISTA	€ 6,00
Mixed salad - Salade mixte - Gemischter Salat	
VERDURE GRIGLiate	€ 8,00
Grilled vegetables - Légumes grillés - Gegrilltes Gemüse	
JULIENNE DI ZUCCHINE E CAROTE FRITTE	€ 6,00
Fried julienne zucchini and carrots - Julienne de courgettes et carottes frites - Frittierte Julienne-Zucchini und Karotten	

DESSERT

TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷	€ 8,00
PANNA COTTA	€ 8,00
DOLCE DELLA CASA ¹⁻³⁻⁷	€ 8,00
Homemade Dessert - Dessert de la Maison - Hausgemachtes Dessert	
FORMAGGI MISTI ³⁻⁷	€ 15,00
FRUTTA DEL GIORNO	€ 8,00



Gentile cliente,

per aiutarci Le chiediamo gentilmente di informare il personale in caso di intolleranze e/o allergie. Saremo lieti di suggerirvi un menù appropriato.

Buon Appetito!



Dear customer,

to assist us, we kindly ask you to inform the staff in case of any intolerances and/or allergies. We will be happy to suggest an appropriate menu.

Enjoy your meal!



Cher client,

afin de nous aider, nous vous prions de bien vouloir informer le personnel en cas d'intolérances et/ou d'allergies. Nous serons ravis de vous proposer un menu adapté.

Bon appétit!



Sehr geehrter Gast,

bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Unverträglichkeiten und/oder Allergien, damit wir Ihnen ein geeignetes Menü vorschlagen können.

Guten Appetit!

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES

Regolamento UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut-based products
6. Soia e prodotti a base di soia - Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk-based products (incl. lactose)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti - Nuts and their products
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and products based on lupins
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Mollusks and products based on shellfish

coperto - cover charge € 2,50

