

*Classique*  
Café Restaurant & Boutique Hotel

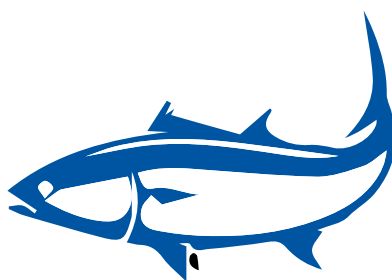


## SPECIALS

---

### 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 Mediterraneo 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.

Prodotto su disponibilità del mercato.

## 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 SICILIA 1 PZ € 4

Sicilia Rote Garnelen - Sicilia red prawns

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

---

SAUTÈE DI COZZE € 16.5

Sautinierte Miesmuscheln - Sautéed mussels

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

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

SARDE DEL GARDA (AGONE) AI TRE MODI € 15.5

FRITTE, ALLA GRIGLIA, IN SAOR

Sardinien (Agone) aus Garda, frittiert, gegrillt und in saor - Sardines (Agone) 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 DEL MEDITERRANEO € 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 (CIRCA) E BURRATA € 16.5

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 € 18

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

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 20

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

CAPRESE € 16.5

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

PUNTARELLE CON BUFALA € 14.5

Puntarelle mit Büffelmozzarella - Puntarelle with buffalo mozzarella

## I PRIMI DI PESCE

---

SPAGHETTI AI GAMBERI ROSSI E ROSA € 21

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

---

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 CONTORNI

---

### INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6.5

Gemischter saisonaler Salat  
Mixed seasonal salad

### 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

### CIME DI RAPA SPADELLATE E PEPERONE CRUSCO € 6.5

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

### PUNTARELLE E OLIO ALLE ACCIUGHE € 7

Puntarelle und Sardellenöl  
Puntarelle and anchovy oil

### CAPONATA DI ZUCCA € 6.5

Kürbis Caponata  
Pumpkin caponata

### CARCIOFINI FRITTI E SCAGLIE DI GRANA € 7.5

Frittierte Artischocken und Parmesanflocken  
Fried artichokes and parmesan flakes

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 E FUNGHI CARDONCELLI € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Cardoncelli  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Cardoncelli-Pilzen  
Tomatoes, cheese, 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 € 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

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,  
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" € 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

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 minerale . . . . .0,7 l. .€	4

## BIRRE

Spina piccola. . . . .0,2 l. .€	3.5
Spina media. . . . .0,4 l. .€	5.5
Spina grande. . . . .1 l. .€	11
Weizen Erdinger . . . . .0,5 l. .€	6.5
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

## 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**

