

*Classique*  
*café*  
*restaurant*  
*Boutique Hotel*



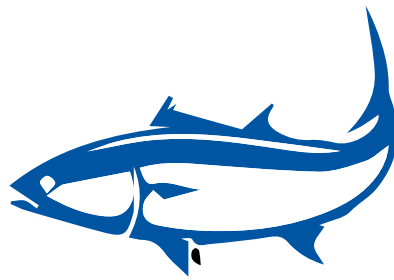
*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

## SPECIALS

---

### LA TARTARE DI TONNO ROSSO ADRIATICO IKEJIME € 18

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 € 24

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

OSTRICHE "UTAH BEACH" SPECIAL 1 PZ € 4

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

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 3.5

Mazara Rote Garnelen - Mazara red prawns

TARTARE DI GAMBERI ROSSI MAZARA € 18

Rotes Mazara-Garnelentartar - Red Mazara prawn tartare

## ANTIPASTI DI PESCE

---

SAUTÉE DI COZZE E VONGOLE € 14.5

Sautinierte Miesmuscheln und Venusmuscheln  
Sautéed mussels and clams

L'INSALATA DI POLPO, OLIVE DI TAGGIA,  
PATATE E DATTERINO CONFIT € 15

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

SARDE DEL GARDA AI TRE MODI € 13

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 € 13.5

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.

## ANTIPASTI DI TERRA

---

### CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP € 13

Tomaten mit Büffelmozzarella  
Tomatoes with buffalo mozzarella

### CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI ANDRIA € 13.5

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 ESTIVO € 15

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

### TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 15

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

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E MELONE € 15

Ruliano-Parma roher Schinken 24 Monate alt mit Melone  
Ruliano-Parma raw ham aged 24-month with melon

## I PRIMI DI PESCE

---

### SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI € 16.5

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

### PACCHERI ALL'ARAGOSTA (300/400 GR) € 18.5

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

### CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO € 13.5

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 geräuchertem Burrata-Käse  
Potato dumplings with shrimp, yellow datterino tomatoes and smoked burrata cheese

## I PRIMI DI TERRA

---

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 12

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

TORTELLINI DI VALEGGIO  
AL BURRO FUSO E SALVIA € 12

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

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO € 12

Tagliolini mit Kalbsragout  
Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 13.5

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

## I SECONDI DI PESCE

---

BRANZINO ALLA GRIGLIA (400/600 GR) € 18

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

POLPO ALLA GRIGLIA, CREMA DI FAVE,  
CICORIA ED OLIO AL PREZZEMOLO € 17

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

GAMBERONI IMPERIALI ALLA GRIGLIA € 20

Gegrillte Kaisergarnelen - Grilled king prawns

TONNO ROSSO MACKINTOSH "IKEJIME"  
AGRETTI E COULIS AGLI AGRUMI € 21.5

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

FRITTO MISTO DELLA CASA € 17

Gemischter frittierter Fisch des Hauses  
Mixed fried fish of the house

## I SECONDI DI TERRA

---

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 17.5

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA

ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 20

Gegrilltes Scottona Rindfleisch Steak (450/500 gr)

Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

TAGLIATA RIBEYE DI BLACK ANGUS (250 GR)

CON CHIODINI, PORCINI € 23

Geschnittenes Rindfleisch Black Angus 250 gr  
mit Honigpilzen, Steinpilzen

Sliced Black Angus beef 250 gr  
with honey mushrooms, porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 21.5

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled beef fillet

COTOLETTA DI VITELLO

ALLA MILANESE CON L'OSSO

E PATATE FRITTE CON LA BUCCIA € 18

Mailänder Kalbskotolett-Paniert 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 € 19

Iberische Schweinefleischpluma, gedünsteter Radicchio,  
saisonale Pilze und gebratene Polenta

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

**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 € 2.5**

## I CONTORNI

---

### INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

### ZUCCHINE NOVELLE SPADELLATE CON I LORO FIORI € 6

Sautierten Zucchini mit ihren Blüten

Sautéed zucchini with their flowers

### ZUCCA AL FORNO CON I SUOI SEMI TOSTATI ED ERBETTE € 5

Gebackener Kürbis mit gerösteten Kernen und Kräutern

Baked pumpkin with toasted seeds and herbs

### MELANZANE PERLINE SPADELLATE AL ROSMARINO € 5.5

Gebratene Auberginen mit Rosmarin - Sautéed aubergines with rosemary

### FAGIOLINI E POMODORINI GIALLI € 6

Grüne Bohnen und gelbe Kirschtomaten - Green beans and yellow cherry tomatoes

### SPINACI SALTATI AL BURRO € 5

In Butter gebratener Spinat - Spinach sautéed in butter

### PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

### PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 5

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

## LE INSALATONE

---

### BUFALA € 13.5

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 € 14

Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato

Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam

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

### LA GRECA € 13

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 E FUNGHI CARDONCELLI € 10

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

## LA BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI € 10

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

## LA TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 10

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 € 11

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

## LA GORGONZOLA DOLCE DOP, NOCCIOLE E PERE AL FORNO € 10

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

## LA BURRATINA DI BUFALA € 12.5

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 RICOTTA E CARDONCELLI € 11

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

LA GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA € 12.5

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 E ROBIOLA € 11.5

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

LA STRAUSS € 10.5

Mozzarella, fiori di zucca, alici di Cetara, Stracciatella  
Mozzarella, Zucchini Blüten, Cetara-Sardellen, Stracciatella  
Cheese, courgette flowers, Cetara anchovies, Stracciatella

LA CLASSIQUE € 11

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 € 10

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

LA FRIARIELLI E SALSICCIA € 10

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

LA ZUCCA E PANCETTA € 11

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.	€ 2.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The) 0,4 l.	€ 4
Spremute naturali	€ 5
Succhi di frutta	€ 3.5
Acqua minerale 0,7 l.	€ 3.5

## BIRRE

Spina piccola 0,2 l.	€ 3
Spina media 0,4 l.	€ 5
Spina grande 1 l.	€ 10
Weizen Erdinger 0,5 l.	€ 6
Beck's 0,33 l.	€ 4.5
La Rossa Moretti 0,33 l.	€ 4.5
Corona 0,33 l.	€ 4.5

## BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5% 0,75 l.	€ 11
Amburon Ambre 6,3% 0,75 l.	€ 11
Vaurien 5,7% (alta fermentazione) 0,33 l.	€ 4.5

## CAFFETTERIA

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

## WHISKY

Laphroaig 10 years	€ 6
Glen Grant	€ 5
Jack Daniel's	€ 5
Chivas Regal	€ 6
Macallan	€ 6
Johnnie Walker Black Label	€ 6
Oban	€ 7
Lagavulin	€ 7

## 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	€ 7.5
Caipiroska	€ 7.5
Caipiriña	€ 7.5
Gin Bombay Tonic	€ 8
Moscow Mule	€ 7.5
Cuba Libre	€ 8
Campari Orange	€ 8
Vodka lemon	€ 8
Piña Colada	€ 8

## APERITIVI ANALCOLICI € 3.5

## AMARI € 3



