

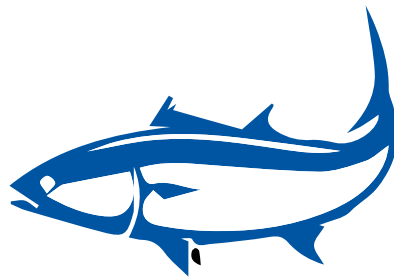
Classique
Café Restaurant & Boutique Hotel



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 € 28

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 € 20

Rotes Mazara-Garnelentartar - Red Mazara prawn tartare

TARTARE DI SALMONE "PURO UPSTREAM" € 19

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

ANTIPASTI DI PESCE

SAUTÈE DI COZZE € 16.5

Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

L'INSALATA DI POLPO TIEPIDA,
OLIVE DI TAGGIA, PATATE E DATTERINO CONFIT € 18.5

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

FRITTURA DI GAMBERETTI DELL'ADRIATICO € 14

Frittierte kleine Garnelen - Fried small shrimps

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 € 16.5

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 NERO € 18

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

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 20

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

CAPRESE € 16

Caprese mit Tomaten und Mozzarella - Caprese with tomatoes and mozzarella

CARPACCIO DI WAGYU KAMICHIKU € 22

SALE MALDON, OLIO EVO BIO "TERRALIVA"

Wagyu-Kamichiku-Carpaccio mit Maldon-Salz und Bio-Olivenöl extra vergine „Terraliva“.
Wagyu kamichiku carpaccio with Maldon salt and "Terraliva" extra virgin olive oil

CRUDO E MELONE € 18

Roher Schinken und Melone - Raw ham and melon

I PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI AI GAMBERI ROSSI SICILIA € 21

Spaghetti mit roten Sizilien Garnelen
Spaghetti with red Sicily prawns

PACCHERI CALAMARETTI SPILLO E SALICORNIA € 17

Paccheri mit Tintenfisch und Queller
Paccheri with baby squid and glasswort

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 € 16.5

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 € 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 € 15

Tagliolini mit Kalbsragout - Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 16.5

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 € 19.5

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 € 19.5

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 € 21

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 € 24.5

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 € 16.5

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 € 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 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

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

MELANZANE PERLINE SPADELLATE AL ROSMARINO € 6.5

Sautierte Auberginen mit Rosmarin
Sautéed aubergines with rosemary

ZUCCHINE NOVELLE SPADELLATE CON I LORO FIORI € 6.5

Sautierten Zucchini mit ihren Blüten
Sautéed zucchini with their flowers

FAGIOLINI E POMODORINI € 6.5

Grüne Bohnen und Kirschtomaten
Green beans and cherry tomatoes

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3.5/5

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 DI PRAGA E FUNGHI CARDONCELLI € 12

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 € 12

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

TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 12

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 € 12

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

BURRATINA DI BUFALA € 14

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 € 12

Mozzarella, funghi cardoncelli, prosciutto, ricotta di bufala
Mozzarella, Pilzen, Schinken, Büffel Quark
Cheese, mushrooms, ham, buffalo 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" 24 MESI € 12.5

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

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

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 € 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.€	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€	5
Stravecchio€	5
Martell€	6
Cardinal Mendoza.€	6
Remy Martin.€	6
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.

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 € 3.5/5

