Classique

Café Restaurant & Boutique Hotel

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

I CRUDI

CAVIALE SIBERIAN ADAMAS 10 GR
BURRO E BLINIS 29
Sibirischer Adamas Caviar 10gr mit Butter und Blinis
10gr of Siberian adamas Caviar with butter and blinis

OSTRICHE "VENERE" SPECIAL 1 PZ 6
Spezielle „Venere" Austern
Special "Venere" oysters

GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ 5.5
Sicilia Rote Garnelen
Sicilia red prawns

TARTARE DI TONNO 21
Thunfisch-Tartar
Tuna tartare

TARTARE DI GAMBERI ROSSI SICILIA 21
Sicilia Rotes Garnelentartar
Sicilia red prawns tartare

TARTARE DI SALMONE "PURO UPSTREAM" 20
„Pure Upstream"-Lachstatar
"Pure upstream" salmon tartare

ANTIPASTI DI PESCE

L'INSALATA DI POLPO TIEPIDA, OLIVE, PATATE E DATTERINO CONFIT 20
Krakensalat, Oliven, Kartoffeln und Confit-Datterino-Tomaten
Octopus salad, olives, potatoes and confit datterino tomatoes

SAUTÈE DI COZZE 17.5
Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

SARDE DEL GARDA (AGONE) AI TRE MODI 16.5
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 16.5
Garnelencocktail im Stil der 80er Jahre - 80's style prawn cocktail

FRITTURA DI GAMBERETTI 15
Frittierte kleine Garnelen - Fried small shrimps

ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI WAGYU 25
SALE MALDON, OLIO EVO
Wagyu-Carpaccio mit Maldon-Salz und Olivenöl extra vergine
Wagyu carpaccio with Maldon salt and extra virgin olive oil

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI (CIRCA) E BURRATA 18.5
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 20
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesan ca. 24 Monate alt und Trüffel
Beef carpaccio with Parmesan aged ca. 24 months and truffle

CAPRESE 16.5
Caprese mit Tomaten und Mozzarella - Caprese with tomatoes and mozzarella

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO 22
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

CARCIOFI ALLA GIUDIA 10
Artischocken nach jüdischer Art - Jewish-style artichokes

INSALATA MISTA DI STAGIONE *7*
Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

CAPONATA DI VERDURE *7.5*
Gemüse-Caponata - Vegetable caponata

SPINACI SALTATI AL BURRO *7*
In Butter gebratener Spinat - Spinach sautéed in butter

PATATE FRITTE 6.5
Pommes frittes - French fries

PATATE SALTATE AL ROSMARINO 6.5
Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

SALICORNIA (ASPARAGO DI MARE) OLIO E LIMONE *7*
Glaskraut mit Öl und Zitrone
Glasswort with oil and lemon

PUNTARELLE E OLIO ALLE ACCIUGHE € 8
Puntarelle und Sardellenöl
Puntarelle and anchovy oil

LA BUFALA *17*
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 18
Finocchio, salmone affumicato, caprino, arancia, sesamo tostato
Fenchel, Räucherlachs, Ziegenkäse, Orange, gerösteter Sesam
Fennel, smoked salmon, goat cheese, orange, toasted sesame

LA GRECA *17*
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 23
Spaghetti mit roten und rosa Garnelen
Spaghetti with red and pink prawns

CAVATELLI AL CARTOCCIO DI TONNO FRESCO
PINNE GIALLE, OLIVE E DATTERINO 18
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 16.5
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum
Spaghetti with fresh tomato and basil

TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO FUSO E SALVIA 17
Tortellini mit zerlassener Butter und Salbei
Tortellini with melted butter and sage

TAGLIOLINI AL RAGÙ 16.5
Tagliolini mit Fleischragout - Tagliolini with meat ragù

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI E CHIODINI 18
Pappardelle mit Steinpilzen und Honigpilzen
Pappardelle with porcini mushrooms and honey mishrooms

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO ALLA GRIGLIA 24
(400/600 GR)
Gegrillter Seebarsch (400/600gr)
Grilled seabass (400/600gr)

POLPO ALLA GRIGLIA,
CREMA DI FAVE, CICORIA
ED OLIO AL PREZZEMOLO 23
Gegrillte Krake, Ackerbohnen Creme und Chicorée mit Petersilienöl
Grilled octopus, broad beans cream and chicory with parsley oil

GAMBERONI IMPERIALI
ALLA CATALANA 28.5
Kaisergarnelen nach katalanischer Art
Catalan style imperial prawns

TONNO ROSSO
SALICORNIA E COULIS AGLI AGRUMI 24
Kurz gebratener roter Thunfisch,
Glaskraut und Citrus Coulis
Seared red tuna,
glasswort and citrus coulis

FRITTO MISTO DELLA CASA 21.5
Gemischter frittierter Fisch des Hauses
Mixed fried fish of the house

CALAMARI SCOTTATI 24
Gegrillte Calamari
Grilled calamari

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION

Il Registro delle pietanze con evidenziati gli allergeni noti presenti nelle stesse è disponibile richiedendolo al personale di servizio. Tuttavia pur essendo stata verificata la composizione di tutte le materie prime utilizzate in tali pietanza e nonostante siano attive procedure in autocontrollo per limitare il rischio di contaminazione crociata, non possiamo escludere completamente la presenza accidentale di allergeni ancorché non indicati nel Registro.

Food Allergen Book highlighting the known allergens present in each recipe, is available upon request from the service staff. However, although the composition of all raw materials used in these recipes has been verified and self-monitoring procedures are in place to limit the risk of cross-contamination, we cannot completely rule out the accidental presence of allergens even if not listed in the Food Allergen Book.

I SECONDI DI TERRA

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE 25
Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb chops

COSTATA DI SCOTTONA
ALLA GRIGLIA (450/500 GR) 28
Gegrilltes Scottona Rindfleisch Steak (450/500 gr)
Grilled Scottona beef steak (450/500 gr)

TAGLIATA DI ANGUS CON PORCINI 27
Geschnittenes Rindfleisch Angus mit Steinpilzen
Sliced Angus beef with porcini mushrooms

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE 28.5
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 24
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).

I VALORI NUMERICI VICINO AI PIATTI SONO ESPRESSI IN EURO - THE NUMBERS NEAR THE PLATES ARE EXPRESSED IN EUROS

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 12

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, cheese

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 14

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

BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI 14

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

TONNO E CIPOLLA ROSSA 14

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

ORTAGGI MISTI DI STAGIONE 14

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

GORGONZOLA DOLCE, NOCCIOLE E PERE 14

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

CALZONE CON RICOTTA E FUNGHI 14

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

BURRATINA E BUFALA 15

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

GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA 14.5

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" 14.5

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

BRESAOLA E GRANA 14.5

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

CLASSIQUE 15

Crema di porcini tartufata, mozzarella di bufala e carpaccio di manzo

Getrüffelte Steinpilzecreme, Büffelkuh-Mozzarella
und mariniertes Fleish

Mushroom and truffles cream with buffalo's mozzarella
and marinade meat

PORCHETTA 14

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 14

Mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia, provola affumicata
Büffelmozzarella, Rübensprossen, Wurst, geräucherte Provola Käse
Buffalo mozzarella, turnip tops, sausage, smoked provola cheese

ZUCCA E PANCETTA 14

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.	4
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, The)	0,4 l.	5
Spremute naturali		6.5
Succhi di frutta		4
Acqua minerale	0,7 l.	4

BIRRE

Spina piccola	0,2 l.	4
Spina media	0,4 l.	6
Spina grande	1 l.	11.5
Weizen Erdinger	0,5 l.	7
Beck's	0,33 l.	5
La Rossa Moretti	0,33 l.	6
Corona	0,33 l.	5

BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5 %	0,75 l.	12
Amburon Ambre 6,3 %	0,75 l.	12

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
Caffé freddo	4

WHISKY

Laphroaig 10 years	8
Glen Grant	7
Jack Daniel's	8
Chivas Regal	8
Macallan	8
Johnnie Walker Black Label	8
Oban	8.5
Lagavulin	8.5
Nikka Whisky (Japan)	14

BRANDY - COGNAC - RUM

Vecchia Romagna	5
Stravecchio	5
Martell	7
Cardinal Mendoza	7
Remy Martin	7
Zacapa 23	8

COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo	8
Spritz Aperol	8
Rossini	10
Caipiroska	8
Caipiriña	8
Gin Bombay Tonic	11
Moscow Mule	8
Cuba Libre	10
Campari Orange	10
Vodka lemon	10
Piña Colada	10

APERITIVI ANALCOLICI 4 / 7

AMARI 4 / 6

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION

Il Registro delle pietanze con evidenziati gli allergeni noti presenti nelle stesse è disponibile richiedendolo al personale di servizio. Tuttavia pur essendo stata verificata la composizione di tutte le materie prime utilizzate in tali pietanza e nonostante siano attive procedure in autocontrollo per limitare il rischio di contaminazione crociata, non possiamo escludere completamente la presenza accidentale di allergeni ancorché non indicati nel Registro.

Food Allergen Book highlighting the known allergens present in each recipe, is available upon request from the service staff. However, although the composition of all raw materials used in these recipes has been verified and self-monitoring procedures are in place to limit the risk of cross-contamination, we cannot completely rule out the accidental presence of allergens even if not listed in the Food Allergen Book.

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).

I VALORI NUMERICI VICINO AI PIATTI SONO ESPRESSI IN EURO - THE NUMBERS NEAR THE PLATES ARE EXPRESSED IN EUROS

Classique

Café Restaurant & Boutique Hotel

Classique Boutique Hotel un ésperienza da vivere
Prenota direttamente per scoprire tutti i vantaggi

Classique Boutique Hotel an experience to cherish
Book directly for exclusive benefits