

SILK



restaurant • bar • pizza

Via Verona 87, Sirmione (BS), Lago di Garda
Tel. +39 030 916037 (ufficio +39 030 916553)
silk-sirmione.com - info@silk-sirmione.com
facebook ed instagram: silksirmione



Antipasti di Mare

Seafood Appetizers - Vorspeisen mit Fisch

Zuppetta di cozze e vongole con crostoni di pane	€ 12,00
<i>Sautéed mussels and clams with croutons</i> <i>Sautierte Venus- und Miesmuscheln mit Brot Croutons</i>	
Polipo alla griglia su crema di cavolo cappuccio	€ 13,00
<i>Grilled octopus on cabbage cream</i> <i>Gegrillter Oktopus auf Weißkohl-Creme</i>	
Calamaro farcito su vellutata di patate	€ 13,00
<i>Stuffed squid on a potato crema</i> <i>Gefüllte Calamari auf Kartoffelcreme</i>	
Variazione di capesante gratinate	€ 16,00
<i>Scallops variation</i> <i>Jakobsmuschel-Variationen</i>	
Gambero fritto al panko con passion fruit e burrata	€ 14,00
<i>Panko-fried shrimps with passion fruit and burrata</i> <i>Frittierte Garnelen im Panko-Mantel, mit Passionsfrucht und Burrata</i>	
Insalatina tiepida di pesce con mela verde e pomodoro confit	€ 14,00
<i>Warm fish salad with green apple and confit tomatoes</i> <i>Warmer Fischsalat mit grünem Apfel und Confit Tomaten</i>	
Tartare di tonno, lime, acqua di mozzarella e cocco	€ 15,00
<i>Tuna tartar, lime, mozzarella-juice and coconut</i> <i>Thunfish Tatar, Lime, Mozzarella-Saft und Kokosnuss</i>	



Antipasti di Terra *Meat and Vegetarian Appetizer* *Vegetarische Vorspeisen oder mit Fleisch*

Il tagliere di salumi, la sua giardiniera e lo gnocco fritto	€ 10,00
<i>Selection of Italian cold cuts, pickles and fried pastry</i> <i>Aufschnittplatte, Essiggemüse und frittierter Teig</i>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi D.O.P. con melone	€ 13,00
<i>Parma ham 24 months old DOP and melon</i> <i>24-Monaten alt Parma Schinken DOP und Melon</i>	
Tagliere di formaggi con mostarda nostrana	€ 10,00
<i>Selection of cheese with spicy preserved fruit sauce</i> <i>Käseplatte mit in Senfsirup eingelegter Fruchtsauce</i>	
La nostra tartare di manzo	€ 15,00
<i>Traditional beef tartar</i> <i>Traditionelles Rindertatar</i>	
La parmigiana di melanzane	€ 10,00
<i>Gratin of aubergines</i> <i>Gratin von Auberginen</i>	
Caprese di bufala	€ 9,00
<i>Buffalo mozzarella and sliced fresh tomatoes</i> <i>Büffelmilch-Mozzarella und frische Tomaten</i>	
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano	€ 12,00
<i>Beef carpaccio, arugula and Parmesan shavings</i> <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	
Polentina morbida con fonduta leggera e radicchio di Treviso saltato	€ 8,00
<i>Soft polenta with melted cheese and sautéed red chicory from Treviso</i> <i>Weiche Polenta und geschmolzener Käse mit geschwenktem Radicchio aus Treviso</i>	
Bruschetta scomposta: prosciutto crudo di Parma,	€ 12,00
pomodoro fresco a dadini, rucola, Grana Padano e riduzione di balsamico <i>Bruschetta with Parma ham, tomatoes, rocket salad, Parmesan and balsamico reduction</i> <i>Bruschetta mit Parma Schinken, Tomaten, Rucola, Parmesan und Balsamico-Reduktion</i>	



Primi di Mare

Pasta with Fish - Nudeln mit Fisch

Spaghetti alle vongole veraci	€ 12,00
<i>Spaghetti with carpet shell clams</i>	
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	
Linguine alla carbonara di mare	€ 12,00
<i>Linguine with seafood-carbonara sauce</i>	
<i>Linguine mit Meeresfrüchte-Carbonara Sauce</i>	
Risotto alla pescatora (per 2 persone - prezzo per persona)	€ 15,00
<i>Risotto with seafood</i> <i>(for 2 people - price per person)</i>	
<i>Risotto mit Seefrüchten</i> <i>(für 2 Personen - Preis per Person)</i>	
Spaghetti con acciughe del Cantabrico, pane tostato e colatura di alici	€ 13,00
<i>Spaghetti with Cantabrian anchovies, toasted bread and anchovy sauce</i>	
<i>Spaghetti mit kantabrischen Sardellen mit Toastbrot und Würzsauce aus Sardellen</i>	
Gnocchi al salmone, panna acida e battuta di rucola	€ 12,00
<i>Dumplings with salmon, sour cream and rucola</i>	
<i>Gnocchi mit Lachs, Sauerrahm und Rucola</i>	
Spaghetti allo scoglio	€ 15,00
<i>Spaghetti with seafood</i>	
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
Raviolo di branzino con crema di pomodoro al basilico fresco	€ 15,00
<i>Raviolo stuffed with sea bass, in tomato sauce with fresh basil</i>	
<i>Ravioli mit Seebarsch gefüllt, auf frischer Tomatensauce mit Basilikum</i>	



Primi di Terra con Carne o Vegetariani
Pasta with Meat or Vegetarian
Nudeln mit Fleisch oder vegetarian

Spaghetti cacio e pepe	€ 8,00
<i>Spaghetti with black pepper and grated Roman ewe's cheese</i> <i>Spaghetti mit schwarzem Pfeffer und geriebenem, römischem Schafskäse</i>	
Spaghetti al pomodoro e basilico	€ 8,00
<i>Spaghetti with fresh tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum</i>	
Orecchiette con broccoletti, pomodorini e ricotta salata	€ 9,00
<i>Orecchiette-pasta with broccoli sprouts, cherry tomatoes and salted cottage cheese</i> <i>Orecchiette-Nudeln mit Brokkolisprossen, Kirschtomaten und salziger Ricotta</i>	
Tagliatelle alla bolognese	€ 9,00
<i>Tagliatelle bolognese</i> <i>Bandnudeln mit Fleischsauce</i>	
Bucatini all'amatriciana	€ 10,00
<i>Large spaghetti with pork cheek, tomato sauce and ewe's cheese</i> <i>Große Spaghetti mit Schweinebacke, Tomatensauce und Schafskäse</i>	
Lasagna classica emiliana	€ 10,00
<i>Traditional home-made lasagne</i> <i>Hausgemachte Lasagne</i>	
Tortellone di zucca con fonduta di formaggio	€ 10,00
<i>Large pumpkin ravioli with melted cheese</i> <i>Große Kürbis-Ravioli mit geschmolzenem Käse</i>	
Tagliatelle all'ortolana	€ 10,00
<i>Tagliatelle with vegetables</i> <i>Bandnudeln mit Gemüse</i>	



Secondi con Pesce

Main Course with Fish - Hauptgericht mit Fisch

Lavarello alla griglia	€ 14,00
<i>Grilled whitefish</i> <i>Felchen vom Grill</i>	
Filetto di trota salmonata alla mugnaia con spinaci saltati in padella	€ 15,00
<i>Fillet of rainbow trout "à la meunière" with sautéed spinach</i> <i>Lachsforellenfilet nach Müllerin Art mit Blattspinat</i>	
Luccio alla gardesana con polenta	€ 16,00
<i>Pike Sirmione style with polenta</i> <i>Hecht nach der Art des Gardasees mit Polenta</i>	
Filetto di branzino alla griglia	€ 16,00
<i>Grilled sea bass fillet</i> <i>Seebarsch-Filet vom Grill</i>	
Mazzancolle alla griglia	€ 17,00
<i>Grilled king prawns</i> <i>Riesengarnelen vom Grill</i>	
Fritto di calamari	€ 15,00
<i>Fried squid</i> <i>Frittierte Calamariringe</i>	
Fritto misto	€ 18,00
calamari, latterino, code di gamberi, mazzancolle <i>Assorted fried fish: squid, fresh anchovies, prawn tails, white shrimps</i> <i>Frittierte Fischplatte: Calamari, Ährenfische, Garnelenschwänzen, Tigergarnelen</i>	
Grigliata mista di mare	€ 21,00
<i>Grilled mixed seafood</i> <i>Gemischte Fischplatte vom Grill</i>	
Tagliata di tonno alle erbe con soncino e agretto di lampone	€ 20,00
<i>Sliced tuna steak with savory herbs, corn salad and raspberry vinaigrette</i> <i>Thunfisch-Scheiben mit Gewürzkräutern, Rapunzel-Salat und Himbeer-Vinaigrette</i>	



Secondi di Terra

Main Course with Meat - Hauptgericht mit Fleisch

- Tagliata di Angus "Slaney" irlandese, con rucola Grana Padano..... € 18,00**
e riduzione di balsamico
Sliced steak of "Slaney" Irish Angus beef with rucola, Parmesan and balsamic reduction
Rumpsteakschieben von "Slaney" irischem Angus Rinder, Rucola, Parmesan und Balsamico-Reduktion
- Ossobuco di vitello alla milanese con polenta..... € 18,00**
e la sua gremolata di aromi
Veal ossobuco Milan style with polenta and herbs
Kalbs-Ossobuco nach mailänder-Art, mit Polenta und Kräutern
- Costata di manzo "Scottona" 500 gr. con verdure e patatine..... € 19,00**
Sirloin steak(500 gr) of beef "Scottona". with vegetables and French fried potatoes
Rumpsteak von 'Scottona-Rinder' (500gr.) mit Gemüse und Pommes Frites
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte..... € 12,00**
Breaded veal escalope with French fried potatoes
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites
- Rognone di vitello trifolato con spinaci saltati..... € 16,00**
Sautéed calf kidneys with spinach
Sautierte Kalbsnieren mit Blattspinat
- Filetto di maialino con mele caramellate e salsa al vino rosso..... € 17,00**
Fillet of suckling pig with caramelized apples and red wine sauce
Spanferkelfilet mit karamellisierten Äpfeln und Rotweinsoße
- Costolette di agnello "New Zealand" alla scottadito..... € 20,00**
Grilled New Zealand lamb chops
New Zealand Lammkoteletts vom Grill



Contorni

Side dishes - Beilagen

Patate fritte	€	4,50
<i>French Fries</i>		
<i>Pommes Frites</i>		
Verdure alla griglia	€	4,50
<i>Grilled vegetables</i>		
<i>Gegrilltes Gemüse</i>		
Verdure saltate	€	4,50
<i>Stir-fry vegetables</i>		
<i>Sautiertes Gemüse</i>		
Patate al forno	€	4,50
<i>Oven-baked rosemary potatos</i>		
<i>Backofenkartoffeln mit Rosmarin</i>		
Insalata mista	€	5,50
<i>Mix salad</i>		
<i>Gemischter Salat</i>		
Spinaci all'olio o al burro	€	6,00
<i>Spinach with olive oil or with butter</i>		
<i>Spinat mit Olivenöl oder Butter</i>		



I nostri Hamburger *Our Hamburgers - Unsere Hamburgers*

Hamburger di manzo Black Angus con salsa barbecue,..... € 13,00
formaggio Cheddar con patatine fritte

Beef hamburger Black Angus with barbecue sauce, Cheddar cheese with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Barbecue Sauce, Cheddar Käse und Frites

Hamburger di manzo Black Angus con salsa guacamole..... € 13,00
bacon, peperoni grigliati, porro fritto con patatine fritte

Beef hamburger Black Angus with guacamole sauce, bacon,
grilled pepperoni fried leek with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Guacamole Sauce,
Speck, gegrillten Peperoni, frittiertem Lauch und Frites

Hamburger di manzo Black Angus con cipolla rossa caramellata,..... € 13,00
lattuga, burrata, pomodori sott'olio con patatine fritte

Beef hamburger Black Angus with caramelized red onion, lettuce,
creamy-fresh "burrata" mozzarella, marinated tomatoes with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch mit karamellisierter roter Zwiebel,
Lattich, Burrata, getrocknete Tomaten in Öl eingelegt und Frites



Le Insalatone

Large Salads - Große Salate

- Insalatona nizzarda** € 12,00
misticanza, cetrioli, pomodori, mais, olive, tonno, uova sode, mozzarella
Nicoise Salad: green salad cucumbers, tomatoes, corn, olives, tuna, egg, mozzarella
Salat Nicoise: grüner Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Thunfisch, Ei, Mozzarella
- Chicken Cesar Salad** € 12,00
lattuga, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, parmigiano, maionese
Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, parmesan, mayonnaise
Gemischter grüner Salat, gegrilltes Huhn, Bacon, Parmesan, Pistazien, Sojasprossen
- Insalatona esotica con code di gamberi** € 13,00
misticanza, mango, papaya, cetrioli, pomodori
Exotic Salad: green salad, prawn tails, mango, papaya, cucumbers, tomatoes)
Exotischer Salat: grüner Salat, Garnelenschwänze, Mango, Papaya, Gurken Tomaten
- Insalatona di polipo** € 14,00
misticanza, pomodoro, carote, olive, polipo
Octopus salad: mixed salad, tomatoes, carrots, olives and steamed octopus
Oktopus-Salat: gemischter Salat, Tomaten, Karotten, Oliven und Oktopus



Puccie e Focacce

Puccie and Flat bread - Puccie und Fladenbrot

- Puccia salentina integrale con verdure grigliate,..... € 11,00**
rucola, burrata, pomodori sott'olio
Whole wheat puccia Salento style, stuffed with grilled vegetables, rocket salad, creamy fresh burrata, marinated tomatoes
Vollkorn-Puccia nach der Art von Salento mit Füllung aus gegrilltem Gemüse, Rucola, Burrata, Trockentomaten in Öl eingelegt
- Puccia veltellinese con bresaola, rucola, mozzarella e pomodoro fresco € 12,00**
Valtellina style puccia with air-dried beef, rocket salad, mozzarella, fresh tomatoes
Puccia nach Art des Valtellina mit Füllung aus luftgetrocknetem Rindfleisch, Rucola, Mozzarella und frischen Tomaten
- Puccia alla marinara con pomodoro, mozzarella,..... € 14,00**
aglio, acciughe del Cantabrico, basilico
Puccia with tomato sauce, mozzarella, garlic, Cantabrian sea anchovies and basil
Puccia mit Tomatensauce, Mozzarella Knoblauch, Sardellen aus dem kantabrischen Meer und Basilikum
- Focaccia con stracciatella, pomodoro secco e gambero rosso Sicilia € 16,00**
Flat bread with mozzarella stripes, sun-dried tomatoes and Sicilian red prawns
Fladenbrot mit Mozzarellastreifen, Trockentomaten und sizilianischen, roten Garnelen
- Focaccia con tagliata di tonno, cipolle rosse caramellate e burrata..... € 16,00**
Flat bread with sliced tuna steak, caramelized red onions and burrata
Fladenbrot mit Thunfischschieben, karamellisierten, roten Zwiebeln und Burrata
- Focaccia con acciughe del Cantabrico, stracciatella e pomodoro confit..... € 13,00**
Flat bread with Cantabrian sea anchovies, mozzarella stripes and confit tomatoes
Fladenbrot mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Mozzarellastreifen und Confit-Tomaten
- Focaccia con culaccia, mozzarella di bufala e pomodoro € 14,00**
Flat bread with raw ham, buffalo mozzarella and tomato sauce
Fladenbrot mit rohem Schinken, Büffelmilch-Mozzarella und Tomatensauce



La Pizza Tradizionale farina 00 oppure con farina integrale

L'utilizzo di farina 00 e farina integrale di soli grani pregiati, conferisce un alto contenuto di fibre, di proteine e un basso apporto calorico.

Il lungo tempo di lievitazione naturale degli impasti (72 h) garantisce alle nostre pizze un alto grado di digeribilità.

MARINARA	€	4,50
pomodoro, olio all'aglio, origano		
<i>tomato, olive oil with garlic, oregano</i>		
<i>Tomaten, Knoblauch-Olivenöl, Oregano</i>		
MARGHERITA	€	5,50
pomodoro, mozzarella		
<i>tomato, mozzarella</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella</i>		
PATATOSA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, patatine fritte		
<i>tomato, mozzarella, french fries</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites</i>		
NAPOLETANA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano		
<i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>		
SICILIANA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive		
<i>tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>		
PUGLIESE	€	7,00
pomodoro, mozzarella, cipolla, origano		
<i>tomato, mozzarella, onions, oregano</i>		
<i>Tomaten Mozzarella, Zwiebeln, Oregano</i>		



WÜRSTEL	€	7,50
pomodoro, mozzarella, würstel <i>tomato, mozzarella, würstel</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel</i>		
4 STAGIONI	€	8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, peperoni <i>tomato, mozzarella, ham, artischokes, mushrooms, peperoni</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischoeken, Pilzen, Peperoni</i>		
CAPRICCIOSA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive <i>tomato, mozzarella, ham, artischokes, mushrooms, olives</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischoeken, Pilzen, Oliven</i>		
TONNO E CIPOLLE	€	8,50
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, mozzarella, tuna, onions</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisvh, Zwiebeln</i>		
VEGETARIANA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, verdure fresche alla griglia <i>tomato, mozzarella, grilled fresh vegetables</i> <i>Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse vom Grill</i>		
CALZONE	€	8,50
mozzarella, prosciutto, funghi <i>mozzarella, ham, mushrooms</i> <i>Mozzarella, Schinken, Pilzen</i>		
TIROLESE	€	9,00
pomodoro, mozzarella, speck, funghi chiodini <i>tomato, mozzarella, smoked raw ham, chanterelle mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Hallimasch-Pilzen</i>		
STRACCHINO E RUCOLA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola <i>tomato, mozzarella, stracchino soft cheese, arugula</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Stracchnio weiss und weich Frischkäse, Rakete-Salat</i>		



HAWAII € 9,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

tomato, mozzarella, ham, pineapple

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

DIAVOLA € 9,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante

tomato, mozzarella, hot salami

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami

BOHÈME € 9,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

tomato, mozzarella, raw ham

Tomaten, Mozzarella, roher Schinken

TOSCA € 9,50

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, funghi

tomato, mozzarella, Italian sausage, gorgonzola, mushrooms

Tomaten, Mozzarella, italienische Bratwurst, Gorgonzola, Pilzen

FILADELPHIA € 9,00

pomodoro, mozzarella, philadelphia, olive verdi, speck

tomato, mozzarella, philadelphia cheese, green olives, bacon

Tomaten, Mozzarella, Philadelphia Käse, grüne Oliven, Speck

AIDA € 9,00

pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, radicchio rosso, Grana Padano

tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, red radicchio, parmesan

Tomaten, Mozzarella, Hallimasch-Pilzen, roter Zichoriensalat, Parmesan

NORMA € 9,00

pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto cotto, funghi

tomato, mozzarella, brie cheese, ham, mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Brie Käse, Schinken, Pilzen

SAPORITA € 9,50

pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola, pancetta affumicata

tomato, mozzarella, onions, gorgonzola cheese, bacon

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola, geräucherter Speck



MORTAZZA..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, granella pistacchi e mortadella Bologna

tomato, mozzarella, pistachio-granola and Bologna- cookek pork salami

Tomaten, Mozzarella, Pistazien-Granola und Wurstspezialität aus Bologna

TIGRATA..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, zucchini grigliate, uovo, pancetta arrotolata

tomato, mozzarella, grilled zucchini, egg, rolled bacon

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Ei, gerollter Speck)

AQUA..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, gamberetti, julienne di zucchini

tomato, mozzarella, mixed, prawns, zucchini

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini-Julienne

LORELEY..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, bresaola

tomato, mozzarella, porcini mushrooms, scamorza smoked cheese, bresaola

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Scamorza geräucherte Käse, Bresaola

TRAVIATA..... € 11,00

pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di Grana

tomato, mozzarella, rocket salad, raw beef ham, Parmesan flakes

Tomaten, Mozzarella, Rucola-Salat, luftgetrocknetes Rindfleisch

FRUTTI DI MARE..... € 12,00

pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, olio all'aglio

tomato, mozzarella, seafood, parsley, garlic scented olive oil

Tomaten, Mozzarella, Seefrüchten, Petersilie, Olivenöl mit Knoblaucharoma



La Pizza Bianca farina 00 oppure con farina integrale

BIANCANEVE	€ 7,50
mozzarella, prosciutto cotto, Grana Padano <i>mozzarella, cooked ham, Parmesan</i> <i>Mozzarella, gebackener Schinken, parmesan</i>	
4 FORMAGGI	€ 8,50
mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Grana Padano <i>mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal and parmesan cheeses</i> <i>Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal und Parmesan</i>	
MIMMO	€ 9,00
mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano <i>mozzarella, arugula, small fresh tomatoes, parmesan flakes</i> <i>Mozzarella, Rucola Salat, Kirschtometen, Parmesan-Flakes</i>	
DAMA BIANCA	€ 10,50
mozzarella, pomodori secchi, pancetta, salame piccante, rucola <i>mozzarella, dried tomatoes, bacon, spicy salami, arugula</i> <i>Mozzarella, getrocknete Tomaten, Speck, scharfer Salami, Rucola</i>	
RUSTICA	€ 11,00
mozzarella, patate al rosmarino, olive taggiasche e scamorza affumicata <i>mozzarella, rosemary roasted potatoes, taggiasca olives, smoked cheese</i> <i>Mozzarella, Rosmarin geröstete Kartoffel, Taggiasca-oliven, geräucherte Käse</i>	
BUFALINA	€ 11,50
mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino basilico <i>buffalo mozzarella, cherry-tomatoes, basil</i> <i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>	



Bevande analcoliche

Soft Drinks - Alkoholfreie Getränke

Bibite	lattina L 0,33 €	3,50
<i>Coca-Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, Lemonsoda, The Limone o Pesca</i>	<i>alu-can - Dose</i>	
<i>Soft drinks</i>		
Succo di frutta	bottiglia L 0,20 €	4,00
<i>Fruit juices</i>	<i>bottle</i>	
<i>Fruchtsaft</i>	<i>Flasche</i>	
Acqua minerale, naturale e gassata	bottiglia L 0,75 €	3,50
<i>Mineral water, with/without gas</i>	<i>bottle</i>	
<i>Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	

Birra

Beer - Bier

Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,20 €	3,00
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,40 €	5,00
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Becks, Corona, Nastro Azzurro	bottiglia L 0,33 €	4,50
	<i>bottle - Flasche</i>	
Weizenbier Erdinger	bottiglia L 0,50 €	6,50
<i>Wheat beer</i>	<i>bottle - Flasche</i>	

Il Vino della Casa

Our house wines - Unsere Hausweine

	Calice	L 0,50	L 1
Il bianco fermo	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>White wine - Weißwein</i>			
Il bianco frizzante	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>Sparkling white wine - Schaumwein</i>			
Il rosso	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>Red wine - Rotwein</i>			

Coperto - Service and cover charges - Gedeck € 1,50



I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allergeni allegata al menù in ultima pagina.

Grazie.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about intolerances, allergies and any other health problems caused by food, as per the allergens listed at the end of this menu.

Thank you.

Wir bitten unsere Gäste, die Allergene-Liste am Ende des Menus zu lesen und sich bei eventueller Intolleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maitre zu informieren.

Vielen Dank.

Allergeni Alimentari

Food Allergens - Allergene

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n° 1169/2011

List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) n° 1169/2011
Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können gemäß
EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)**
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains)
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and foods containing eggs
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and foods containing fish
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and foods containing peanuts
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and foods containing soybeans
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse
- 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**
Milk and foods containing milk
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl bra-sile, pistacchi, noci del Queensland)**
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian deowl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und
daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery (including celeriac) and foods containing celery
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and foods containing mustard
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and foods containing sesame seeds
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂)**
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement)
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and foods containing lupin
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and foods containing molluscs
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse