



Menu Ristorante & Pizzeria

Restaurant-Pizzeria Menu

Antipasto / Starters / Vorspeisen

Sauté di cozze con crostoni di pane 🏠 € 13,00

Mussels sauté with white wine, garlic, extra virgin olive oil, parsley and toasted bread
Miesmuscheln Sauté mit Weißwein, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl, Petersilie und Röstbrot

Tartare di tonno* alla mediterranea con stracciatella, capperi, pomodorini, olive taggiasche, olio extra vergine di oliva e basilico ★ € 16,00

Tuna fish tartare with stracciatella cheese, capers, cherry tomatoes, taggiasche olives, extra virgin olive oil and basil
Thunfisch Tartar mit Stracciatella Käse, Kapern, Kirschtomaten, taggiasche Oliven, kalt gepresstes Olivenöl und Basilikum

Insalata di mare* con verdure croccanti ♥ € 16,00

Seafood salad with crispy vegetables
Meeresfruchtesalat mit knusprig Gemüse

La Crocchetta e l'Arancino* ★ € 9,50

Crocchetta di patate con prosciutto e mozzarella e arancino con riso, ragù, mozzarella e piselli
Fried potato croquette with ham and mozzarella and fried arancino with rice, bolognese sauce, mozzarella and peas
Frittiert Kartoffeln Krokette mit Schinken und Mozzarella und Frittiert Arancino mit Reis, Ragout, Mozzarella und Erbsen

Caprese di Bufala con basilico fresco e olio e.v.o € 12,50

Buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
Buffelmozzarella, Tomaten, frischem Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl

Prosciutto crudo e melone € 12,50

Parma ham and melon
Roher Schinken und Melone

Bruschette miste con delizie del nostro territorio € 11,00

Prosciutto crudo e pomodorini, zucchine grigliate e squacquerone, mortadella e mozzarella di bufala
Bruschettas with Parma ham and cherry tomatoes, grilled zucchini and squacquerone cheese, mortadella and buffalo mozzarella
Bruschettas mit roher Schinken und Kirschtomaten, gegrillten Zucchini und Squacquerone Käse, Mortadella und Buffelmozzarella

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Spaghetti allo scoglio* 🏠 € 18,00

Seafood spaghetti
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Chitarrina alle vongole* ♥🏠 € 16,00

Spaghetti Chitarra with fresh clams
Spaghetti Chitarra mit frischen Venusmuscheln

Spaghetti alla Carbonara di mare* ★ € 15,00

Seafood spaghetti carbonara
Meeresfrüchte Spaghetti carbonara

Spaghetti alla Carbonara Tahiti ♥ € 13,00

Spaghetti carbonara
Spaghetti carbonara

Spaghetti alla Carbonara & Tartufo ★ € 16,00

Spaghetti carbonara with truffle
Spaghetti carbonara mit Trüffel

Lasagna alla bolognese* ♥🏠 € 14,00

Bolognese lasagna
Lasagne Bolognese

Tagliatelle al ragù* 🏠 € 14,00

Tagliatelle pasta with bolognese sauce
Tagliatelle Pasta (Eierbandnudeln) mit Ragout

Secondi / Main Courses / Hauptgerichte

Gran fritto di pesce con verdure croccanti* ♥ € 19,00

Mixed fried fish (prawns and squids) with crispy vegetables
Frittiert Fisch (Garnelen und Tintenfisch) mit knusprig Gemüse

Tagliata di tonno con misticanza pomodorini e salsa yogurt* € 18,00

Tuna fish tagliata (steak) with misticanza salad, cherry tomatoes and yogurt sauce
Thunfisch Tagliata mit misticanza Salat, Kirschtomaten und Joghurtsauce

Tagliata di manzo con sale di Cervia e rosmarino 🏠 € 19,00

Beef tagliata (steak) with Cervia salt and rosemary
Rindfleisch Tagliata mit Salz aus Cervia und Rosmarin

Gran Cotoletta Tahiti con patatine fritte* € 15,00

Fried fillet with gourmet french fries
Schnitzel mit Pommes frites

Hamburger Gourmet di Fassona con pecorino, maionese, pomodoro, insalata e patatine fritte* € 16,00

Homemade bread, gourmet Fassona beef burger 220gr (italian beef), pecorino cheese, mayo, salad, tomato and french fries
Handgefertigt Brot, gourmet Fassona Rindfleisch-Burger 220 gr (italienisch Fleisch), Pecorino Käse, Mayo, Tomaten, Salat und Pommes frites

Insalatone e Contorni

Mixed Salads and Sides / Salate und Beilagen

Patate al forno con rosmarino* € 6,00

Baked potatoes with rosemary
Hausgemacht Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Patatine fritte steakhouse* € 6,50

French fries
Pommes frites

Verdure grigliate € 7,00

Mixed grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Insalata verde € 6,50

Green salad
Grüner Salat

Insalatona Estiva € 11,00

Insalata verde, pomodorini, mais, olive nere e mozzarella di bufala
Green salad, cherry tomatoes, corn, black olives and buffalo mozzarella
Grüner Salat, Kirschtomaten, Mais, schwarze Oliven und Buffelmozzarella

Insalatona di Cesare € 12,00

Insalata verde, pollo alla griglia, parmigiano a scaglie e salsa caesar
Green salad, grilled chicken, parmesan shavings and caesar sauce
Grüner Salat, gegrillte Hähnchenfleisch, Parmesanflocken und Caesar Sauce

Insalatona Tahiti* € 13,00

Insalata verde, gamberi, alici, pomodorini e tonno all'olio evo
Green salad, shrimps, anchovies, cherry tomatoes and tuna fish
Grüner Salat, Garnelen, Sardellen, Kirschtomaten und Thunfisch

Menu Bimbi Kids Menu / Kinderspeisekarte

Pennette al ragù, al pomodoro, al pesto € 8,00

Baby pennette with bolognese, tomato or pesto sauce
Kleine Pennette Pasta mit Ragout, Tomaten oder Pesto Sauce

Tortellini panna e prosciutto* € 9,00

Tortellini with cream and ham
Tortellini mitSahne und Schinken

Cotoletta di pollo con patatine fritte* € 9,00

Little fried chicken fillet with french fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Hamburger di manzo con patatine fritte* € 9,00

Beef burger with french fries
Rindfleisch-Burger mit Pommes frites

Petto di pollo ai ferri con patatine fritte* € 8,00

Grilled breast chicken with french fries
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites

Pizza baby a scelta € -1,00

Baby pizza
Kleine Pizza

Pizze / Pizzas Pizze Classiche / Traditional Pizzas

Margherita € 7,00

(pomodoro, mozzarella)
(tomato sauce, mozzarella)

Diavola € 9,50

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami)

Cotto € 9,50

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato sauce, mozzarella, ham)

Tonno e cipolla € 10,00

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onion)

Salame dolce € 9,50

(pomodoro, mozzarella, salame dolce)
(tomato sauce, mozzarella, salami)

Wurstel e patatine € 10,00

(pomodoro,mozzarella, wurstel, patatine fritte)
(tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries)

Quattro formaggi € 10,00

(mozzarella, formaggi misti)
(mozzarella, mixed cheeses)

Quattro stagioni € 10,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts, black olives)

Funghi e prosciutto € 10,00

(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham)

Capricciosa € 10,00

(pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, salsiccia)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts, black olives, sausage)

Pizze Speciali / Special Pizzas

Hawaii € 12,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas)
(tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)

Contadina 🏠 € 12,00

(pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia romagnola, salamino piccante, gorgonzola)
(tomato sauce, mozzarella, onion, Romagna sausage, spicy salami, blue cheese)

Frutti di mare* ♥ € 12,50

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare dell'Adriatico, prezzemolo)
(tomato sauce, mozzarella, Adriatico seafood, parsley)

Vegetariana 2.0 € 11,50

(mozzarella, melanzane fritte, olive taggiasche, pomodorini gialli e rossi, chips di zucchine, basilico)
(mozzarella, fried aubergines, taggiasche olives, yellow and red cherry tomatoes, zucchini chips, basil)

Tahiti € 12,50

(mozzarella, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo)
(mozzarella, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham)

La Bufala DOP € 11,00

(pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico)
(tomato sauce, buffalo mozzarella, basil)

Pizze Gourmet / Gourmet Pizzas

Carbonara € 15,00

(mozzarella, salsa carbonara, bacon croccante, pecorino)
(mozzarella, carbonara sauce, crispy bacon, pecorino cheese)

Nonna Emilia € 14,00

(mozzarella, pomodoro, salsiccia, bacon croccante, melanzane fritte, pecorino, basilico)
(tomato sauce, mozzarella, sausage, crispy bacon, fried aubergines, pecorino cheese, basil)

Eccellenze di Romagna 🏠 € 15,00

(mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano stagionato a scaglie, rucola, stracciatella di bufala, aceto balsamico di Modena riserva)
(mozzarella, Parma ham, parmesan shavings, rocket, buffalo stracciatella cheese, Modena balsamic vinegar)

Dolci / Dessert

Tiramisù della casa € 7,50

Cheesecake con Nutella e/o crema di pistacchio € 7,50

Cheesecake with Nutella and/or pistachio cream
Cheesecake mit Nutella und/oder Pistaziencreme

Crema al mascarpone con sbrisolona, scaglie di € 7,50

cioccolato fondente e Vecchia Romagna
Mascarpone cream with sbrisolona cake, dark chocolate shavings and Vecchia Romagna brandy
Mascarponecreme mit Sbrisolona-Kuchen, dunkler Schokoladenspane und Vecchia Romagna-Brandy

Sorbetto al limone profumato al gin € 7,00

Gin-flavored lemon sorbet – Zitronensorbet mit Gin-Aroma

Sorbetto al caffè con panna fresca e granella di nocciole € 7,00

Coffee sorbet with fresh cream and chopped hazelnuts
Kaffeesorbet mit frischer Sahne und Haselnussstückchen

SERVIZIO E COPERTO (a persona / per person) € 2,50

Service and cover charge / Bedienung und Gedeck

Le aggiunte/ extra toppings 1,50 – 2,50 – 3,00 cad / each

♥ I più amati dai nostri clienti – our guests' beloved – Die beliebtesten unserer Kunden

★ Le novità – The news – Die Neuheit

🏠 Piatti della tradizione – Traditional specialities – Traditionelle Spezialitaeten