

Classique
café
restaurant
Boutique Hotel

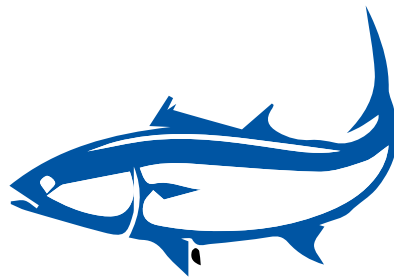


Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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 € 18.5

Rotes Mazara-Garnelentartar - Red Mazara prawn tartare

ANTIPASTI DI PESCE

SAUTÉE DI COZZE E VONGOLE € 15

Sautinierte Miesmuscheln und Venusmuscheln
Sautéed mussels and clams

L'INSALATA DI POLPO, OLIVE DI TAGGIA,
PATATE E DATTERINO CONFIT € 16

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

SARDE DEL GARDA AI TRE MODI € 13.5

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 € 14

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 € 14

Tomaten mit Büffelmozzarella
Tomatoes with buffalo mozzarella

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI ANDRIA € 14

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 € 16.5

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 € 17

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

PACCHERI ALL'ASTICE € 19

Paccheri mit Hummer - Paccheri with lobster

CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO € 14

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 € 14.5

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 € 12.5

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

TORTELLINI DI VALEGGIO
AL BURRO FUSO E SALVIA € 12.5

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

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO € 12.5

Tagliolini mit Kalbsragout
Tagliolini with veal ragout

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 14.5

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

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO ALLA GRIGLIA (400/600 GR) € 18.5

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 € 21

Gegrillte Kaisergarnelen - Grilled king prawns

TONNO ROSSO MACKINTOSH "IKEJIME"
SALICORNIA E COULIS AGLI AGRUMI € 22

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

FRITTO MISTO DELLA CASA € 17.5

Gemischter frittierter Fisch des Hauses
Mixed fried fish of the house

I SECONDI DI TERRA

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 18

Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA

ALLA GRIGLIA (450/500 GR) € 22

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

TAGLIATA RIBEYE DI BLACK ANGUS (280 GR)

CON PORCINI € 24

Geschnittenes Rindfleisch Black Angus 280 gr
mit Steinpilzen

Sliced Black Angus beef 280 gr
with porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE € 22.5

Gegrilltes Rinderfilet
Grilled beef fillet

COTOLETTA DI VITELLO

ALLA MILANESE CON L'OSSO

E PATATE FRITTE CON LA BUCCIA € 18.5

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 € 21

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 € 6.5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

ZUCCHINE AL FORNO E OLIO ALLA MENTA € 6

Gebackene Zucchini mit Minze-Olivenöl - Baked zucchini and mint flavored oil

ZUCCA AL FORNO CON I SUOI SEMI TOSTATI ED ERBETTE € 6

Gebackener Kürbis mit gerösteten Kernen und Kräutern - Baked pumpkin with toasted seeds and herbs

MELANZANE PERLINE SPADELLATE AL ROSMARINO € 6

Gebratene Auberginen mit Rosmarin - Sautéed aubergines with rosemary

CAPONATA DI VERDURE € 6

Gemüse-Caponata - Vegetable caponata

SPINACI SALTATI AL BURRO € 6

In Butter gebratener Spinat - Spinach sautéed in butter

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes frites - French fries

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 5.5

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

SALICORNIA (ASPARAGO DI MARE) OLIO E LIMONE € 5.5

Glaskraut mit Öl und Zitrone - Glasswort with oil and lemon

LE INSALATONE

BUFALA € 14.5

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 € 14.5

Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato

Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam

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

LA GRECA € 14.5

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 € 8

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, cheese

LA PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA E FUNGHI CARDONCELLI € 11

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 € 11

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

LA TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 11

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 € 11

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 € 12

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 € 11

Mozzarella, zucchine, alici di Cetara, Stracciatella
Mozzarella, Zucchini, Cetara-Sardellen, Stracciatella
Cheese, zucchini, Cetara anchovies, Stracciatella

LA CLASSIQUE € 11

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

LA PORCHETTA € 11

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 € 11

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. | € 3 |
| Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The) 0,4 l. | € 4 |
| Spremute naturali | € 5 |
| Succhi di frutta | € 3.5 |
| Acqua minerale 0,7 l. | € 4 |

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. | € 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. | € 11 |
| Amburon Ambre 6,3% 0,75 l. | € 11 |
| Vaurien 5,7% (alta fermentazione) 0,33 l. | € 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 | € 6.5 |
| Spritz Aperol | € 6.5 |
| Rossini | € 8 |
| 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

