

The
MEDITERRANEO
RISTORANTE
&
PIZZERIA

*Il cibo è il nostro amore,
vogliamo dividerlo con te, ogni volta che vuoi!*

*Food is our love,
we want to share it with you, whenever you want!*

*Essen ist unsere Liebe,
wir wollen sie mit Ihnen teilen, wann immer Sie wollen!*



mediterraneo.metro.biz

Coperto Cover charge Selbstbeteiligung € 2,00 / Variazione Variation Variation € da 2,00 a 4,00

ANTIPASTI

Starters • Vorspeisen



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI E MELONE (IN STAGIONE) 7

Parma ham 30 months and melon (in season) Parmaschinken 30 Monate und Melone (je nach Saison)

€ 16

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 7

Carpaccio of carne salada with rocket and parmesan shavings

Carpaccio von Carne Salada mit Rucola und Parmesanspänen

€ 16

CODE DI GAMBERI CON AGLIO E PEPERONCINO 2

Shrimp tails with garlic and chilli Krabbenschwänze mit Knoblauch und Chili

€ 15

IMPEPATA DI COZZE ALLA TARANTINA CON CROSTINO DI PANE 1,14

Tarantine-style mussel soup with bread crouton Muschelsuppe nach Tarantiner Art mit Brotcrouton

€ 14

VITELLO TONNATO 7

Tonned Calf Gestrafftes Kalb

€ 15

BRUSCHETTA CON POMODORO FRESCO, AGLIO E BASILICO 1

Bruschetta with fresh tomato, garlic and basil

Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum

€ 9

TARTARE DI TONNO, CREMA DI BURRATA E PISTACCHI 7,8

Tuna tartare, burrata cream and pistachios Thunfisch-Tartar, Burrata-Creme und Pistazien

€ 17

INSALATA DI POLPO CON VERDURE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE 4

Octopus salad with vegetables, cherry tomatoes and taggiasche olives

Oktopussalat mit Gemüse, Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven

€ 16

SARDE IN SAOR CON POLENTA DI STORO 1,4

Sarde in saor with polenta from Storo Sardine in Saor mit Polenta aus Storo

€ 13



INSALATE

Salads • Salate



INSALATA RIVA ^{3,4,7}

Insalata vede, tonno, pomodoro, uova, mozzarelline e olive nere

Salad sees, tuna, tomato, egg, mozzarella and black olives

Grüner Salat, Thunfisch, Tomate, Ei, Mozzarella und schwarze Oliven

€ 14

INSALATA MISTA

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 7,5

INSALATA GRECA ⁷

Insalata verde, pomodoro, formaggio feta, cipolle, olive nere e cetrioli

Green salad, tomato, feta cheese, onions, black olives and cucumber

Grüner Salat, Tomaten, Feta-Käse, Zwiebeln, schwarze Oliven und Gurken

€ 14

POMODORO E CIPOLLE

Tomatoes and onions

Tomaten und Zwiebeln

€ 6,5

CAESAR SALAD ¹

Insalata lattuga, pollo, pomodorini, Parmigiano a scaglie e crostini di pane

Lettuce salad, chicken, cherry tomatoes, parmesan flakes and croutons

Kopfsalat, Hähnchen, Kirschtomaten, Parmesanflocken und Croutons

€ 15

CAPRESE (POMDORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO) ⁷

Caprese (Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum) Caprese (tomato, buffalo mozzarella and basil)

€ 13





PRIMI PIATTI

First courses • Erste Gänge



PACCHERI ALLA NORMA ^{1,7}

Salsa di pomodoro, melanzane e ricotta affumicata

Paccheri pasta with tomato sauce, aubergines and smoked ricotta cheese

Paccheri-Nudeln mit Tomatensauce, Auberginen und geräuchertem Ricotta

€ 13

LASAGNE ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7}

Lasagne Bolognese style

Lasagne nach Bolognese Art

€ 14

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ⁷

Parmesan aubergines

Auberginen mit Parmesan

€ 14

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ¹

Spaghetti with garlic, oil and chilli

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

€ 11

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI CONIGLIO E ROSMARINO ^{1,3}

Home-made tagliatelle with rabbit ragout and rosemary

Hausgemachte Tagliatelle mit Kaninchenragout und Rosmarin

€ 15

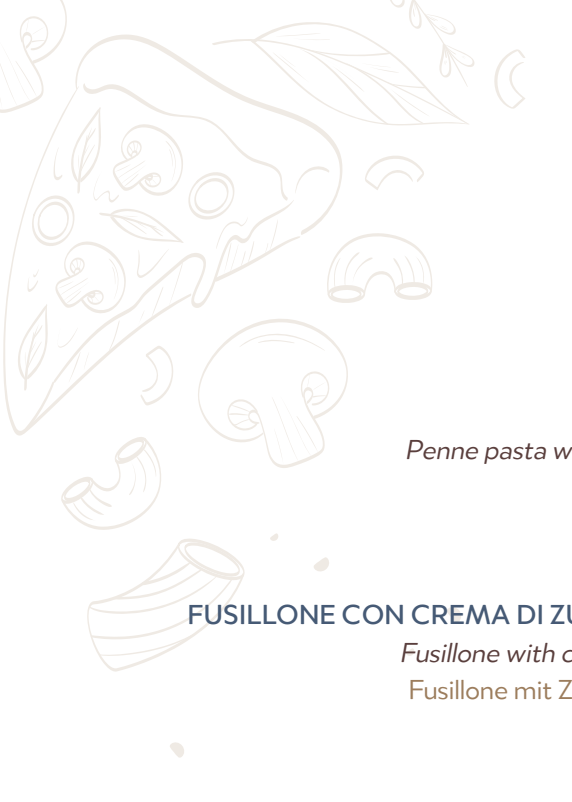
RIGATONI FATTI IN CASA ALLA CARBONARA ^{1,3,7}

Homemade Rigatoni alla carbonara

Hausgemachte Rigatoni alla carbonara

€ 14





PRIMI PIATTI

First courses • Erste Gänge



PENNE ALL'ARRABBIATA ¹

Penne pasta with arrabbiata sauce Penne-Nudeln mit Arrabbiata-Sauce

€ 13

FUSILLONE CON CREMA DI ZUCCHINE, MENTA, PISTACCHIO E FONDUTA DI TRENTINGRANA ^{1, 3, 7, 8}

Fusillone with courgette cream, mint, pistachios and Trentingrana fondue

Fusillone mit Zucchini-creme, Minze, Pistazien und Trentingrana-Fondue

€ 13

PRIMI PIATTI DI PESCE

First courses • Erste Gänge



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ^{1, 2, 4, 14}

Frutti di mare, pomodoro fresco, peperoncino e aglio

Spaghetti pasta with seafood, fresh tomato, chilli pepper and garlic

Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten, Chilischoten und Knoblauch

€ 21

BIGOI FATTI IN CASA CON SARDE DI LAGO E POMODORINI FRESCHI ^{1, 3, 4}

Homemade "bigoi" pasta with lake sardines and fresh cherry tomatoes

Hausgemachte Bigoi-Nudeln mit Sardinen aus dem See und frischen Kirschtomaten

€ 14

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERI, BISQUE DI CROSTACEI E ZESTE DI LIMONE ^{1, 2, 7}

Homemade tagliolini with prawns, shellfish bisque and lemon zest

Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen, Krustentierbisque und Zitronenschale

€ 18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI CON AGLIO, PEPERONCINO E POMODORINI FRESCHI ^{1, 14}

Spaghetti with clams with garlic, chilli and fresh tomatoes

Spaghetti mit Venusmuscheln mit Knoblauch, Chili und frischen Tomaten

€ 21





SECONDI PIATTI DI PESCE

Main courses • Hauptgerichte



FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO ⁴

Grilled fillet of sea bass with side dish

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit Beilage

€ 20

GRIGLIATA MISTA DI PESCE DI LAGO CON CONTORNO ⁴

Mixed grill of lake fish with side dish

Gemischter Grill von Seefisch mit Beilage

€ 24

SALMERINO ALPINO CON CROSTA DI PANE ALLE ERBE CON CONTORNO ^{1, 4}

Arctic char with herb bread crust with side dish

Seesaibling mit Kräuterbrotkruste mit Beilage

€ 20

FRITTO MISTO DI MARE CON VERDURE PASTELLATE ^{1, 3, 4, 7}

Mixed fried seafood with battered vegetables

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit paniertem Gemüse

€ 24

TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO

Grilled salmon trout with side dish

Gegrillte Lachsforelle mit Beilage

€ 18

TATAKI DI TONNO ROSSO AL SESAMO SU LETTO DI MISTICANZA ^{4, 11}

Sesame bluefin tuna tataki with misticanza

Sesamblauem Thunfisch Tataki mit Misticanza

€ 23

TENTACOLI DI POLPO ALLA PIASTRA CON CREMA DI CECI E CURCUMA ⁴

Grilled octopus tentacles with chickpea and turmeric cream

Gegrillte Tintenfischtentakel mit Kichererbsen-Kurkuma-Creme

€ 24





SECONDI PIATTI DI CARNE

Main courses • Hauptgerichte



TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO

Grilled Angus steak with potatoes and rosemary
Gegrilltes Angussteak mit Kartoffeln und Rosmarin

€ 23

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE ^{1,3}

Milanese cutlet with fries
Mailänder Schnitzel mit Pommes frites

€ 20

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O ALLA GRIGLIA CON CONTORNO ^{7,10}

Beef fillet with green pepper or grilled with side dish
Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder gegrillt mit Beilage

€ 27

HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATINE FRITTE

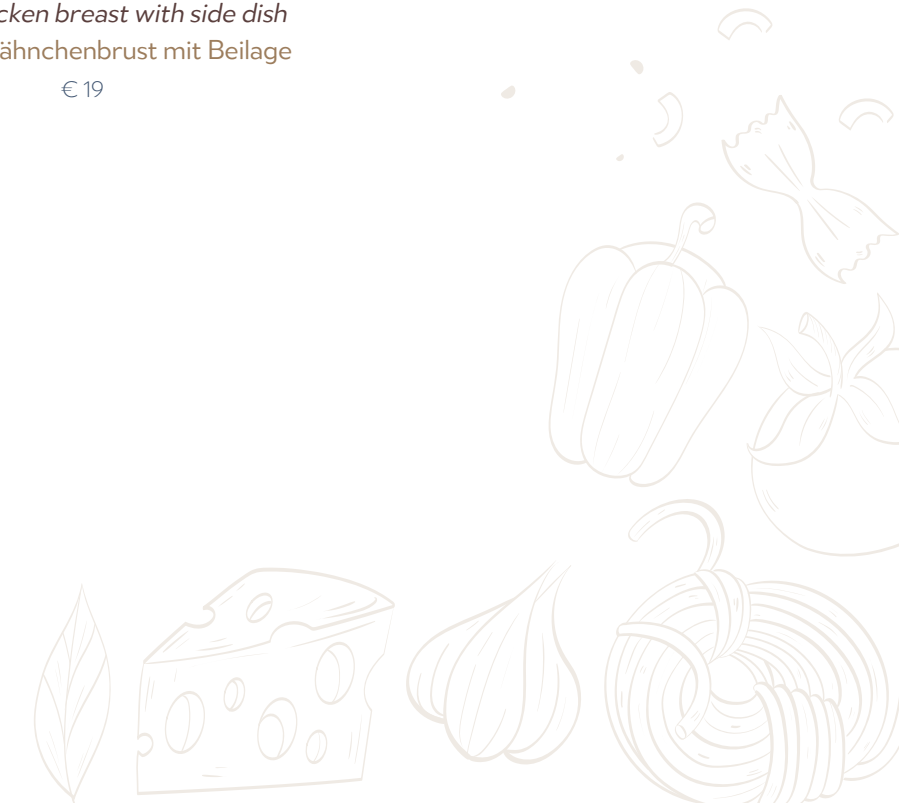
Scottona hamburger with french fries
Scottona-Hamburger mit Pommes frites

€ 23

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO

Grilled chicken breast with side dish
Gegrillte Hähnchenbrust mit Beilage

€ 19



BABY MENÙ



PASTA AL POMODORO ¹

Pasta with tomato sauce Nudeln mit Tomatensauce

€ 8

PASTA ALLA BOLOGNESE ¹

Pasta alla Bolognese Nudeln nach Art der Bolognese

€ 9

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE ¹

Schnitzel with french fries Schnitzel mit Pommes

€ 12

WURSTEL CON PATATINE FRITTE

Sausage with french fries Wurst mit Pommes

€ 9

PIZZA MARGHERITA BABY ^{1,7}

€ 7,5

PIZZA VIENNESE BABY ^{1,7}

€ 8,5

DESSERT



TIRAMISÙ FATTO IN CASA ^{1,3,7}

Homemade Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu

€ 6

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO ^{3,7}

Panna cotta with berries Panna cotta mit Beeren

€ 6

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA ^{1,3}

Homemade apple strudel Hausgemachter Apfelstrudel

€ 5,5

CREMA CATALANA ^{1,3,7}

Catalan cream Katalanische Sahne

€ 6

TARTUFO NERO O BIANCO ⁷

Black or white truffle Schwarze oder weiße Trüffel

€ 5

FRAGOLE FRESCHE

Fresh strawberries Frische Erdbeeren

€ 6

TORTA DEL GIORNO

Cake of the day Kuchen des Tages

€ 5

LE PIZZE

Forno a legna / Wood-fired oven / Holzbefeuertter Ofen



MARINARA ¹

pomodoro, aglio e origano

tomato, garlic and oregano

Tomate, Knoblauch und Oregano

€ 7,5

CALABRESE ^{1,7}

mozzarella, aglio e peperoncino

mozzarella, garlic and chilli

Mozzarella, Knoblauch und Chili

€ 8,5

MARGHERITA ^{1,7}

pomodoro e mozzarella

tomato and mozzarella

Tomate und Mozzarella

€ 8

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons

€ 11

CAPRICCIOSA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi

tomato, mozzarella, cooked ham, button mushrooms and artichokes

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Artischocken

€ 12,5

QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}

mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana

mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana cheese

Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Grana-Käse

€ 12

VEGETARIANA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella e verdure miste

tomato, mozzarella und gemischtes Gemüse

Tomate, Mozzarella and mixed vegetables

€ 12

VIENNESE ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, wurstel

tomato, mozzarella, frankfurter

Tomate, Mozzarella, Würstchen

€ 11

LE PIZZE

Forno a legna / Wood-fired oven / Holzbefeuertter Ofen



SALAMINO ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, salamino piccante

tomato, mozzarella, spicy salami

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

€ 11

MEDITERRANEA ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, olive nere, pomodorini, acciughe e basilico

tomato, mozzarella, black olives, cherry tomatoes, anchovies and basil

Tomate, Mozzarella, schwarze Oliven, Kirschtomaten, Anchovis und Basilikum

€ 12

CALZONE ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons

€ 11

TONNO E CIPOLLE ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

tomato, mozzarella, tuna and onions

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

€ 11

BUFALINA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico

tomato, buffalo mozzarella from Campania DOP and basil

Tomate, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP und Basilikum

€ 12

TRENTINA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, lucanica e funghi champignon

tomato, mozzarella, lucanica and champignon mushrooms

Tomate, Mozzarella, Lucanica und Champignon-Pilze

€ 12,5

DIAVOLA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni e olive nere

tomato, mozzarella, spicy salami, pepperoni and black olives

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni und schwarze Oliven

€ 12

ROMANA ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive

tomato, mozzarella, capers, anchovies and olives

Tomate, Mozzarella, Kapern, Anchovis und Oliven

€ 12

LE PIZZE

Forno a legna / Wood-fired oven / Holzbefeuertter Ofen



QUATTRO STAGIONI ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi e prosciutto cotto

tomato, mozzarella, olives, artichokes, mushrooms and cooked ham

Tomate, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Pilze und gekochter Schinken

€ 13

GUSTOSA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia e rosmarino

tomato, mozzarella, potatoes, sausage and rosemary

Tomate, Mozzarella, Kartoffeln, Wurst und Rosmarin

€ 12

SFIZIOSA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini

tomato, mozzarella, raw ham, rocket and cherry tomatoes

Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Kirschtomaten

€ 13

DOLOMITI ^{1,7,8}

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e noci

tomato, mozzarella, gorgonzola, speck and walnuts

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck und Walnüsse

€ 13

RIVA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e speck

tomato, mozzarella, radicchio, gorgonzola and speck

Tomate, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola und Speck

€ 13

SOLE ^{1,3,7}

pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo e grana

tomato, mozzarella, asparagus, egg and grana cheese

Tomate, Mozzarella, Spargel, Ei und Grana-Käse

€ 12

FIorentina ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola e olive nere

tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola and black olives

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola und schwarze Oliven

€ 12,5

BOMBA ^{1,7}

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, cipolla, aglio e peperoncino

tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, onion, garlic and chilli pepper

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Zwiebel, Knoblauch und Chili

€ 13

LE PIZZE

Forno a legna / Wood-fired oven / Holzbefeuerter Ofen



FRUTTI DI MARE ^{1, 7, 14}

pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio e prezzemolo

tomato, mozzarella, seafood, garlic and parsley

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie

€ 13

SIRENETTA ^{1, 7}

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di parmigiano

tomato, mozzarella, bresaola, rocket and parmesan flakes

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesanflocken

€ 13

PARMIGIANA ^{1, 7}

pomodoro, mozzarella, melanzane e grana

tomato, mozzarella, Auberginen und Parmesan

Tomate, Mozzarella, aubergines and parmesan

€ 11

ESTATE ^{1, 7}

mozzarella, pomodorini, rucola e grana a scaglie

mozzarella, cherry tomatoes, rocket and grana flakes

Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Grana-Flocken

€ 12

CRUDO ^{1, 7}

pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo

tomato, mozzarella and raw ham

Tomate, Mozzarella und Schinken

€ 11

SPECK ^{1, 7}

pomodoro, mozzarella e speck

tomato, mozzarella and speck

Tomate, Mozzarella und Speck

€ 11

PIOGGIA ^{1, 7}

pomodoro e doppia mozzarella

tomato and double mozzarella

Tomate und doppelter Mozzarella

€ 10



VINO DELLA CASA

Housewine • Wein Hausmarke

	1/4 L	1/2 L	1 L
VINO ROSSO <i>Red wine</i> Rotwein Agraria di Riva del Garda - Etichetta Viola	€ 6	€ 11	€ 18
VINO BIANCO <i>White wine</i> Weisswein Agraria di Riva del Garda - Etichetta Viola	€ 6	€ 11	€ 18
VINO BIANCO FRIZZANTE <i>Sparkling white wine</i> Spritzig Weisswein	€ 6	€ 11	€ 18

BIBITE

Soft Drinks • Getränke

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA <i>Still water</i> Wasser ohne gas	75 cl € 3,9
ACQUA GASSATA S. PELLEGRINO <i>Sparkling water</i> Wasser mit gas	75 cl € 3,9
BIBITE IN LATTINA <i>Can</i> Dose (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Lemonsoda, Te pesca, Te limone)	33 cl € 3,8
COCA COLA, FANTA, SPRITE	20 cl € 3 40 cl € 4,8
APFELSCHORLE	20 cl € 2,8 40 cl € 4,2
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juices</i> Fruchtsäfte ACE, ananas, mela, pera, pesca ACE, pineapple, apple, pear, peach ACE, Ananas, Apfel, Birne, Pfirsich	20 cl € 4



BEER

Beers • Biere



KÖNIG LUDWIG HELL

Alc. 5,1% Vol. Germany

20 cl € 3,5 / 40 cl € 5,5



KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

Alc. 5,5% Vol. Germany

30 cl € 4 / 50 cl € 6



PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Alc. 5,2% Vol. Italy

50 cl € 6



PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Alc. 5,1% Vol. Italy

50 cl € 6



PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

Alc. 6,7% Vol. Italy

50 cl € 6



SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI

Alc. 0,0% Vol. Germani

50 cl € 6



WARSTEINER PREMIUM FRESH

Alc. 0,0% Vol. Germani

33 cl € 4,5



CAFFETTERIA

ESPRESSO

€ 1,9

ESPRESSO CORRETTO

€ 3

ESPRESSO DECA

€ 2

DOPPIO ESPRESSO

€ 3,2

CAFFÈ D'ORZO

€ 2

CAPPUCCINO

€ 2,7

LATTE MACCHIATO

€ 3,5

CAFFÈ AMERICANO

€ 3

TÈ

€ 3



APERITIVI

PROSECCO

€ 4,5

LUGANA

€ 5

APEROL SPRITZ

€ 6

CAMPARI SPRITZ

€ 6

LIMONCELLO SPRITZ

€ 6

HUGO

€ 6

CRODINO

€ 4

GINGERINO

€ 4



LONG DRINKS

GIN GORDON & TONIC € 8

GIN HENDRICK'S & TONIC € 11

GIN MARE & TONIC € 12

VODKA LEMON € 9

RUM E COLA € 9



ELENCO ALLERGENI

(reg. 1169/2011) - Rev. 00 marzo 2019

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti derivati
3. UOVA e prodotti derivati
4. PESCE e prodotti derivati, TRANNE:
gelatina o colla di pesce utilizzata come chirificante nella birra e nel vino
5. ARACHIDI e prodotti derivati
6. SOIA e prodotti derivati
7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8. FRUTTA A GUSCIO, cioè:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di anacardi** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e **prodotti derivati**
9. SEDANO e prodotti derivati
10. SENAPE e prodotti derivati
11. Semi di SESAMO e prodotti derivati
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi Come SO₂
13. LUPINI e prodotti derivati
14. MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ
CON IL NUMERO DI RIFERIMENTI O SUL REGISTRO ALLERGENI.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.