

...Antipasti di pesce...

...Fischvorspeisen...

...Il nostro crudo...

La tartar di tonno (Pinne gialle) E. 16,00
Thunfisch tartar

Le tartar di Branzino, Gambero rosso e Tonno (pinne gialle) E. 22,00
Fisch-tartar mit wolfsbarsch, roten garnelen und thunfisch

Le Ostriche -al pezzo- E. 3,50
Austen (stuck)

Il carpaccio di ricciola con sorbetto e zeste di limone E. 16,00
Bernsteinfisch carpaccio mit sorbet und zitronenschale

La selezione di crostacei, molluschi e pesce crudo del Pescato E. 32,00
krustentiere auswahl, mollusken, roher fisch des tages

...A cuocere...

La spadellata di frutti di mare e crostacei E. 17,00
Saurtiere meeresfruchte und krustentiere

Il polipo scottato, peperoni cruschi e soffice di patate E. 16,00
Gegrillter tintenfisch, kleie paprika ist weich von kartoffeln

Le alicci, pesce spada e salmone marinato in acquasale alla Cilentana E. 14,00
Sardellan, schwertfisch und lachs marinierter, acquasale alla cilentana,

Il calamaro ripieno in salsa guacamole E. 15,00
Der tintenfisch gefullt mit guacamole sauce

L'Antipasto Acqua Pazza -misto caldo e freddo dal mercato del pesce- E. 22,00
Kaltwarme vorspeise vom fischmarkt

Le capesante, canestrelli e capelunghe alla grill E. 17,00
Jakobsmuscheln, kammuscheln und schwertmuscheln oder vom rohr

L'Insalatina di mare con verdure miste E. 14,00
Warmer meeresfruchte salat mit gemischten gemuse

La zuppetta di cozze alla marinara E. 12,00
Miesmuscheln suppe nach seemans art

...Antipasti del Casaro...
...Fleisch vorspeisen...

La tartar di Fassona Piemontese, salsa gorgonzola e funghi porcini € 16,00
Fassona tartar kuhfleisch aus der region piemont, burrata und schwarzer truffel

La Caprese € 11,00
Tomaten und buffel mozzarella

Gli affettati di salumi e formaggi € 10,00
Aufschnittplatte mit kase

La mia Parmigiana di melanzane € 10,00
Mein auberginenparmesan

Il culatello di Zibello, focaccia e burrata pugliese € 13,00
Zibello culatello, apulisches und burrata pugliese

...Coperto € 2,50...

Il pesce destinato ad essere consumato crudo e stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento (ce) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

*prodotto congelato/surgelato

*tutti i nostri prodotti di pesce e carne sono acquistati freschi e trattati con il freddo intenso (-20°) abbattimento rapido di temperatura

...Primi Piatti...

...di Pesce...

Gli spaghetti alle vongole veraci/peverasse Spaghetti mit Venusmuscheln		€ 15,00
Gli Scialatielli "Amalfitani" alla scogliera Scialatielli von Amalfi mit Meeresfrüchten		€ 17,00
Le linguine aglio, olio, peperoncino e canocce con pane saporito Nudeln mit Knoblauch, Öl, Chili und Heuschreckenklebse mit Salzbrot		€ 16,00
I paccheri di Gragnano con tonno (pinne gialle) olive taggiasche capperi e pomodorini secchi Paccheri (pasta gragnano) mit frischem Thunfisch, Oliven, schwarze Kapern und getrockneten Tomaten		€ 16,00
La calamarata con pesce spada, melanzane e datterino giallo Calamarata mit Schwertfisch, Auberginen und gelben Datterino-Tomaten		€ 14,00
Il Risotto "Carnaroli" ai frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten	-min 2 pax-	€ 14,00 (all'uno)
I Paccheri all'astice con pomodorino datterino Paccheri (pasta gragnano) mit Hummer und Kirschtomaten		€ 24,00
I ravioli ripieni di burrata in salsa di scampi e zucchine Ravioli gefüllt mit Burrata (Weichkäse), Scampi und Zucchini		€ 16,00
Le linguine ai ricci di mare e bottarga di muggine Linguine mit Seeigel und Meeräschebottarga		€ 18,00
Le lasagnette con carciofi e gamberi Lasagne mit Artischocken und Garnelen		€ 14,00

...Primi piatti di Terra e Carne...

...Fleisch oder gemüse gerichte...

Gli spaghetti al pomodoro fresco e burrata pugliese Spaghetti mit frischen tomaten und Burrata "Puglia"	€ 11,00
Il risotto mantecato con zucca e speck croccante -min 2 pax- Risotto mit kurbis und knusprigem speck	€ 13,00
La lasagna "Classica" Lasagne mit fleischragout	€ 9,00
I tortellini panna e prosciutto Tortellini rahm und schinken	€ 9,00
Gli spaghetti alla carbonara Spaghetti alla carbonara	€ 9,00
Le tagliatelle al ragu' Nudeln mit fleischragout	€ 9,00
La calamarata con salsiccia, finocchietto e ricotta affumicata Calamarata mit wurst, fenchel und geraucherten ricotta	€ 12,00

...Coperto 2,50...

Il pesce destinato ad essere consumato crudo e stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento (ce) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

*prodotto congelato/surgelato

*tutti i nostri prodotti di pesce e carne sono acquistati freschi e trattati con il freddo intenso (-20°) abbattimento rapido di temperatura

...Secondi Piatti...
 ...di Pesce...
 ...Zweite gänge fischgerichte...

La frittura mista di pesce Gemischter frittierter fisch (tintenfisch, garnele, paranza fisch)	E. 18,00
La tagliata di tonno (Pinne gialle) con ratatouille di verdure cipolla "Rossa di Tropea" Thunfischsteak mit gemuse ratatouille und rote Tropea zwiebel	E. 22,00
Il branzino o Orata al forno/alla grill -400/600gr.- Wolfsbarsch/Seebrasse gebackener oder gegrillter	E. 20,00
La sogliola alla grill con patate saltate al rosmarino Gebrillte seezunge mit bratkartoffeln mit rosmarin	E. 17,00
I calamari fritti Fritierte tintenfische	E. 15,00
Le seppie in umido con polenta Geschmorte tintenfische mit polenta	E. 14,00
La grigliata di pesce dell'Adriatico Adriatischer fisch vom grill	E. 22,00
Il trionfo di crostacei alla griglia Krustentiere auswahl vom grill	E. 55,00
Il Rombo "Chiodato" al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche Steinbut vom ofen mit kartoffeln, kirschtomaten und schwarze oliven -all'etto 100gr-	E. 7,00
La spigola all'Acqua Pazza Seebarsch, tomaten, chili und weissen wein	E. 18,00
Il baccala' in crosta di pane saporito alle olive in acqua di pomodoro Kabeljau in brotkruste und oliven in tomatenwasser	E. 22,00
Il Pescato del giorno dal Mercato del Pesce -griglia/forno (Orate, Branzini, Rombi, Scorfano, San Pietro)	E. 7,00 -all'etto 100gr.-

...Secondi Piatti...
...di carne...
...Zweite gänge fleischgerichte...

Il filetto di manzo alla griglia/al pepe verde Rinderfilet vom grill/oder mit gruner pfeffersauce	E. 23,00
La sella di maialino di latte alla griglia con patate al rosmarino Spanferkel kotolette vom grill mit bratkartoffeln mit rosmarin	E. 17,00
La tagliata di carne con rucola e scaglie di grana Geschnittenes rindsteak mit rauke und hobelkase	E. 18,00
La milanese con patatine fritte Wienerschnitzel mit pommes frites	E. 10,00
La grigliata di carne mista con verdure alla griglia Gemischtes fleisch vom grill mit gemuse vom grill	E. 16,00
La picanha alla griglia con burro aromatizzato e verdure pastellate Gegrillte picanha mit aromatisierter butter und gebratenes gemuse	E. 20,00

...Coperto 2,50...

Il pesce destinato ad essere consumato crudo e stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento (ce) 853/2004 allegato III, sezione VIII capitolo 3, lettera d, punto 3.

*prodotto congelato/surgelato

*tutti i nostri prodotti di pesce e carne sono acquistati freschi e trattati con il freddo intenso (-20°) abbattimento rapido di temperatura.

...Le nostre Insalate...

...Salate...

La cesar salade Insalata verde, pollo alla grill, pancetta scottata, crostini pane e salsa yogurt Salat, gegrilltes hahnchen, speck, croutons und joghurtsauce	E. 12,00
La fantasia di burrata Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, noci, speck e burrata pugliese Grüner salat, radicchio, rauke, kirschtomaten, walnusse, speck und burrata	E. 12,00
Insalata Amalfitana Insalata verde, radicchio, pomodoro, mais, carote, gamberetti, polipo e seppia Grüner salat, radicchio, tomaten, mais, karotten, garnelen, tintenfisch	E. 11,00
La Primavera Insalata verde, rucola, mais, pomodorini e mozzarella di bufala Grüner salat, rauke, mais, kirschtomaten und buffel mozzarella	E. 10,00

...I contorni...

...Beilagen...

Le patate fritte Pommes frites	E. 4,00
L'insalata mista Gemischter salat	E. 4,00
Le patate saltate al rosmarino Bratkartoffeln mit rosmarin	E. 4,00
I spinaci al burro Spinat mit butter	E. 4,00
Le verdure alla griglia Gegrilltes gemuse	E. 4,00

...Le nostre pizze...

La Deliziosa Mozzarella, pomodorino datterino, prosciutto crudo, burrata e granella pistacchio Mozzarella, datterino-tomate, roher schinken, burrata und pistazie	€. 13,00
La Porchetta Mozzarella, porchetta, funghi porcini e ricotta affumicata Mozzarella, porchetta, steinpilze und geraucherter ricotta	€. 12,00
La Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte con pomodorino, scamorza e grana Tomaten, mozzarella, gebratene auberginen, geraucherter kase und parmesan	€. 9,00
La mortadella e granella di pistacchio "Bronte" 12,00 Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio e crema di Bronte, provolone dolce Mozzarella, mortadella, gehackte pistazien und Bronte sahn, subes provolone	€.
La Rustica 10,00 Mozzarella, pancetta, patate al rosmarino e provola Mozzarella, schweinebauch, bratkartoffeln und provola kase	€.
La Burrata Pugliese Pomodoro, olive nere, pomodorini secchi e burrata pugliese Tomaten, schwarze oliven, getrockneten tomaten und burrata kase "Puglia"	€. 12,00
La pizza estate Pomodoro, mozzarella, mais, pomodorini, olive nere e tonno Tomaten, mozzarella, mais, frische tomaten, schwarze oliven und thunfisch	€. 9,00
La salsiccia e radicchio "Treviso" Pomodoro, mozzarella, salsiccia e radicchio di treviso Tomaten, mozzarella, wurst und chicoree treviso	€. 9,00
La Nostromo Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere, capperi e pomodorini freschi Tomaten, mozzarella, thunfisch, schwarze oliven, kapern und frische tomaten	€. 9,00
La Gamberetti e zucchine Pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine Tomaten, mozzarella, garnelen und zucchini	€. 11,00
La Pizza al Salame dolce Pomodoro, mozzarella e salame dolce	€. 8,00

Tomaten, mozzarella und hilder salami

<p>La pizza con zucca e speck Mozzarella, zucca, speck, scamorza e scaglie di grana Mozzarella, kurbis, speck, scamorza kase und parmesan</p>	<p>€. 10,00</p>
<p>La pizza Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas Tomaten, mozzarella, schinken und ananas</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La Cornicione ripieno Bordo ripieno di ricotta di bufala, pomodoro, mozzarella, pancetta, noci e datterino giallo Gefullter rand aus buffel ricotta, tomaten, mozzarella, pancetta, oxsen und gelber datterino</p>	<p>€. 12,00</p>
<p>La Stracciatella e acciughe del Cantabrico Base di pizza focaccia, pomodoro, stracciatella, acciughe del cantabrico e pomodori secchi Focaccia, tomaten, stracciatella, kantabrischen sardellen und getrockneten tomaten</p>	<p>€. 12,00</p>
<p>La Pirata Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, aglio e capperi Tomaten, mozzarella, pikanter salami, zwiebeln, knoblauch und kapern</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La Prosciutto crudo "S. Daniele" e gorgonzola Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Daniele e gorgonzola Tomaten, mozzarella, gorgonzola und roher schinken</p>	<p>€. 10,00</p>
<p>Il Calzone alla Romana Mozzarella, uova, pancetta, prosciutto cotto, salamino, grana e pepe Mozzarella, eier, schweinebauch, schinken, scharfer salami, grana und pfeffer</p>	<p>€. 11,00</p>
<p>La Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella e formaggi misti Tomaten, mozzarella und gemischte kase</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La Mare e Monti 10,00 Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e gamberetti Tomaten, mozzarella, steipilz und garnelen</p>	<p>€.</p>
<p>La Donna Concetta 12,00 Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, e scaglie di grana Buffel mozzarella, roher schinken, frische tomaten, rauke und hobelkase</p>	<p>€.</p>
<p>La Bresaola 10,00 Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana Tomaten, mozzarella, rauke, hobelkase und bundnerfleisch</p>	<p>€.</p>

<p>La Tyson</p> <p>Pomodoro,mozzarella,melanzane fritte,salsiccia e provola</p> <p>Tomaten,mozzarella,auberginen,wurst und provola kase</p>	<p>€. 10,00</p>
<p>La Vegetariana</p> <p>Pomodoro,mozzarella e verdure alla griglia (melanzane,peperoni e zucchine)</p> <p>Tomaten,mozzarella und gemischte gegrillte gemuse,auberginen,zucchini</p>	<p>€. 9,50</p>
<p>La Bufalina</p> <p>Pomodoro,mozzarella di bufala,pomodorini e scagli di grana</p> <p>Tomaten,buffel mozzarella,frische tomaten und hobelkase</p>	<p>€. 11,00</p>
<p>La Pizza Acqua Pazza</p> <p>Pomodoro e frutti di mare (polipo,seppie,gamberi,cozze e vongole)</p> <p>Tomaten und meeresfruchten,venuskuscheln,hieshuscheln,krase,garnelen</p>	<p>€. 12,00</p>
<p>La Raffinata</p> <p>Pomodoro,mozzarella,porcini,brie e prosciutto crudo</p> <p>Tomaten,mozzarella,steipilz,briekase und roher schinken</p>	<p>€. 11,00</p>
<p>La Tirolese</p> <p>Pomodoro,mozzarella,speck e brie</p> <p>Tomaten,mozzarella,speck und briekase</p>	<p>€. 10,00</p>
<p>Il calzone tradizionale</p> <p>Pomodoro,mozzarella,prosc. Cotto,funghi,salamino piccante</p> <p>Tomaten,mozzarella,schinken,champignons und scharfer salami</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La pizza Insonnia</p> <p>Pomodoro,mozzarella,salsiccia,rucola e scaglie di grana</p> <p>Tomaten,mozzarella,wurst,rauke und hobelkase</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La Tonno e cipolla</p> <p>Pomodoro,mozzarella,tonno e cipolla</p> <p>Tomaten,mozzarella,thunfisch und zwiebeln</p>	<p>€. 9,00</p>
<p>La pizza con salmone e stracciatella</p> <p>Mozzarella,salmone,stracciatella e tarallo napoletano con mandorle sbriciolato</p> <p>Mozzarella,lachs,stracciatella und zerbrockelter tarallo</p>	<p>€. 12,00</p>
<p>Pizza nduja e gorgonzola</p> <p>Mozzarella,nduja,gorgonzola e pomodorini datterino giallo</p> <p>Mozzarella,nduja,gorgonzola und kirschtomaten gelbe dattel</p>	<p>€. 10,00</p>

...le Pizze Tradizionali...

La prosciutto e funghi champignons Pomodoro,mozzarella,prosc.cotto e funghi champignons Tomaten,mozzarella,schinken und champignons	€. 8,50
La prosciutto cotto Pomodoro,mozzarella e prosciutto cotto Tomaten,mozzarella und schinken	€. 7,50
La pizza ai funghi Pomodoro,mozzarella e funghi champignons Tomaten,mozzarella und champignons	€. 7,50
La capricciosa Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi e carciofini Tomaten,mozzarella,schinken,champignon und artischocken	€. 9,00
La quattro stagioni Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofini e olive nere Tomaten,mozzarella,schinken,champignons,artischocken,schwarze oliven	€. 9,00
La napoletana Pomodoro,mozzarella,accinghe e capperi Tomaten,mozzarella,sardellen und kapern	€. 7,50
La Marinara Pomodoro,aglio e origano Tomaten, Knoblauch und oregano	€. 5,00
La Margherita Pomodoro,mozzarella e basilico Tomaten,mozzarella und basilikum	€. 6,00
La diavola Pomodoro,mozzarella e salamino piccante Tomaten,mozzarella und scharfer salami	€. 8,00
La Paperino Pomodoro,mozzarella,wurstel e patate fritte Tomaten,mozzarella,wurst und pommes frites	€. 9,00

...Maxi Pizza...
(La maxi pizza si effettua solo d'asporto)

La maxi margherita	€. 13,00
La maxi due gusti (farcita a piacere) Zwei geschmacker (nach belieben gefüllt)	€. 18,00
La maxi quattro gusti (farcita a piacere) Vier geschmacker (nach belieben gefüllt)	€. 22,00
Per le variazioni sia pizze normali che maxi: Prosciutto crudo, speck, patatine fritte Anderungen: rohen schinken, speck und pommes frites	€. 3,00
Mozzarella di bufala e burrata pugliese Buffel mozzarella und burrata kase Puglia	€. 3,00
Gli altri ingredienti Andere zutaten	€. 1,50
La focaccia Fladenbrot	€. 3,00
dessert...	
Il sorbetto a limone Zitronensorbet	€. 3,50
La frutta fresca di stagione Frisches obst der saison	€. 4,00
Il tartufo nero/bianco Schokoladen truffen weiss/schwarz	€. 4,00
Per i dessert del giorno (Chiedere al personale la lista dei dolci)	€. 6,00

...Le bevande...

Acqua Naturale/Acqua frizzante "Dolomia" -0,70- €. 3,00
Stilles wasser/sprudelwasser

Le bibite -0,33- €. 3,00
Coca cola,fanta,coca zero,sprite,lemonsoda,the limone/pesca,succhi di frutta

La coca cola alla spina -0,30- €. 3,00

La coca cola alla spina -0,50- €. 5,00

L'aperitivo

Spritz bianco/rosso €. 2,00

Martini bianco/rosso €. 4,00

Spritz aperol €. 3,50

Gingerino,crodino,campari soda €. 3,00

...Le Birre...

La birra Moretti alla spina -0,20- €. 3,50

La birra Moretti alla spina -0,40- €. 5,50

La birra Messina cristalli di sale alla spina -0,25- €. 3,50

La birra Messina cristalli di sale alla spina -0,40- €. 6,00

...Le birre classiche in bottiglia...

Beck's,Heineken,Moretti rossa,Messina cristalli di sale €. 3,50

Corona €. 4,00

Weizen franziskaner €. 5,00

...Il vino alla spina "Cantina Zorzettig"

Vino Bianco $\frac{1}{4}$ €. 4,50 Vino Bianco $\frac{1}{2}$ €. 8,00

Vino Rosso $\frac{1}{4}$ €. 4,50 Vino Rosso $\frac{1}{2}$ €. 8,00

Vino Frizzante $\frac{1}{4}$ €. 4,50 Vino Frizzante $\frac{1}{2}$ €. 8,00

...La nostra Cantina...

...Le Bollicine...

Prosecco "Bedin" DOC Treviso	€. 16,00
Prosecco "Col Vetoraz" Millesimato	€. 28,00
Merotto "Castel" Prosecco Millesimato Extra Dry	€. 28,00
"Canevel" Valdobbiadene DOCG	€. 28,00

Franciacorta "Ca Del Bosco"	€. 58,00
Franciacorta "Bellavista"	€. 58,00
Franciacorta "Cavalleri" Blanc de Blanc	€. 45,00
Franciacorta "Monte Rossa" P.R. Blanc de Blanc	€. 45,00

Ribolla Gialla "Eugenio Collavini"	€. 40,00
Ferrari Perle' Trento DOC	€. 50,00

Champagne "Bollinger" Special Cuvee'	€. 110,00
Champagne "Moet & Chandon"	€. 90,00
Champagne "Veuve Clicquot"	€. 90,00
Champagne "Ruinart" Blanc de Blanc	€. 120,00

Vini Rossi...

Schioppettino "Jacuss"	€. 24,00
------------------------	----------

Pinot Nero "La Tunella"	€. 28,00
-------------------------	----------

Taurasi DOCG "Cantina Macchialupa"	€. 45,00
Aglianico IGT "Cantina Macchialupa"	€. 20,00

Cabernet Sauvignon IGT "Lis Neris"	€. 28,00
------------------------------------	----------

Merlot Collio "Venica"	€.
35,00	

Merlot Collio DOC "Toros"	€.
30,00	

...La nostra cantina...

viní bianchí...

Friulano	"La Tunella"	€ 26,00
Pinot Grigio	"La Tunella"	€ 26,00
Sauvignon	"La Tunella"	€ 26,00
Friulano	"Ronco delle cime" Venica	€ 36,00
Sauvignon	"Ronco del cero" Venica	€ 36,00
Chardonnay	"Lis Neris"	€ 32,00
Pinot Grigio	"Lis Neris"	€ 32,00
Sauvignon	"Lis Neris"	€ 32,00
Pinot Bianco	"Toros"	€ 32,00
Chardonnay	"Toros"	€ 32,00
Sauvignon	"Toros"	€ 32,00
Friulano	"Subida di Monte"	€ 26,00
Pinot Grigio	"Subida di Monte"	€ 26,00
Malvasia	"Subida di Monte"	€ 26,00
No Name (Friulano)	"Le Vigne di Zamo"	€ 30,00
Pinot Grigio	"Le Vigne di Zamo"	€ 28,00
Ribolla Gialla	"Le Vigne di Zamo"	€ 28,00
Falanghina IGT	"Macchialupa"	€ 20,00
Coda di Volpe	"Macchialupa"	€ 24,00
Fiano di Avellino DOCG	"Macchialupa"	€ 32,00
Greco di Tufo DOCG	"Macchialupa"	€ 35,00
Friulano	"Ermacora"	€ 25,00
Pinot Grigio	"Ivan Vogric"	€ 22,00
Malvasia	"Castelvecchio Carso"	€ 28,00
Ribolla Gialla	"Marco Sara"	€ 32,00
Langhe Blange' Arneis DOC	"Ceretto"	€ 35,00