

*Classique*  
Café Restaurant & Boutique Hotel



## I CRUDI

---

CAVIALE SIBERIAN ADAMAS 10 GR  
BURRO E BLINIS € 28

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

OSTRICHE SPECIAL 1 PZ € 6

Auster Spezial  
Oysters special

GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ € 5.5

Sicilia Rote Garnelen  
Sicilia red prawns

TARTARE DI TONNO ROSSO € 21

Rote-Thunfisch-Tartar  
Red tuna tartare

TARTARE DI GAMBERI ROSSI SICILIA € 21

Sicilia Rotes Garnelentartar  
Sicilia red prawns tartare

TARTARE DI SALMONE "PURO UPSTREAM" € 20

„Pure Upstream“-Lachstatar  
"Pure upstream" salmon tartare

## ANTIPASTI DI PESCE

---

### SAUTÉE DI COZZE € 17.5

Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

### L'INSALATA DI POLPO TIEPIDA, OLIVE, PATATE E DATTERINO CONFIT € 20

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

### SARDE DEL GARDA (AGONE) AI TRE MODI € 16.5

FRITTE, ALLA GRIGLIA, IN SAOR

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

### COCKTAIL DI MAZZANCOLLE 80'S STYLE € 16

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

### FRITTURA DI GAMBERETTI € 15

Frittierte kleine Garnelen - Fried small shrimps

## ANTIPASTI DI TERRA

---

### CAPRESE € 16.5

Caprese mit Tomaten und Mozzarella - Caprese with tomatoes and mozzarella

### CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI (CIRCA) E BURRATA € 18.5

Ruliano-Parma roher Schinken ca. 24 Monate alt mit Burrata Käse  
Ruliano-Parma raw ham aged ca. 24 months with burrata cheese

### CARPACCIO DI MANZO, PARMIGIANO 24 MESI (CIRCA) E TARTUFO NERO € 20

Rindfleisch Carpaccio mit Parmesan ca. 24 Monate alt und Trüffel  
Beef carpaccio with Parmesan aged ca. 24 months and truffle

### CARPACCIO DI WAGYU € 24

SALE MALDON, OLIO EVO

Wagyu-Carpaccio mit Maldon-Salz und Olivenöl extra vergine  
Wagyu carpaccio with Maldon salt and extra virgin olive oil

### TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 21.5

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

### PUNTARELLE CON BUFALA € 14.5

Puntarelle mit Büffelmozzarella - Puntarelle with buffalo mozzarella

### INSALATA DI CARCIOFI, MANDORLE E PERE € 15

Artischocken mit Mandel und Birnen - Artichoke with almond and pear

# DALL'ORTO

---

## CONTORNI E PIATTI UNICI A BASE DI VERDURE

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 7

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

CAPONATA DI VERDURE € 7

Gemüse-Caponata - Vegetable caponata

SPINACI SALTATI AL BURRO € 7

In Butter gebratener Spinat - Spinach sautéed in butter

PATATE FRITTE € 6.5

Pommes frites - French fries

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 6.5

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

CIME DI RAPA SPADELLATE € 7

Sautiertes Rübengrün - Sautéed turnip greens

PUNTARELLE E OLIO ALLE ACCIUGHE € 7.5

Puntarelle und Sardellenöl - Puntarelle and anchovy oil

CARCIOFINI FRITTI E SCAGLIE DI GRANA € 8

Frittierte Artischocken und Parmesanflocken - Fried artichokes and parmesan flakes

CARCIOFI ALLA GIUDIA € 10

Artischocken nach jüdischer Art - Jewish-style artichokes

LA BUFALA € 17

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

Gemischter saisonaler Salat, Thunfischfilets, rote Zwiebel, Büffelmozzarella

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

LA LEGGERA € 17

Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato

Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam

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

LA GRECA € 16.5

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

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

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

## I PRIMI

---

### SPAGHETTI AI GAMBERI ROSSI E ROSA € 23

Spaghetti mit roten und rosa Garnelen  
Spaghetti with red and pink prawns

### CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO € 18

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 € 18

Kartoffelknödel mit Garnelen, gelben Datterino-Tomaten  
und geräuchertem Burrata-Käse

Potato dumplings with shrimp, yellow datterino tomatoes  
and smoked burrata cheese

### SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 16.5

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

### TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO FUSO E SALVIA € 17

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

### TAGLIOLINI AL RAGÙ € 16.5

Tagliolini mit Fleischragout - Tagliolini with meat ragù

### PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 17.5

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

## I SECONDI DI PESCE

---

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 24

(400/600 GR)

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

POLPO ALLA GRIGLIA,  
CREMA DI FAVE, CICORIA  
ED OLIO AL PREZZEMOLO € 22.5

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

GAMBERONI IMPERIALI  
ALLA CATALANA € 28

Kaisergarnelen nach katalanischer Art  
Catalan style imperial prawns

TONNO ROSSO MACKINTOSH "IKEJIME"  
SALICORNIA E COULIS AGLI AGRUMI € 24

Kurz gebratener roter Mackintosh "Ikejime" Thunfisch,  
Glaskraut und Citrus Coulis

Seared Mackintosh "Ikejime" red tuna,  
glasswort and citrus coulis

FRITTO MISTO DELLA CASA € 21.5

Gemischter frittierter Fisch des Hauses  
Mixed fried fish of the house

CALAMARI SCOTTATI € 24

Gegrillte Calamari  
Grilled calamari

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.

## I SECONDI DI TERRA

---

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 24.5

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA

ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 27

Gegrilltes Scottona Rindfleisch Steak (450/500 gr)

Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON PORCINI € 26.5

Geschnittenes Rindfleisch Black Angus mit Steinpilzen

Sliced Black Angus beef with porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 27

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 € 24

Iberische Schweinefleischpluma, gedünsteter Radicchio,  
saisonale Pilze und gebratene Polenta

Iberian pork pluma, stewed radicchio,  
seasonal mushrooms and fried polenta

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 3.5/5**

### 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).

# 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 € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Tomatoes, cheese

## PROSCIUTTO COTTO

E FUNGHI € 13.5

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen

Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

## BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI € 13.5

Mozzarella, ricotta, grana, gorgonzola, Robiola

Mozzarella, Quark, Parmesan, Gorgonzola, Robiola Käse

Cheese, roft, parmesancheese, gorgonzola, Robiola cheese

## TONNO E CIPOLLA ROSSA € 13.5

Mozzarella, polpa di pomodoro, tonno, cipolla rossa

Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebel

Mozzarella, tomatoes, tuna, red onion

## ORTAGGI MISTI DI STAGIONE € 13.5

Mozzarella, polpa di pomodoro, verdure di stagione, grana

Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse

Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese

## GORGONZOLA DOLCE,

NOCCIOLE E PERE € 13.5

Mozzarella, Gorgonzola dolce, nocciole, pere

Mozzarella, Gorgonzola Käse, Haselnüsse, Birne

Mozzarella, Gorgonzola cheese, hazelnuts, pears

## BURRATINA E BUFALA € 15

Mozzarella di bufala, polpa di pomodoro San Marzano,

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 CON RICOTTA E FUNGHI € 13.5

Mozzarella, funghi, prosciutto, ricotta  
Mozzarella, Pilzen, Schinken, Quark  
Cheese, mushrooms, ham, Ricotta

### GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA € 14.5

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" € 13.5

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

### PESCE SPADA E ROBIOLA € 14

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 € 14

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, Grana  
Tomaten, Büffel Mozzarella, Bresaola, Grana-Käse  
Tomatoes, buffalo mozzarella, Bresaola, Grana cheese

### CLASSIQUE € 15

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

### PORCHETTA € 14

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 € 14

Mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia, provola affumicata  
Büffelmozzarella, Rübensprossen, Wurst, geräucherte Provola Käse  
Buffalo mozzarella, turnip tops, sausage, smoked provola cheese

### ZUCCA E PANCETTA € 14

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. .€	4
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The) . . . 0,4 l. .€	5
Spremute naturali . . . . .€	6.5
Succhi di frutta . . . . .€	4
Acqua minerale . . . . .0,7 l. .€	4

## BIRRE

Spina piccola . . . . .0,2 l. .€	4
Spina media . . . . .0,4 l. .€	6
Spina grande . . . . .1 l. .€	11.5
Weizen Erdinger . . . . .0,5 l. .€	7
Beck's . . . . .0,33 l. .€	5
La Rossa Moretti . . . . .0,33 l. .€	5
Corona . . . . .0,33 l. .€	5

## BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5 % . . . . .0,75 l. .€	12
Amburon Ambre 6,3 % . . . . .0,75 l. .€	12

## 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 . . . . .€	8
Glen Grant . . . . .€	7
Jack Daniel's . . . . .€	8
Chivas Regal . . . . .€	8
Macallan . . . . .€	8
Johnnie Walker Black Label . . . . .€	8
Oban . . . . .€	8.5
Lagavulin . . . . .€	8.5
Nikka Whisky (Japan) . . . . .€	14

## BRANDY - COGNAC - RUM

Vecchia Romagna . . . . .€	5
Stravecchio . . . . .€	5
Martell . . . . .€	7
Cardinal Mendoza . . . . .€	7
Remy Martin . . . . .€	7
Zacapa 23 . . . . .€	8

## COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo . . . . .€	8
Spritz Aperol . . . . .€	8
Rossini . . . . .€	10
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.

### **Coperto - Gedeck - Cover charge € 3.5/5**

#### 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).

# *Classique*

Café Restaurant & Boutique Hotel



*Classique Boutique Hotel un'esperienza da vivere  
Prenota direttamente per scoprire tutti i vantaggi*

*Classique Boutique Hotel an experience to cherish  
Book directly for exclusive benefits*