

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 "UTAH BEACH" SPECIAL 1 PZ € 5.5

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

GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ € 5.5

Sicilia Rote Garnelen
Sicilia red prawns

TARTARE DI TONNO ROSSO
ADRIATICO IKEJIME € 20

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

TARTARE DI GAMBERI ROSSI SICILIA € 20

Sicilia Rotes Garnelentartar
Sicilia red prawns tartare

TARTARE DI SALMONE "PURO UPSTREAM" € 19

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

ANTIPASTI DI PESCE

SAUTÉE DI COZZE € 16.5

Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

L'INSALATA DI POLPO TIEPIDA, OLIVE, PATATE E DATTERINO CONFIT € 19

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

SARDE DEL GARDA (AGONE) AI TRE MODI € 16 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 DEL MEDITERRANEO € 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

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 € 18

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

CARPACCIO DI WAGYU KAMICHIKU € 22

SALE MALDON, OLIO EVO

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

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 20

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

PUNTARELLE CON BUFALA € 14.5

Puntarelle mit Büffelmozzarella - Puntarelle with buffalo mozzarella

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 E PEPERONE CRUSCO € 7

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

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

LA BUFALA € 16.5

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 € 21.5

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

CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO
PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO € 16.5

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 € 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 € 15

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

TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO FUSO E SALVIA € 16

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

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO € 16

Tagliolini mit Kalbsragout - Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 17

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

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 21

(400/600 GR)

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

POLPO ALLA GRIGLIA,
CREMA DI FAVE, CICORIA
ED OLIO AL PREZZEMOLO € 21

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

GAMBERONI IMPERIALI
ALLA CATALANA € 27

Kaisergarnelen nach katalanischer Art
Catalan style imperial prawns

TONNO ROSSO MACKINTOSH "IKEJIME"
SALICORNIA E COULIS AGLI AGRUMI € 23.5

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

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

FRITTO MISTO DELLA CASA € 20

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 € 22

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA

ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 26

Gegrilltes Scottona Rindfleisch Steak (450/500 gr)

Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON PORCINI € 25

Geschnittenes Rindfleisch Black Angus mit Steinpilzen

Sliced Black Angus beef with porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 26

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

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 € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, cheese

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI € 12

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

TONNO E CIPOLLA ROSSA € 12

Mozzarella, polpa di pomodoro, tonno, cipolla rossa
Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebel
Mozzarella, tomatoes, tuna, 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, NOCCIOLE E PERE AL FORNO € 12.5

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

BURRATINA E BUFALA € 14

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 € 12

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

GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA € 13.5

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" € 12.5

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 € 12.5

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

BRESAOLA E GRANA € 12.5

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

CLASSIQUE € 13.5

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 € 12

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 € 12

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

ZUCCA E PANCETTA € 12

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 minerale0,7 l. .€	4

BIRRE

Spina piccola.0,2 l. .€	3.5
Spina media.0,4 l. .€	5.5
Spina grande.1 l. .€	11
Weizen Erdinger0,5 l. .€	6.5
Beck's0,33 l. .€	5
La Rossa Moretti0,33 l. .€	5
Corona.0,33 l. .€	5

BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5 %0,75 l. .€	11
Amburon Ambre 6,3 %0,75 l. .€	11

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
Caffè freddo€	4

WHISKY

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

BRANDY - COGNAC - RUM

Vecchia Romagna€	5
Stravecchio€	5
Martell€	6.5
Cardinal Mendoza.€	6.5
Remy Martin.€	6.5
Zacapa 23€	7

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.

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*