

*Classique*  
Café Restaurant & Boutique Hotel

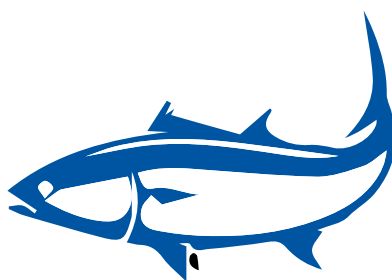


## SPECIALS

---

### LA TARTARE DI TONNO ROSSO ADRIATICO IKEJIME € 19

Ikejime Adriatischer Rote-Thunfisch-Tartar  
Ikejime Adriatic red tuna tartare



### TONNO ROSSO ADRIATIC IKEJIME

I tonni rossi ADRIATIC IKEJIME  
sono pescati nel Mar Adriatico da piccoli pescherecci  
che applicano il metodo dell'Ike Jime  
che garantisce al pesce la minor sofferenza  
e preserva la qualità delle carni  
grazie alla ridotta produzione di istamina.

La carne è magra, rossa  
e il fornitore seleziona solo gli ultimi tonni della giornata,  
ovvero quelli con la minor permanenza sul peschereccio,  
garantendo un pescato più selettivo.

## I CRUDI

---

CAVIALE SIBERIAN ADAMAS 10 GR

BURRO E BLINIS € 27

Sibirischer Adamas Caviar 10gr mit Butter und Blinis  
10gr of Siberian adamas Caviar with butter and blinis

OSTRICHE "UTAH BEACH" SPECIAL 1 PZ € 4.5

Auster "Utah Beach" Spezial - Oysters "Utah Beach" special

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 4

Mazara Rote Garnelen - Mazara red prawns

TARTARE DI GAMBERI ROSSI MAZARA € 19

Rotes Mazara-Garnelentartar - Red Mazara prawn tartare

## ANTIPASTI DI PESCE

---

SAUTÉE DI COZZE € 16.5

Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

L'INSALATA DI POLPO TIEPIDA, OLIVE DI TAGGIA,

PATATE E DATTERINO CONFIT € 18

Krakensalat, Taggia-Oliven, Kartoffeln und Confit-Datterino-Tomaten  
Octopus salad, Taggia olives, potatoes and confit datterino tomatoes

SARDE DEL GARDA AI TRE MODI € 15.5

FRITTE, ALLA GRIGLIA, IN SAOR

Sardinen aus Garda, frittiert, gegrillt und in saor  
Sardines from Garda, fried, grilled and in saor

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE 80'S STYLE € 15

Garnelencocktail im Stil der 80er Jahre - 80's style prawn cocktail

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.  
Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

## ANTIPASTI DI TERRA

---

### CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI ANDRIA € 16

Ruliano-Parma roher Schinken 24 Monate alt mit Andria Burrata Käse  
Ruliano-Parma raw ham aged 24-month with Andria burrata cheese

### CARPACCIO DI BISONTE, PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO NERO € 17

Bison Carpaccio mit Parmesan 24 Monate alt und Trüffel  
Bison carpaccio with Parmesan aged 24 months and truffle

### TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 19

Handgeschnittenes Rinder "Scottona" Tartar  
Hand-cut beef "Scottona" tartare

### BUFALA CAMPANA DOP, PUNTARELLE E ALICI € 14

Büffelmozzarella mit Puntarelle und Sardellen  
Buffalo mozzarella with puntarelle and anchovies

### CAPRESE € 15

Caprese mit Tomaten und Mozzarella  
Caprese with tomatoes and mozzarella

## I PRIMI DI PESCE

---

### SPAGHETTI AI GAMBERI ROSSI SICILIA € 19

Spaghetti mit roten Sizilien Garnelen  
Spaghetti with red Sicily prawns

### PACCHERI CALAMARETTI SPILLO E SALICORNIA € 16.5

Paccheri mit Tintenfisch und Queller  
Paccheri with baby squid and glasswort

### CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO

### PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO € 15

Cavatelli Pasta in Folie gekocht mit frischem Thunfisch, Oliven und Datterino-Tomaten  
Cavatelli pasta cooked in foil with fresh tuna, olives and datterino tomatoes

### GNOCCHETTI DI PATATE MAZZANCOLLE,

### DATTERINO GIALLO E BURRATA AFFUMICATA € 16

Kartoffelknödel mit Garnelen, gelben Datterino-Tomaten und geräuchertem Burrata-Käse  
Potato dumplings with shrimp, yellow datterino tomatoes and smoked burrata cheese

## I PRIMI DI TERRA

---

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 14.5

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum  
Spaghetti with fresh tomato and basil

TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO FUSO E SALVIA € 15

Tortellini mit zerlassener Butter und Salbei  
Tortellini with melted butter and sage

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO € 14.5

Tagliolini mit Kalbsragout - Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 15

Pappardelle mit Steinpilzen und Honigpilzen  
Pappardelle with porcini mushrooms and honey mushrooms

## I SECONDI DI PESCE

---

BRANZINO ALLA GRIGLIA (400/600 GR) € 19

Gegrillter Seebarsch (400/600gr)  
Grilled seabass (400/600gr)

POLPO ALLA GRIGLIA, CREMA DI FAVE,  
CICORIA ED OLIO AL PREZZEMOLO € 19

Gegrillte Krake, Ackerbohnen Creme und Chicorée mit Petersilienöl  
Grilled octopus, broad beans cream and chicory with parsley oil

GAMBERONI IMPERIALI ALLA GRIGLIA € 23

Gegrillte Kaisergarnelen - Grilled king prawns

TONNO ROSSO MACKINTOSH "IKEJIME"  
SALICORNIA E COULIS AGLI AGRUMI € 23

Kurz gebratener roter Mackintosh "Ikejime" Thunfisch,  
Glaskraut und Citrus Coulis  
Seared Mackintosh "Ikejime" red tuna, glasswort and citrus coulis

FRITTO MISTO DELLA CASA € 19

Gemischter frittierter Fisch des Hauses - Mixed fried fish of the house

CALAMARI SCOTTATI € 24

Gegrillte Calamari - Grilled calamari

## I SECONDI DI TERRA

---

### COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 20

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

### COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 24.5

Gegrilltes Scottona Rindfleisch Steak (450/500 gr)

Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

### TAGLIATA RIBEYE DI BLACK ANGUS CON PORCINI € 24

Geschnittenes Rindfleisch Black Angus mit Steinpilzen

Sliced Black Angus beef with porcini mushrooms

### FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 24.5

Gegrilltes Rinderfilet - Grilled beef fillet

### COTOLETTA DI PATANEGRA CON L'OSSO, GRANA, POMODORINI E PATATE FRITTE € 24

Patanegra-Schnitzel mit Knochen, Parmesankäse, Kirschtomaten und Pommes Frites

Patanegra cutlet with bone, Parmesan cheese, cherry tomatoes and french fries

### PLUMA DI MAIALINO IBERICO, RADICCHIO STUFATO, FUNGHI DI STAGIONE E POLENTA FRITTA € 23.5

Iberische Schweinefleischpluma, gedünsteter Radicchio, saisonale Pilze und gebratene Polenta  
Iberian pork pluma, stewed radicchio, seasonal mushrooms and fried polenta

## LE INSALATONE

---

### BUFALA € 16

Insalata mista di stagione, filetti di tonno, cipolla rossa di tropea, mozzarella di bufala campana

Gemischter saisonaler Salat, Thunfischfilets, rote Tropea-Zwiebel, Büffelmozzarella

Mixed seasonal salad, tuna fillets, red Tropea onion, buffalo mozzarella

### LA LEGGERA € 16.5

Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato

Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam

Fennel, smoked salmon, goat cheese, orange, toasted sesame

### LA GRECA € 15

Cetrioli, feta, pomodori, olive taggiasche, cipolla rossa, origano e basilico

Gurken, Feta, Tomaten, Taggiasca-Oliven, rote Zwiebeln, Oregano und Basilikum

Cucumbers, feta, tomatoes, Taggiasca olives, red onion, oregano and basil

# I CONTORNI

---

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6.5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

FUNGHI CARDONCELLI E CHIODINI € 6.5

Cardoncelli-Pilzen und Hallimasche - Cardoncelli mushrooms and Honey mushrooms

ZUCCA AL FORNO CON I SUOI SEMI TOSTATI ED ERBETTE € 6.5

Gebackener Kürbis mit gerösteten Kernen und Kräutern - Baked pumpkin with toasted seeds and herbs

CAPONATA DI VERDURE € 6.5

Gemüse-Caponata - Vegetable caponata

SPINACI SALTATI AL BURRO € 6

In Butter gebratener Spinat - Spinach sautéed in butter

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French fries

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 6

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

SALICORNIA (ASPARAGO DI MARE) OLIO E LIMONE € 6

Glaskraut mit Öl und Zitrone - Glasswort with oil and lemon

CIME DI RAPA SPADELLATE E PEPERONE CRUSCO € 6.5

Sautiertes Rübengrün und "Crusco" knuspriger Pfeffer - Sautéed turnip greens and "Crusco" crispy pepper

CARCIOFINI FRITTI E SCAGLIE DI GRANA € 7.5

Frittierte Artischocken und Parmesanflocken - Fried artichokes and parmesan flakes

PUNTARELLE E OLIO ALLE ACCIUGHE € 7

Puntarelle und Sardellenöl - Puntarelle and anchovy oil

CATALOGNA SALTATA € 6

Sautierter Chicorée - Sautéed chicory

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3

# LE PIZZE

---

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA  
CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.  
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

## MARGHERITA € 9.5

Polpa di pomodoro, mozzarella  
Tomaten, Mozzarella  
Tomatoes, cheese

## PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA E FUNGHI CARDONCELLI € 11.5

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, funghi Cardoncelli  
Tomaten, Mozzarella, Prager Schinken, Cardoncelli-Pilzen  
Tomatoes, cheese, Praga ham, Cardoncelli mushrooms

## BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI € 11

Mozzarella, ricotta, grana, gorgonzola, Robiola  
Mozzarella, Quark, Parmesan, Gorgonzola, Robiola Käse  
Cheese, roft, parmesancheese, gorgonzola, Robiola cheese

## TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 11.5

Mozzarella, polpa di pomodoro, tonno, cipolla rossa di Tropea  
Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel  
Mozzarella, tomatoes, tuna, Tropea red onion

## ORTAGGI MISTI DI STAGIONE € 12

Mozzarella, polpa di pomodoro, verdure di stagione, grana  
Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse  
Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese

## GORGONZOLA DOLCE DOP, NOCCIOLE E PERE AL FORNO € 11.5

Mozzarella, Gorgonzola dolce, nocciole, pere  
Mozzarella, Gorgonzola Käse, Haselnüsse, Birne  
Mozzarella, Gorgonzola cheese, hazelnuts, pears

## BURRATINA DI BUFALA € 13.5

Mozzarella di bufala, polpa di pomodoro San Marzano DOP,  
crema di pomodorino giallo, burratina intera, basilico  
Büffelmozzarella, frische San Marzano Tomaten,  
gelbe Tomatencreme, kleiner Burrata-Käse, Basilikum  
Buffalo mozzarella, fresh San Marzano tomatoes,  
yellow tomato cream, small burrata cheese, basil



CALZONE RICOTTA E CARDONCELLI € 11.5

Mozzarella, funghi cardoncelli, prosciutto, ricotta di bufala  
Mozzarella, Pilzen, Schinken, Büffel Quark  
Cheese, mushrooms, ham, buffalo Ricotta

GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA € 13

Mozzarella di bufala, datterino giallo,  
burrata affumicata, gamberi, basilico  
Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten,  
Geräucherter Burrata, Garnelen, Basilikum  
Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes,  
smoked burrata cheese, prawns, basil

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, crudo di parma Ruliano 24 mesi  
Tomaten, Käse, Parma Schinken im alter von 24 Monaten  
Tomatoes, cheese, Parma ham aged 24 months

PESCE SPADA E ROBIOLA € 12

Mozzarella, pomodorini confit, emulsione di basilico,  
carpaccio di pesce spada, Robiola  
Mozzarella, Confit Tomaten, Basilikumsauce,  
Schwertfisch Carpaccio, Robiola-Käse  
Cheese, confit tomatoes, basil sauce,  
swordfish carpaccio, Robiola cheese

BRESAOLA E GRANA € 12.5

Polpa di pomodoro, mozzarella, catalogna, bresaola, Grana  
Tomaten, Mozzarella, Chicorée, Bresaola, Grana-Käse  
Tomatoes, mozzarellae, chicory, Bresaola, Grana cheese

CLASSIQUE € 12.5

Crema di porcini tartufata, mozzarella di bufala e carpaccio di bisonte  
Getrüffelte Steinpilzcreme, Büffelkuh-Mozzarella und mariniertes Fleisch  
Mushroom and truffles cream with buffalo's mozzarella and marinade meat

PORCHETTA € 11.5

Polpa di pomodoro, mozzarella, porchetta, robiola, patate al forno, grana  
Tomaten, Mozzarella, Schweinebraten, Robiola Käse, Kartoffeln, Parmesan  
Tomatoes, cheese, porchetta, Robiola cheese, baked potatoes, parmesan

FRIARIELLI E SALSICCIA € 11.5

Mozzarella di bufala, friarielli e salsiccia  
Büffelmozzarella, Rübensprossen, Wurst  
Buffalo mozzarella, turnip tops, sausage

ZUCCA E PANCETTA € 11.5

Mozzarella di bufala, zucca, pancetta arrotolata, pomodoro semi secco  
Büffelmozzarella, Kürbis, gerollter Speck, getrocknete Tomate  
Buffalo mozzarella, pumpkin, rolled bacon, dried tomato

# IL BAR

## BEVANDE (GETRÄNKE)

Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The) .. 0,2 l. .€	3.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The) ... 0,4 l. .€	4
Spremute naturali. ....€	5
Succhi di frutta . ....€	4
Acqua minerale . ....0,7 l. .€	4

## BIRRE

Spina piccola. ....0,2 l. .€	3.5
Spina media. ....0,4 l. .€	5.5
Spina grande. ....1 l. .€	11
Weizen Erdinger . ....0,5 l. .€	6.5
Beck's . ....0,33 l. .€	5
La Rossa Moretti . ....0,33 l. .€	5
Corona . ....0,33 l. .€	5

## BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

<b>Amburon Blanche 4,5 %</b> . ....0,75 l. .€	11
<b>Amburon Ambre 6,3 %</b> . ....0,75 l. .€	11
<b>Vaurien 5,7 % (alta fermentazione)</b> ... 0,33 l. .€	5

## CAFFETTERIA

Espresso . ....€	2
Decaffeinato . ....€	2.5
Caffè con panna. ....€	3
Caffè corretto. ....€	2.5
Caffè d'orzo. ....€	2.5
Caffè al ginseng . ....€	2.5
Cappuccino. ....€	3.5
The - Tisane. ....€	3
Cioccolata . ....€	3.5
Cioccolata con panna . ....€	3.5
The alla menta . ....€	3
The ai frutti misti . ....€	3
Camomilla . ....€	3
Caffé freddo . ....€	4

## WHISKY

Laphroaig 10 years . ....€	7
Glen Grant. ....€	5
Jack Daniel's. ....€	5
Chivas Regal . ....€	6
Macallan . ....€	6
Johnnie Walker Black Label . ....€	6
Oban . ....€	7
Lagavulin . ....€	7
Nikka Whisky (Japan) . ....€	14

## BRANDY - COGNAC - RUM

Vecchia Romagna . ....€	4
Stravecchio . ....€	4
Martell . ....€	6
Cardinal Mendoza. ....€	6
Remy Martin. ....€	6
Zacapa 23. ....€	6.5

## COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo. ....€	8
Spritz Aperol . ....€	8
Rossini . ....€	8
Caipiroska . ....€	8
Caipiriña . ....€	8
Gin Bombay Tonic. ....€	10
Moscow Mule. ....€	8
Cuba Libre . ....€	10
Campari Orange . ....€	10
Vodka lemon . ....€	10
Piña Colada. ....€	10

## APERITIVI ANALCOLICI € 4 / € 6

## AMARI € 4 / € 6

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.  
Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 3**

