

Classique
café
restaurant
Boutique Hotel



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

I CRUDI

CAVIALE SIBERIAN ADAMAS 10 GR
BURRO E BLINIS € 22

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

OSTRICHE "UTAH BEACH" SPECIAL 1 PZ € 3.5
Ostriche "Utah Beach" Spezial - Ostriche "Utah Beach" special

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 3
Mazara Rote Garnelen - Mazara red prawns

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 3.5
Irischer Scampi - Irish scampi

TARTARE DI TONNO ROSSO,
MANGO MATURO E POLVERE DI CAPPERO € 16
Roter Thunfisch Tartar, Mango und Kapernpulver
Bluefin tuna tartare, mango and caper powder

TARTARE DI GAMBERI ROSSI € 18
Rotes Garnelentartar - Red prawn tartare

ANTIPASTI DI PESCE

SAUTÉE DI COZZE E VONGOLE € 14
Gebratene Muscheln und Muscheln - Sautéed mussels and clams

L'INSALATA DI POLPO, OLIVE DI TAGGIA,
PATATE E DATTERINO CONFIT € 14.5
Krakensalat, Taggia-Oliven, Kartoffeln und Confit-Datterino-Tomaten
Octopus salad, Taggia olives, potatoes and confit datterino tomatoes

SARDE DEL GARDA AI TRE MODI FRITTE, ALLA GRIGLIA, IN SAOR € 12.5
Sardinen aus Garda, frittierte, gegrillt und in saor
Sardines from Garda, fried, grilled and in saor

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE 80'S STYLE € 12
Krabbencocktail im Stil der 80er Jahre - 80's style prawn cocktail

ANTIPASTI DI TERRA

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP € 11

Tomaten mit Büffelmozzarella - Tomatoes with buffalo mozzarella

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI ANDRIA € 13

Ruliano-Parma roher Schinken im Alter von 24 Monaten mit Andria Burrata Käse
Ruliano-Parma raw ham aged 24-month with Andria burrata cheese

CARPACCIO DI BISONTE, PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO ESTIVO € 14

Bison Carpaccio mit Parmesan Alter von 24 Monaten und Sommertrüffel
Bison carpaccio with Parmesan aged 24 months and summer truffle

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 14

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

I PRIMI

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI € 15

Spaghetti mit Muscheln - Spaghetti with clams

LINGUINE ALL'ARAGOSTA (300/400 GR) € 17.5

Linguine mit Hummer (300/400 gr) - Linguine with lobster (300/400 gr)

CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO, OLIVE E DATTERINO € 13

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 € 14

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

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 10

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

TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO FUSO E SALVIA € 11

Tortellini with melted butter and sage - Tortellini mit geschmolzener Butter und Salbei

GNOCCHETTI DI PATATE AL TARTUFO ESTIVO E STRACCIATELLA € 13

Kartoffelgnocchi mit Sommertrüffel und Stracciatella - Potato gnocchi with summer truffle and stracciatella

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO € 11

Tagliolini mit Kalbsragout - Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 12

Pappardelle mit Steinpilzen und Honigpilze - Pappardelle with porcini mushrooms and honey mushrooms

I SECONDI

COREGONE DEL GARDA ALLA GRIGLIA € 15

Gegrillter Renke vom Gardasee
Grilled lavaret whitefish from Lake Garda

BRANZINO ALLA GRIGLIA (400/600 GR) € 16.5

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

TONNO ROSSO SCOTTATO,
AGRETTI E COULIS AGLI AGRUMI € 17

Gebratener roter Thunfisch, Agretti und Citrus Coulis
Seared red tuna, agretti and citrus coulis

POLPO ALLA GRIGLIA, CREMA DI FAVE,
CICORIA ED OLIO AL PREZZEMOLO € 15

Gegrillter Tintenfisch, Saubohnencreme und Chicorée mit Petersilienöl
Grilled octopus, broad beans cream and chicory with parsley oil

GAMBERONI IMPERIALI ALLA GRIGLIA € 18

Gegrillte Kaisergarnelen - Grilled king prawns

FRITTO MISTO DELLA CASA € 15

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

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 16.5

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 18.5

Gegrilltes Scottona Rindfleisch steak (450/500 gr)
Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

TAGLIATA DI MANZO CON CHIODINI, PORCINI € 18

Geschnittenes Rindfleisch mit Honigpilzen, Steinpilzen
Sliced beef with honey mushrooms, porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 19

Gegrilltes Rinderfilet - Grilled beef fillet

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON L'OSSO
E PATATE FRITTE CON LA BUCCIA € 16

Mailänder Kalbsschnitzel mit Knochen und Pommes Frites
Milanese veal cutlet with bone and french fries

PLUMA DI MAIALINO IBERICO, RADICCHIO STUFATO,
FUNGHI DI STAGIONE E POLENTA FRITTA € 17

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

I CONTORNI

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5

Gemischter saisonaler Salat
Mixed seasonal salad

VERDURA SALTATA DI STAGIONE € 5

Sautiertes Gemüse der Saison
Seasonal sauteed vegetables

SPINACI SALTATI AL BURRO € 5

In Butter gebratener Spinat
Spinach sautéed in butter

VERDURA ALLE BRACI € 5

Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites
French fries

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 5

Bratkartoffeln mit rosmarin
Potatoes tossed in rosemary

LE INSALATONE

BUFALA € 12.5

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 € 13

Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato

Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam

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

LA GRECA € 12.5

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

LE PIZZE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA
CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE, 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.

LA MARGHERITA € 7.5

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, cheese

LA PROSCIUTTO

COTTO DI PRAGA € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto di Praga fuori cottura
Tomaten, Mozzarella, Praga Schinken
nach dem Brennen
Tomatoes, cheese, Praga ham after cooking

LA BIANCA

AI QUATTRO FORMAGGI € 9

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

LA TONNO E CIPOLLA

ROSSA DI TROPEA € 9

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

LA ORTAGGI MISTI

DI STAGIONE € 9.5

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

LA GORGONZOLA DOLCE DOP,

NOCI E PERE € 9.5

Mozzarella, Gorgonzola dolce, noci, pere
Mozzarella, Gorgonzola käse, Walnüsse, Birne
Mozzarella, Gorgonzola cheese, nuts, pears

LA BURRATINA DI BUFALA € 11.5

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

IL CALZONE CON RICOTTA € 9

Mozzarella, funghi, prosciutto, ricotta, rucola, grana
Mozzarella, Pilze, Schinken, Quark, Rucola, Parmesan
Cheese, mushrooms, ham, Ricotta, rocket, parmesan

LA GAMBERI

E BURRATINA AFFUMICATA € 12

Mozz. di bufala, datterino giallo,
burrata aff. intera, gamberi, basilico
Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten,
geräucherter Burrata, Garnelen, Basilikum
Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes,
smoked burrata cheese, prawns, basil

LA CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI € 11.5

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

LA PESCE SPADA € 10

Mozzarella, pomodorini confit, ristretto di pesto, carpaccio di pesce spada
Mozzarella, Confit Tomaten, Pesto Tropfen, Schwerfisch Carpaccio
Cheese, confit tomatoes, pesto drops, swordfish carpaccio

LA STRAUSS € 10

Crema di pomodori secchi, mozzarella, stracciatella di bufala, basilico
Getrocknete Tomaten creme, Mozzarella, Büffel Stracciatella Käse, Basilikum
Dried tomatoes cream, mozzarella, buffalo Stracciatella cheese, basil

LA CLASSIQUE € 10

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

LA PORCHETTA € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, porchetta, sesamo tostato, robiola
Tomaten, Mozzarella, Schweinebraten, gerösteter Sesam, Robiola käse
Tomatoes, cheese, porchetta, toasted sesame, robiola cheese

LA FRIARIELLI E SALSICCIA € 10

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

LA CREMA DI ZUCCA E PANCETTA € 10.5

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

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato

Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

IL BAR

BEVANDE (GETRÄNKE)

Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The)0,2 l.	€ 2.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The)0,4 l.	€ 4
Spremute naturali	€ 4
Succhi di frutta	€ 3.5
Acqua minerale0,7 l.	€ 3.5

BIRRE

Spina piccola0,2 l.	€ 3
Spina media0,4 l.	€ 4.5
Spina grande1 l.	€ 10
Weizen Erdinger0,5 l.	€ 5
Beck's0,33 l.	€ 4
La Rossa Moretti0,33 l.	€ 4
Corona0,33 l.	€ 4.5

BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5 %0,75 l.	€ 10
Amburon Ambre 6,3 %0,75 l.	€ 10
Vaurien 5,7 % (alta fermentazione)0,33 l.	€ 4.5

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1.5
Decaffeinato	€ 2
Caffè con panna	€ 2.5
Caffè corretto	€ 2
Caffè d'orzo	€ 2.5
Caffè al ginseng	€ 2.5
Cappuccino	€ 2.5
The - Tisane	€ 2.5
Cioccolata	€ 2.5
Cioccolata con panna	€ 3
The alla menta	€ 2.5
The ai frutti misti	€ 2.5
Camomilla	€ 2.5
Caffé freddo	€ 3.5

WHISKY

Laphroaig 10 years	€ 5
Glen Grant	€ 4
Jack Daniel's	€ 4
Chivas Regal	€ 5
Macallan	€ 5
Johnnie Walker Black Label	€ 6

BRANDY - COGNAC - RUM

Vecchia Romagna	€ 3
Stravecchio	€ 3
Martell	€ 5
Cardinal Mendoza	€ 5
Remy Martin	€ 5
Zacapa 23	€ 6

COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo	€ 6
Spritz Aperol	€ 6
Rossini	€ 6
Caipiroska	€ 6
Caipiriña	€ 6
Gin Bombay Tonic	€ 6.5
Moscow Mule	€ 6.5
Cuba Libre	€ 6.5
Campari Orange	€ 6.5
Vodka lemon	€ 6.5
Piña Colada	€ 6.5
Peschito	€ 6.5

APERITIVI € 3.5

AMARI € 3

