



ristorante pizzeria
CITIESSSE

IL NOSTRO MENU

*Il cibo dosato con intelligenza
La miglior medicina al mondo*

Nei piatti del nostro menù ci sono questi allergeni

In riferimento a quanto introdotto dal Regolamento (CE) 1169/2011 applicativo 2014, integrativo D.Lgs. 109/1992 - in conformità alle semplificazioni introdotte in Regione Lombardia con il DGR 1105/2013 si forniscono le seguenti indicazioni preventive.

Ogni alimento e/o bevanda venduto e/o somministrato dalla nostra azienda può contenere allergeni, coadiuvanti, conservanti e/o tracce degli stessi - pertanto si elencano i principali potenzialmente presenti: mappatura dei principali allergeni finalizzata a **semplificare l'identificazione nei menù:**

- 7. Latte e latticini
- 3. Uova
- 1. Cereali - contenenti glutine
- 11. Sesamo
- 6. Soia
- 4. Pesci
- 14. Molluschi
- 9. Sedano
- 10. Senape
- 1. Prodotti derivati (es. Salsa di ostrica)
- 12. Anidride solforosa
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 13. Lupini a prodotti a base di lupini
- 8. Frutta in guscio
- 5. Arachidi e derivati a base di arachidi (olio, burro)

ATTENZIONE

Con la presente si chiarisce che alcuni prodotti venduti e/o somministrati possono contenere tracce di allergeni terzi già all'origine (contratti in fase di Lavorazione primaria), talvolta non identificati dai fornitori stessi e quindi non riportati nei nostri menù.

Our dishes may contain the following allergenes

With reference to Regulation (EC) 1169/2011 in effect from 2014, as a supplement to Legislative Decree no. 109/1992 and according to the simplifications introduced in the Lombardy Region with DGR 1105/2013 we hereby provide the following information.

Each food and / or drink sold and / or administered by our company may contain allergens, adjuvants, preservatives and / or traces of the same. The main allergens have been mapped in order to make them easy to find in the menu:

- 7. Milk and dairy products*
- 3. Eggs*
- 1. Cereals (with gluten)*
- 11. Sesame*
- 6. Soy*
- 4. Fish*
- 14. Shellfish*
- 9. Celery*
- 10. Mustard*
- 1. Derived products (e.g. oyster sauce)*
- 12. Sulphur dioxide*
- 2. Crustaceans and products with crustaceans*
- 13. Lupines and products with lupines*
- 8. Nuts*
- 5. Peanuts and derived products (oil, butter)*

CAUTION

It is hereby clarified that some products sold and / or administered may contain traces of allergens deriving from primary food processing, sometimes not identified by the suppliers themselves and therefore not reported in our menus.

Unsere Gerichte können die folgenden Allergenen enthalten

Bezugnehmend auf die EG-Verordnung 1169/2011 mit der das Gesetz D.Lgs. 109/1992 ergänzt wurde gibt die Region der Lombardei (mit dem Gesetz DGR 1105/2013) folgende Präventivhinweise.

Jedes Lebensmittel und/oder Getränk das von unserem Betrieb verkauft oder dargereicht wird kann Allergene, Gerinnungsmittel, Konservierungsstoffe und/oder Spuren derselben enthalten.

Deswegen werden die wichtigsten unter ihnen, die eventuell enthalten sein könnten in unseren Speisekarten katalogisiert und aufgeführt, um ihre Identifikation zu vereinfachen:

- 7. Milch und Milchprodukte
- 3. Eier
- 1. Getreide (mit Gluten)
- 11. Sesam
- 6. Soja
- 4. Fisch
- 14. Mollusken/Weichtiere
- 9. Sellerie
- 10. Senf
- 1. Nebenprodukte (z.B. Austernsosse)
- 12. Schwefeldioxid
- 2. Krustentiere und Produkte mit Krustentieren
- 13. Lupinen und Produkte mit Lupinen
- 8. Nüsse
- 5. Erdnüsse und Produkte mit Erdnüssen (Erdnusssoße, Erdnussöl)

ACHTUNG:

Hierbei ist zu beachten, dass einige der angebotenen oder dargebotenen Produkte Spuren von Drittallergenen enthalten können, die in der primären Herstellungsfase zugeführt wurden. Von diesen Allergenen hat somit auch der Lieferant keine Kenntnis und demzufolge können sie nicht in unseren Speisekarten aufgeführt werden.

Qualora sappiate e/o presumiate di avere allergie, si prega di richiedere maggiori informazioni al personale e/o il menù specifico con le relative indicazioni. In base alla disponibilità di mercato, alcuni piatti possono contenere prodotti abbattuti in negativo e/o surgelati.

*For further information ask our staff for the specific menu.
Some products, based on market availability, may be blast chilled and/or frozen.*

Für weitere Informationen fragen Sie unser Personal.
Einige Produkte können je nach Marktverfügbarkeit schockgekühlt und/oder gefroren sein.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 2,50

BAR

ACQUA MINERALE NAT. O GAS.	0,75 Lt. € 2,50
BIBITE IN LATTINA	0,33 Lt. € 3,50
BIBITE GRANDI	0,40 Lt. € 4,50
SUCCHI DI FRUTTA	0,20 Lt. € 3,50
COCA COLA BOTTIGLIA VETRO	1 Lt. € 9,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO - THE - CAMOMILLA	€ 2,50

LIQUORI E SUPERALCOLICI

AQUAVITE DI PERE WILLIAMS	€ 4,00
AMARI E LIQUORI	€ 4,00
GRAPPA DI MOSCATO	€ 4,00
GRAPPA	€ 4,00
GRAPPA RISERVA	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 3,00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 3,00
RONZACAPA 23 SOLERA GRAN RISERVA	€ 8,00
RONZACAPA Centenario XO Solera Gran Reserva Especial	€ 13,00
WHISKY	€ 5,00
WHISKY 10/12 ANNI	€ 6,00

I NOSTRI IMPASTI

UNSERE TEIGE
OUR DOUGH

Nei nostri impasti ci sono farine macinate a pietra, senza additivi chimici o glutine in aggiunta. La percentuale di lievito utilizzata è bassissima e varia da un minimo di 0,055% nei giorni più caldi ad un massimo di 0,444% nei giorni più freddi dell'anno.

I prodotti provengono da laboratori dove si usano anche latte e derivati.

In unseren Pizzateigen gibt es nur steingemahlenes Mehl und es werden kein Gluten oder Zusatzstoffe hinzugefügt. Auch die Sauerteig Menge ist sehr niedrig, zwischen 0,055% und 0,444%.

Unsere Pizzateigen könnten trotzdem Spuren von Milch enthalten.

In our pizza dough there is only stone-milled flour and we add no gluten or chemical additives. We also use a very little amount of sourdough, between 0,055% and 0,444%.

Our dough may contain traces of milk products.

Potete scegliere l'impasto della Vostra pizza: impasto classico, impasto integrale, impasto curkamut, Pinsa Romana.

Sie können Ihr Pizzateig wählen: klassischer Teig, Weizenvollkornmehl Teig und CurKamut Teig, Pinsa Romana.

You can choose your pizza dough: classic dough, whole-wheat flour dough or curkamut dough, Pinsa Romana.

CLASSICO

(2 tipologie di farina)

Farina "Petra 3" dal mulino Quaglia e farina di frumento "Extra" dal mulino Rivetti. In aggiunta solo lievito, acqua, sale e olio

KLASSISCHER

(2 Mehl Sorten)

"Petra 3" Mehl aus Quaglia Mühle und "Extra" Weizenmehl aus Rivetti Mühle. Dazu nur Hefe, Wasser, Salz und öl

CLASSIC

(2 types of flour)

"Petra 3" flour from Quaglia mill and "Extra" wheat flour from Rivetti mill. We just add some yeast, water, salt and oil

PINSA ROMANA

(3 tipologie di farina)

80% di acqua, farina di frumento, di riso e di soia, lievito, sale e olio (+3,50€)

PINSA ROMANA

(3 Mehl Sorten)

Wasser (80%) mit Weizen-, Soja- und Reismehl, Hefe, Salz und Öl (+3,50€)

PINSA ROMANA

(3 types of flour)

Water (80%) with wheat, rice and soy flour, yeast, salt and oil (+3,50€)

INTEGRALE

(2 tipologie di farina)

Farina "Petra 9 Tuttograno" dal mulino Quaglia e farina di frumento "Extra" dal mulino Rivetti. In aggiunta solo lievito, acqua, sale e olio (+2,00€)

WEIZENVOLLKORNMEHL

(2 Mehl Sorten)

"Petra 9 Tuttograno" Mehl aus Quaglia Mühle und "Extra" Weizenmehl aus Rivetti Mühle. Dazu nur Hefe, Wasser, Salz und öl (+2,00€)

WHOLE-WHEAT FLOUR

(2 types of flour)

"Petra 9 Tuttograno" flour from Quaglia mill and "Extra" wheat flour from Rivetti mill. We just add some yeast, water, salt and oil (+2,00€)

A disposizione anche base pizza senza glutine (+ 3,50€), mozzarella senza lattosio (+ 1,00€) e burrata (+ 4,00€).

Glutenfrei Pizzateig (+ 3,50€), Laktosefrei Mozzarella (+ 1,00€) und burrata (+ 4,00€) stehen auch zur Verfügung.

Gluten-free pizzadough (+ 3,50€), lactose-free mozzarella (+ 1,00€) and burrata (+ 4,00€) is also available.

PIZZE CLASSICHE

ZONA CRUDO (crudo selezione marchio "Tanara" Parma 18/26 mesi) 1-7 € 18,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine, pomodorini, mozzarella di bufala 120 gr, prosciutto crudo 75 gr
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 120 gr, Parma Schinken 75 gr (mindestens 18/26 Monate gereift)
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, buffalo-mozzarella 120 gr, Parma ham 75 gr (18/26 months matured)

ZONA CULACCIA BUFALA 1-7 € 19,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine, pomodorini, mozzarella di bufala 120 gr, Culaccia 75 g
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 120 gr, Parma Culaccia 75 gr
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, buffalo-mozzarella 120 gr, Parma Culaccia 75 gr

ZONA CULACCIA BURRATA 1-7 € 20,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine, pomodorini, burrata 120 gr, Culaccia 75 g
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 120 gr, Parma Culaccia 75 gr
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, burrata 120 gr, Parma Culaccia 75 gr

ZONA GAMBERI 1-2-7 € 18,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine, pomodorini, mozzarella di bufala 120 gr, gamberi 120 gr
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 120 gr, Garnelen 120 gr
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, buffalo-mozzarella 120 gr, shrimps 120 gr

BUFALONA 1-7 € 12,00

Pomodoro, fior di latte, bufala, ciliegino e basilico
Tomatensoße, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, buffalo-mozzarella, cherry tomatoes and basil

BURRAPOLI 1-4-7 € 12,00

Pomodoro, origano, burrata, acciughe
Tomatensoße, origan, burrata, sardellen
Tomato sauce, origan, burrata, anchovies

BURRAPOLI PREMIUM 1-4-7 € 13,50

Pomodoro, acciughe top quality dell'Adriatico, origano, burrata
Tomatensoße, Bessere Qualität Sardellen, Oregano, Burrata
Tomato sauce, mozzarella and top quality anchovies, oregano, Burrata

CALZONE FARCITO (Gefüllte Pizza - Stuffed Pizza) 1-7 € 11,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi e carciofi
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

CAPRICCIOSA 1-7 € 10,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi e carciofi
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

CAPRINO E PROSCIUTTO CRUDO 1-7 € 13,00

Pomodoro, fior di latte, caprino e prosciutto crudo (crudo selezione marchio "Tanara" Parma 18/26 mesi)
Tomatensoße, Mozzarella, Ziegenkäse und Parma Schinken (mindestens 18/26 Monate gereift)
Tomato sauce, mozzarella, goat's milk-cheese and Parma ham (18/26 months matured)

PROSCIUTTO COTTO 1-7 € 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, ham

PROSCIUTTO CRUDO 1-7 € 11,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo (crudo selezione marchio "Tanara" Parma 18/26 mesi)
Tomatensoße, Mozzarella, Parma Schinken (mindestens 18/26 Monate gereift)
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham (18/26 months matured)

PROSCIUTTO E FUNGHI 1-7 € 10,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Pilze
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

DIAVOLA 1-7 € 10,00

Pomodoro, fior di latte e salame piccante
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 1-7

Pomodoro e fior di latte

Tomatensoße und Mozzarella

Tomato sauce and mozzarella

€ 7,00

MARINARA 1

Pomodoro, aglio, origano

Tomatensoße, Knoblauch, Oregano

Tomato sauce, garlic, oregano

€ 7,00

NAPOLI 1-4-7

Pomodoro, fior di latte e acciughe, origano

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen, Oregano

Tomato sauce, mozzarella and anchovies, oregano

€ 9,00

NAPOLI PREMIUM 1-4-7

Pomodoro, fior di latte, acciughe top quality dell'Adriatico, origano

Tomatensoße, Mozzarella und Bessere Qualität Sardellen, Oregano

Tomato sauce, mozzarella and Top Quality anchovies, oregano

€ 10,50

POMODORO FRESCO 1-7

Pomodoro, fior di latte, ciliegino e basilico

Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and basil

€ 9,50

PUGLIESE 1-7

Pomodoro, fior di latte e cipolle

Tomatensoße, Mozzarella und Zwiebeln

Tomato sauce, mozzarella and onions

€ 8,50

4 FORMAGGI 1-7

Pomodoro, fior di latte, grana, fontina e gorgonzola

Tomatensoße, Mozzarella, Parmesankäse, Fontinakäse und Gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, Parmesan-cheese, Fontina-cheese and Gorgonzola

€ 10,00

CONTADINA 1-7

Pomodoro, fior di latte, patate, peperoni, zucchine, melanzane, radicchio rosso e grana

Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Auberginen, Radicchio und Grana

Tomato sauce, mozzarella, potatoes, sweet peppers, zucchini, aubergines, radicchio and grana

€ 11,00

CULATA 1-7

Focaccia doppia pasta, burrata, olio extravergine, Culaccia di Parma

Doppelter teig, burrata, culaccia di Parma

Double dough, burrata, Parma culaccia

€ 13,00

FORCHETTONA 1-2-7

Pomodoro, fior di latte, zucchine, gamberi e rucola

Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Garnelen und Rauke

Tomato sauce, mozzarella, zucchini, shrimps and arugula salad

€ 12,00

MEMOFFI 1-7

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, stracchino, zucchine

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Stracchinokäse, Zucchini

Tomato sauce, mozzarella, ham, stracchino cheese, zucchini

€ 11,00

PARMIGIANA 1-7

Pomodoro, fior di latte, melanzane e grana

Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen und Parmesankäse

Tomato sauce, mozzarella, aubergines and Parmesan-cheese

€ 10,50

POMODORO FRESCO E RICOTTA 1-7

Pomodoro, fior di latte, ricotta, ciliegino

Tomatensoße, Mozzarella, Ricottakäse und Kirschtomaten

Tomato sauce, mozzarella, ricotta-cheese, cherry tomatoes

€ 10,50

PORCINI E BAGOSS 1-7

Pomodoro, fior di latte, porcini e bagoss

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bagoss (Hartkäse aus der Region)

Tomato sauce, mozzarella, cep mushrooms, Bagoss (local hard cheese)

€ 13,00

PIZZE CLASSICHE

RUSTICA 1-7

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, patate, prosciutto, rosmarino
Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Schinken, Rosmarin
Tomato sauce, mozzarella, potatoes, ham, rosemary

SALSICCIA, CIPOLLA E PEPERONI 1-7

€ 10,50

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla e peperoni
Tomatensoße, Mozzarella, Italienische Wurst, Zwiebel und Paprika
Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, onion and sweet peppers

SCAMORZA AFFUMICATA E PANCETTA 1-7

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata e pancetta
Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Scamorzakäse und Bauchspeck
Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza-cheese and bacon

SPINACINO E PECORINO SARDO 1-7

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, spinacino, pecorino sardo
Tomatensoße, mozzarella, Spinat, Schafkäse aus Sardinien
Tomato sauce, mozzarella, spinach, sheep's milk-cheese from Sardinia

SPECK E BRIE 1-7

€ 11,00

Pomodoro, fior di latte, brie e speck
Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Brikäse
Tomato sauce, mozzarella, speck, brie cheese

TREVIGIANA 1-7

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, robiola e radicchio rosso
Tomatensoße, Mozzarella, Robiolakäse und Radicchio
Tomato sauce, mozzarella, robiola cheese and radicchio

TONNO 1-7

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, tonno
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch
Tomato sauce, mozzarella, tuna

TONNO E CIPOLLE 1-4-7

€ 10,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

ROMANA 1-4-7

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe e olive, origano
Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies and olives, oregano

'NDUJA CALABRA E PECORINO SARDO 1-7

€ 10,50

Pomodoro, fior di latte, 'nduja calabrese, broccoli, pecorino Sardo
Tomatensoße und Mozzarella, brokkoli, 'nduja calabrese, Schafkäse aus Sardinien
Tomato sauce and mozzarella, broccoli, 'nduja calabrese, sheep's milk-cheese from Sardinia

4 STAGIONI 1-7

€ 11,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi e olive
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

SALAME O WÜRSTEL 1-7

€ 9,00

Pomodoro, fior di latte e salame o würstel
Tomatensoße, Mozzarella und Salami oder Wienerwürstchen
Tomato sauce, mozzarella and salami or würstel

PIZZE BIANCHE

WEIßE PIZZAS (ohne Tomatensoße)
WHITE PIZZAS (without tomato sauce)

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA 1-7 tracce di 3 € 13,00

Fior di latte, bresaola, rucola, grana
Mozzarella, Bresaola, Rauke, Parmesankäse
Mozzarella, bresaola, arugula salad, Parmesan cheese

RADICCHIO E BRIE 1-7 € 10,00

Fior di latte, radicchio e brie
Mozzarella, Radicchio und Brie Käse
Mozzarella, radicchio and brie cheese

STRACICCIA 1-7 € 10,00

Fior di latte, stracchino, salsiccia, valeriana
Mozzarella, Stracchinokäse, Italienische Wurst, Feldsalat
Mozzarella, stracchino cheese, Italian sausage, field salad

CACIO E PEPE 1-7 € 11,00

Fior di latte, cacio e pepe, funghi e pancetta
Mozzarella, cacio e pepe, Pilzen und Bauchspeck
Mozzarella, cacio e pepe, mushrooms and bacon

FRIARIELLA 1-7-8 € 11,00

Fior di latte, friarielli, Mortadella e scamorza affumicata
Mozzarella, friarielli (typische Napolitanische Rübenspitzen), Mortadella und geräucherter Scamorzakäse
Mozzarella, friarielli (typical Napolitan turnip tops), Mortadella smoked scamorza-cheese

GORGONZOLA E MORTADELLA 1-7-8 € 10,00

Fior di latte, gorgonzola e mortadella
Mozzarella, gorgonzola und mortadella
Mozzarella, gorgonzola and mortadella

MORTADELLA BAGOSS E SPINACINI 1-7-8 € 11,00

Fior di latte, mortadella, bagoss e spinacini freschi
Mozzarella, mortadella, Bagoss (Hartkäse aus der Region) und frischer Spinat.
Mozzarella, mortadella, bagoss (local hard cheese) and fresh spinach

INSALATONE

SALAT
SALADS

INSALATA CITIESSE 1-7 € 13,00

Insalata riccia, zucchine, pomodorini, crostini di pane, pecorino, pollo julienne
Endivie, Zucchini, Kirschtomaten, geröstete Brotwürfel, Schafkäse Hähnchen julienne
Endive, zucchini, cherry tomatoes, croutons, sheep's-milk cheese, chicken julienne

INSALATA SAN FELICE 4-7-9 € 14,00

Insalata verde, sedano, pomodori, tonno pinna gialla, mozzarella di bufala
Grüner Salat, Sellerie, Tomaten, Thunfisch, frische Büffelmozzarella
Green salad, celery, tomatoes, tuna, buffalo mozzarella

INSALATA SAN FERMO 1-10-12 € 13,00

Rucola, riccia, pomodoro, fagiolini, scaglie di grana, pancetta frita, crostini di pane, vinaigrette d'olio extra vergine, senape e aceto
Rauke, Endiviensalat, Tomaten, grüne Bohnen, Parmesankäse, Bauchspeck, geröstete Brotwürfel, Olivenöl, Essig, Senf
Arugula salad, endive salad, tomatoes, green beans, Parmesan-cheese, bacon, croutons, olive oil, mustard and vinegar

LA BASIA DE MEMO 1-3-7 € 15,00

Valeriana, radicchio rosso, pomodoro, capperi, robiola, uova sode, olio tartufato, in pasta di pizza
Feldsalat, Radicchio, Tomaten, Kapern, Robiolakäse, Eier, Trüffelöl serviert in einer Pizzateig
Field salad, radicchio, tomatoes, capers, robiola-cheese, eggs, truffle oil in pizza bowl dough



ANTIPASTO MISTO DI VERDURE 8 CON CARCIOFO RUSTICO E NOCI

Gemischtes Gemüse mit Artischocken und Nüsse
Mixed vegetables with artichokes and nuts

€ 14,00



ANTIPASTO DELLA CASA 3-7

Misto di verdure grigliate e non, con robiola e frittata
Gemischtes Gemüse (auch vom Grill) mit Robiolakäse und Omelette
Mixed vegetables (also grilled) with Robiola-cheese and omelette

€ 11,00



CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 7

Büffelmozzarella mit Tomaten
Buffalo mozzarella with tomatoes

€ 12,00

GAMBERI IN ROSA 2-3-10

Garnelencocktail
Prawn cocktail

€ 13,00

INSALATA DI GAMBERI con valeriana, pomodorini, crostini di pane, curcuma 1-2 € 14,00

Garnelen mit Feldsalat, Kirschtomaten, gerösteten Brotwürfeln, Kurkuma
Boiled shrimps with field salad, cherry tomatoes, croutons, turmeric

INSALATA DI MARE 2-7-14

Meeresfrüchte-Salat
Seafood salad

€ 15,00

SALMONE FRESCO MARINATO A SECCO IN CASA con spinacini e mandorle 4-8 € 14,00

Marinierter frischer Lachs mit Spinat und Mandeln
Marinated fresh salmon with spinach and almonds

IN STAGIONE
O SU PRENOTAZIONE

CULACCIA DI PARMA E BURRATA 7

Culaccia di Parma mit burrata
Culaccia di Parma with burrata

€ 15,00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (crudo selezione "Tanara" marchio Parma 18/26 mesi) € 14,00

Parma Schinken (mindestens 18 - 26 Monate gereift) mit Melone
Parma ham (18 - 26 month matured) with melon

IN STAGIONE

SALAME NOSTRANO E CRUDO DI PARMA

Einheimische Salami und Parma Schinken (mindestens 18 - 26 Monate gereift)
Local salami and Parma ham (18 - 26 month matured)

€ 13,00

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG
FIRST COURSE

 **CASONCELLI DI BARBARIGA ALLE ERBETTE** Parmigiano, burro e salvia 1-3-7 € 12,00
Butter, salbei, parmesan
Butter, sage, parmesan

 **GNOCCHETTI DI PATATE AL PESTO** 1-7-8 € 10,00
Kartoffel-Gnocchi mit Pestosoße
Potato gnocchi with Pesto sauce

 **PENNE ALL'ARRABBIATA** 1 € 10,00
Penne Nudeln mit Tomatensoße, Pfefferschote
Macaroni pasta with tomato sauce, chilli pepper

 **RISOTTO AI PORCINI E BAGOSS** 7 (min. 2 per.) € 15,00
Risotto mit Steinpilzen und Bagoss (Hartkäse aus der Region)
Risotto with cep mushrooms and Bagoss (local hard cheese)

 **TAGLIATELLE FRESCHE CON FUNGHI PORCINI E PECORINO** 1-3-7 € 14,00
Frische eiernudeln, Steinpilzen, Schafskäse
Fresh Egg Noodles, Porcini mushrooms, sheep cheese

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI 1-14 (min. 2 per.) € 18,00/21,00
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
IN BASE AL COSTO DELLE VONGOLE

SPAGHETTI SAN FELICE ai frutti di mare 1-2-4-14 (min. 2 per.) € 16,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with sea food

TAGLIOLINI CON VERDURE, ZAFFERANO E GAMBERI 1-2-3 € 14,00
Tagliolini Nudeln mit Gemüse, Safran und Garnelen
Tagliolini with vegetables, saffron and shrimps

CASONCELLI ARTIGIANALI DI BARBARIGA Parmigiano, burro e salvia 1-3-7 € 12,00
Casoncelli auf Bresciana-art mit Parmesan Butter und Salbei
Bresciana style casoncelli with Parmesan butter and sage

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1-3-7-9 € 11,00
Bolognese-Lasagne
Meat lasagne
IN STAGIONE
O SU PRENOTAZIONE

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ 1-3-9 € 10,00
Tagliolini Nudeln mit Bolognesesoße
Tagliolini with bolognese sauce

TORTELLINI DI VALEGGIO PANNA E PROSCIUTTO 1-3-7-9 € 12,00
Tortellini aus Valeggio mit Schinken und Rahmsoße
Tortellini from Valeggio with ham and cream

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISCHGERICHTE - FISCHE

Secondi alla griglia - Gegrillte Gerichte - Grilled main courses

FILETTO DI BRANZINO O ORATA 4 € 18,00

Seebarsch-oder Goldbrassenfilet
See bass fillet or gilthead bream fillet

GRIGLIATA MISTA (misto mare alla griglia) min. 2 pers. 1-2-4-14 € 29,00
per persona

Gemischter Fischsteller vom Grill
Mixed grilled fish plate

SCALOPPA DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA 4 € 20,00

Frisches Lachssteak
Fresh salmon steak

CALAMARI ALLA GRIGLIA con riso venere 14 € 24,00

Gegrillte Tintenfischem mit Venere-Reis
Grilled squids whit Venere rice

TROTA secondo stagione 4 € 16,00

Forellenfilet aus Gardasee (je nach Saison)
Trout fillet (based on the season)

COREGONE in base al pescato 4 € 16,00/24,00

Felchen (basierend auf dem Fang)
Whitefish fillet (based on the catch)

IN BASE AL MERCATO

Secondi al vapore - Gedünstete Gerichte - Steamed main courses

POLPO IN INSALATA CON PATATE, CECI E ZENZERO 14 € 25,00

Oktopus Salat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Ingwer
Octopus salad with potatoes, chickpeas and ginger

Secondi Fritti - Frittierte Gerichte - Fried main courses

CIUFFI E CALAMARI FRITTI 1-14 e tracce di 2 e 4 € 16,00

Frittierte Tintenfische
Fried squids

FILETTO DI PERSICO PANATO 1-4 € 18,00

Paniertes Flussbarschfilet
Perch fillet in breadcrumbs

IN STAGIONE
O SU PRENOTAZIONE

FRITTO MISTO (acquadelle, ciuffi, gamberi, verdure) 1-2-4-14 e tracce 3 € 20,00

Fischfrittüre (Kleine Ährenfische, Tintenfische, Garnelen) mit Gemüse
Fried fish (big-scale sand smelt, squids, prawns) with vegetables

Secondi in padella - Pfannengerichte - Main courses in a pan

SPIEDINI ALL'ADRIATICA (gamberi, seppioline) 1-2-4-14 € 22,00

Panierte Garnelen und Tintenfischspießchen
Prawns and squids skewer in breadcrumbs

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE 14 € 16,00

Venus und Miesmuschelsauté
Mussels and clams sauté

SAUTÈ DI GAMBERI CON CARCIOFI E RADICCHIO 2 € 24,00

Sautierte Garnelen mit Artischocken und Radicchio
Sautéed shrimps with artichokes and radicchio

SECONDI PIATTI DI CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT

Secondi alla griglia - Gegrillte Gerichte - Grilled main courses

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE 200g a modo nostro 1 € 18,00

Fassona-Hamburger (200 Gr.) mit verschiedenen Beilage der Saison

Fassona hamburger (200 gr.) with side dishes in season

COSTINE DI MAIALE cotte a bassa temperatura con verza € 16,00

Schweinerippen bei niedriger Temperatur mit Kohl gekocht

Pork ribs cooked at low temperature with cabbage

TAGLIATA DI BAVETTA BLACK ANGUS 230g CON PORCINI € 22,00

In Scheiben geschnittener Black Angus 230 g mit Steinpilzen

Sliced Black Angus 230g with porcini

FILETTO DI SCOTTONA GARRONESE 250g con cipolle Tropea in agrodolce € 26,00

Filet von Scottona Garronese 250g mit süß-sauren Tropea-Zwiebeln

Scottona Garronese Fillet 250g with sweet and sour Tropea onions

Secondi Fritti - Frittierte Gerichte - Fried main courses

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE 1-3 € 13,00

Hühnerschnitzel

Milanese breaded chicken cutlet

Secondi in padella - Pfannengerichte - Main courses in a pan

STRACCETTI DI PETTO DI POLLO con verdure e curcuma € 15,00

Hähnchenbust im Stückchen mit Gemüse und Kurkuma

Chicken breast strips with vegetables and turmeric

SU PRENOTAZIONE ALMENO 24/48H PRIMA

PAELLA "MASSIMO" 2-14 € 25,00

Riso, pollo, salsiccia, calamari, cozze, gamberi, gamberoni, seppia, vongole, cipolla, peperoni, piselli, pomodoro, fagiolini, zafferano, paprika, olio extravergine, sale.

SCOTTADITO DI AGNELLO CON ROBIOLA 7 € 33,00

Lammkoteletts mit Robiola

Lamb chops with robiola

MANZO DEL PRETE CON POLENTA € 16,00

Cappello del prete con carote, patate e piselli

LUMACHE IN UMIDO CON POLENTA € 16,00

Con aglio, prezzemolo e spinaci

INTRUGLIO DI PESCE 250g 2-4-14 € 24,00

Pomodoro, cipolla, aglio, peperoncino, code di gamberi, polpo, salmone, seppia

FILETTO DI SGOMBRO AFFUMICATO AI PEPI 4-3-10 € 14,00

Filetto di sgombro, misto pepi, patate soffiate, cipolle di Tropea agro dolce, salsa tartara

Makrele, gemischte pfeffer, gepuffte kartoffeln, süß-saure Tropea zwiebeln, remoulade

Mackerel, mixed peppers, puffed potatoes, sweet and sour Tropea onions, tartar sauce

*IN STAGIONE
O SU PRENOTAZIONE*

VERDURINE A STRACCETTI € 6,00

VERDURE DEL FRITTO 1 € 7,00

MENU' BABY

KINDERMENU BABY MENU

LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE 1-3-7-9	IN STAGIONE O SU PRENOTAZIONE	€ 8,00
<i>Lasagne Bolognese</i> <i>Meat lasagne</i>		
PASTA AL POMODORO 1		€ 7,00
<i>Pasta mit Tomatensoße</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>		
PASTA AL RAGÙ 1-7-9		€ 7,00
<i>Pasta mit Bolognesesoße</i> <i>Pasta with meat sauce</i>		
GNOCCHI AL PESTO 1-7-8		€ 7,00
<i>Gnocchi mit Pestosoße</i> <i>Gnocchi with pesto sauce</i>		
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 1-3-7-9		€ 8,00
<i>Tortellini aus Valeggio mit Schinken und Rahmsoße</i> <i>Tortellini from Valeggio with ham and cream</i>		
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE 1		€ 10,00
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes</i> <i>Wiener Schnitzel with french fries</i>		
PERSICO PANATO CON PATATINE FRITTE 1-4	IN STAGIONE O SU PRENOTAZIONE	€ 11,00
<i>Panierters Flussbarschfilet mit Pommes</i> <i>Perch fillet in breadcrumbs with french fries</i>		
WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE tracce di 1-7		€ 7,50
<i>Wienerwürstchen mit Pommes</i> <i>Würstel with french fries</i>		
HAMBURGER CON PANINO E PATATINE FRITTE 1		€ 8,00
<i>Hamburger mit Pommes</i> <i>Hamburger with french fries</i>		
PIZZA MARGHERITA 1-7		€ 6,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella</i>		
PIZZA MARGHERITA CON PATATINE FRITTE 1-7		€ 7,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Pommes Frites</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, french fries</i>		
PIZZA PROSCIUTTO 1-7		€ 8,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Schinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham</i>		
PIZZA WÜRSTEL 1-7		€ 8,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Wienerwürstchen</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, würstel</i>		
PIZZA AL SALAME 1-7		€ 8,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Salami</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and salami</i>		
OGNI AGGIUNTA		€ 0,50 / 4,00
<i>Jede Zugabe</i> <i>Each addition</i>		

MENU' ALIMENTAZIONE ZONA

Primi piatti - *Erster Gang - First course*

SPAGHETTI DI SOIA SALMONE E GAMBERI 2-4-6 3 blocchi € 15,00

4 m. blocchi prot. + 3 m. blocchi carb. € 16,00

5 m. blocchi prot. + 3 m. blocchi carb. € 17,00

Secondi piatti - *Fleischgerichte - Meat*

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA 4 3 m. blocchi prot. € 13,00

4 m. blocchi prot. € 15,00

5 m. blocchi prot. € 18,00

ÉMINCÉS DI PETTO DI POLLO CON VERDURE 3 m. blocchi prot. € 13,00
1-6-9

4 m. blocchi prot. € 14,00

5 m. blocchi prot. € 15,00

Frutta - *Obst - Fruit*

FRAGOLE E ANANAS 1 m. blocco € 4,00

1^{1/2} m. blocco € 5,00

2 m. blocchi € 6,00

2^{1/2} m. blocchi € 7,00

3 m. blocchi € 8,00

CONTORNI

BEILAGEN
SIDE DISHES

INSALATA MISTA € 5,00

Gemischter Salat
Mixed salad

PATATINE FRITTE tracce di 1 € 5,00

Pommes
French fries

VERDURE AL VAPORE Patate, fagiolini, spinaci, carote € 6,00

Gedämpftes Gemüse (Kartoffeln, grüne Bohnen, Spinat, Karotten)
Steamed vegetables (potatoes, green beans, spinach, carrots)

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,00

Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

FAGIOLI CON CIPOLLE € 5,00

Bohnen und Zwiebeln
Beans and onions

CARCIOFO "RUSTICHELLO" MEMO 1° QUALITÀ E MENTA € 10,00

Artischocke "Rustichello" und Minze
Artichoke "Rustichello" and mint



REBECCA ROMANO

📍 VIA CAMPAGNOLA, 19 | MANERBA DEL GARDA | ☎ 340 67 03 246

— VALUTAZIONE GRATUITA DEL TUO IMMOBILE SUL LAGO DI GARDA —



FARMACIA STILO
MONIGA DEL GARDA

PREPARAZIONI GALENICHE FITOTERAPIA
ERBORISTERIA TEST INTOLLERANZE
AUTOANALISI DEL SANGUE OMEOPATIA
ECG VETERINARIA
HOLTER CARDIACO HOLTER PRESSORIO
TELEDERMATOLOGIA ANALISI DEL CAPELLO

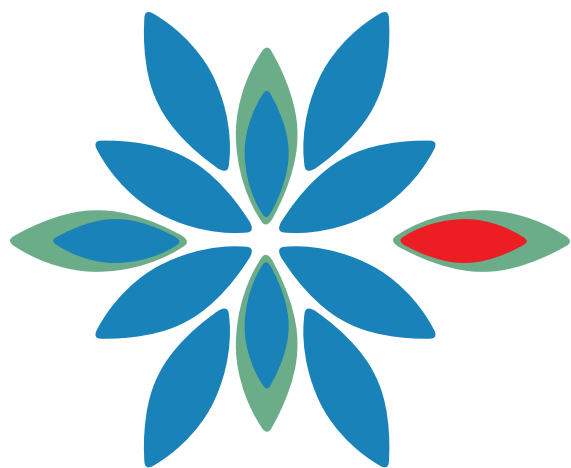
CERCHI QUALCOSA CHE NON C'È IN LISTA?
CHIEDICI!

SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO

Via San Giovanni 32
25080 MONIGA del Garda (BS)

Tel. e WhatsApp 0365.502143
farmastilo@gmail.com


TEI
— Macelleria —



FARMACIA STILO
MONIGA DEL GARDA

PREPARAZIONI GALENICHE

FITOTERAPIA

ERBORISTERIA

TEST INTOLLERANZE

AUTOANALISI DEL SANGUE

OMEOPATIA

ECG

VETERINARIA

HOLTER CARDIACO

HOLTER PRESSORIO

TELEDERMATOLOGIA

ANALISI DEL CAPELLO

CERCHI QUALCOSA CHE NON C'È IN LISTA?
CHIEDICI!

SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO

Via San Giovanni 32
25080 MONIGA del Garda (BS)

Tel. e WhatsApp 0365.502143
farmastilo@gmail.com

LA TORRE
case

REBECCA ROMANO

📍 VIA CAMPAGNOLA, 19 | MANERBA DEL GARDA | ☎ 340 67 03 246

VALUTAZIONE GRATUITA DEL TUO IMMOBILE SUL LAGO DI GARDA

TEI
Macelleria