

## Salate

---



**Gemischter Salat**

8  
8  
€

## Nachtisch

---



**Gelato Misto**

7  
€



**Tirami Su**

8  
€

## Alkoholfreie Getränke

---



**Apfelsaft**

10  
6 €



**Fanta**

5 €



**Johannisbeersaft**

3 €



**Orangensaft**

10  
6 €



**San Pellegrino**

5 €



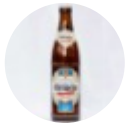
**Sprite**

5 €



**Tomatensaft**

3 €



**Der alkoholfrei**

4 €

## Alkoholische Getränke

---



**Amaro Averna**

27  
€



**Calvados**

27  
€



**Chardonnay**

18  
€



**Lambrusco rosso**

20  
€



**Malteser**

23  
€



**Martini Rosso**

13  
€



**Martini Bianco**

13  
€



**Merlot**

25  
€



**Pils alkoholfrei**

3  
€



**Vecchia Romagna**

26  
€



**Weizenbier**

4  
€



**Wodka**

18  
€

## **Pasta**

---



**Tortellini alla Panna**

13  
€



**Spaghetti Aglio Olio**

10

## **Pizza**

---



**Pizza Antonio**

13  
€



**Pizza Don Camillo**

13  
€



**Pizza Gaetano**

23  
€



**Pizza Peppone**

13  
€



**Pizza al Tonno**

11  
€



**Pizza und andere**

13  
€



**Zwiebel Pizza**

10  
€



**Pizza Mushrooms**

3  
11  
€



**Pizza Margherita**

14  
8 €



**Meeresfrüchte Pizza**

14  
€



**Pizza Napoli**

10  
€



**Pizza Prosciutto**

8  
10  
€



**Salami Pizza**

13  
10  
€



**Pizza Vier Jahreszeiten**

13  
€



**Vegetarische Pizza**

## Nudelgerichte

---



**Spaghetti ai Frutti di Mare**

16  
€



**Spaghetti al Pesto Genovese**

12  
€



**Spaghetti alle Vongole**

14  
€

## Beilagen

---



**Kartoffeln**

## Gnocchi

---



**Parmigiano**

7  
€

## Fleischgerichte

---



**Filetto di Manzo al Gorgonzola**

29  
€

## Pizzen

---



**Pizza "Costa Azzurra"**

16  
€



**Pizza Spinaci**

2  
11  
€

## Pizza, normal

---



**Pizza Pane**

7  
€

## Piadina - dünnes italienisches Fladenbrot

---



**Pecorino**

7  
€

## Grillgerichte

---



**Chateaubriand**

74  
€

## Fisch

---



**Salmone al Prosecco**

25  
€

## Pesce

---



**Orata al Forno**

29  
€

## Salat

---



**Insalata "Costa azzurra"**

11  
€



**Insalata "Sanremo"**

11  
€



**Insalata "Dante"**

13  
€



**Insalata du chef**

11  
€

## Tapas Calientes - Warme Tapas

---



**Gambas al Ajillo**

20  
€

## Spirituosen

---



**Bacardi Rum**

23  
€



**Pinot Grigio**

1  
11  
€

## Biere

---



**Malzbier**

3  
€

## Tapas

---



**Boquerones Fritos**

11  
€



**Calamares Fritos**

17  
€

## Zuppe - Suppen

---





**Crema di patate con salmone e balsamico**

8  
€



**Crema aurora al brandy**

8  
€



**Minestrone alle genovese**

8  
€



**Zuppa di Cipolla**

8  
€



**Zuppa di Pesce**

13  
€



**Zuppa toscana**

8  
€

## **Al Forno**

---



**Tris di Pasta**

14  
€

## **Formaggi**

---



**Formaggio Mist**

8  
€

## Pesce - Fisch

---



**Sogliola alla Mugnaia**

42  
€

## Dolci - Desserts

---



**Affogato allâ**

7  
€



**Affogato allaappa**

7  
€



**Affogato al limoncello**

7  
€



**Ananas al pepe verde**

10  
€



**Bacio di Bordighera**

10  
€



**Coppa colonnello alla vecchia romagna**

7  
€



**Creme caramel con frutta**

8  
€



**Dessert "Alessandra"**

14  
€



**Duetto bicolore**

8  
€



**Fragole al balsamico**

12  
€



**Fragole al pepe verde**

13  
€



**Gelato Vaniglia al balsamico**

7  
€



**Macedonia con gelato veniglia**

10  
€



**Melone su sorbetto al limone con prosecco**

8  
€



**Panna cotta alle fragole**

8  
€



**Sorbetto al limone alla tedesca**

8  
€



**Tricolore con Prosecco**

8  
€

## **Pasta aus der Pfanne**

---



**Gnocchi alla Piemontese**

13  
€

## Fleisch und Geflügel

---



**Conejo al Ajillo**

23  
€



**Pollo al Ajillo**

20  
€

## Fleisch - Carne

---



**Pesce misto allaiglia**

62  
€

## Calzone

---



**Calzone**

23

## Soft Drinks

---



**Coca-Cola Light**

5  
€

## Paste - Nudelgerichte

---



**Bavette al tonno con porcini e pomodori secchi**

20  
€



**Bavette al cartoccio**

14  
€



**Bavette ai gamberi con porcini**

20  
€



**Capelli d'Angelo del Buongustaio**

14  
€



**Farfalle all'ortolando**

11  
€



**Orechiette alla barese**

13  
€



**Penne rigate maremonti**

13  
€



**Risotto a scelta**

16  
€



**Spaghetti "Costa Azzurra"**

12  
€



**Spaghetti al pesto rosso**

12  
€



**Tagliatelle verdi all'orientale**

13  
€



**Tagliatelle bianche al salmone**

13  
€



**Tegame di pasta mista**

50  
€



**Tortiglioni alla salernitana**

11  
€

## Aus dem Ofen

---



**Salmone al Forno**

23  
€

## Carne - Fleischgerichte

---



**Saltimbocca di Vitello alla Romana**

23  
€

## Antipasti Caldi - Warme Vorspeisen

---



**Conchiglie San Giacomo "Michelangelo"**

21  
€



**Frittata di verdura**

8  
€



**Matrimonio di molluschi**

16  
€



**Muscoli al forno**

8  
€

## **Nudelgerichte - Rigatoni**

---



**Maremonti**

50  
€

## **Schalen - & Krustentiere**

---



**Astice cocktail**

46  
€



**Ostriche**

20  
€



**Vongole in guazzetto**

15  
€

## **Gefüllte Paste**

---



**Cannoli di magroatinati**

13  
€



**Cuscini giganti ai crostacei**

20  
€



**Cuscini giganti ai gamberoni**

23  
€



**Cuscini giganti ai porcini**

22  
€



**Cuscini giganti ai porcini e filetto di manzo profumati al tartu**

47  
€



**Cuscini giganti al basilico**

16  
€



**Cuscini giganti al pomodoro e basilico**

16  
€



**Cuscini giganti ai spinaci**

16  
€



**Cuscini giganti al salmone**

18  
€



**Lasagne al gorgonzola**

15  
€



**Lasagne verdi al forno**

13  
€



**Mini trio**

10  
€



**Mini terzetto**

11  
€





**Terzetto di cuscini**

20  
€



**Trio di cuscini**

17  
€

## Meeres & Krustentiere

---



**Astice "Costantino" con salmone**

62  
€



**Astice con pescatrice**

72  
€



**Branzino al cartoccio**

28  
€



**Calamari "Sanremo"**

23  
€



**Gamberoni "Rosita"**

29  
€



**Gamberoni alla diavola**

29  
€








**Gamberoni allaiglia piccanti**

29  
€








**Gamberoni giganti -**

34  
€

	<b>Orata alla partonoepa</b>	29 €
	<b>Pescatrice al limone</b>	29 €
	<b>Rombo alla partonoepa</b>	29 €
	<b>Tegame di pesce misto al forno</b>	62 €
	<b>Tonno alla livornese</b>	29 €

## Specialit  di carne - Fleischspezialit ten

---

	<b>Carr� d'Agnello al forno</b>	35 €
	<b>Carr� d'Agnello alla barbaresca</b>	35 €
	<b>Cuscino di vitello "Costa azzurra"</b>	24 €
	<b>Entrecote all'olio e balsamico</b>	23 €
	<b>Entrecote alle tirolese</b>	23 €



**Filetto di manzo "Costa azzurra"**

32  
€



**Grigliata mista di carne al pepe verde**

23  
€



**Maiale alla boscaiola**

19  
€



**Petto dâ**

25  
€



**Piccante di vitello "Portofino"**

37  
€



**Sottofiletto di cavallo su rucola**

29  
€



**Sottofiletto di cavallo ai due funghi**

29  
€



**Tacchino alla certosina**

20  
€

## Spanische Vorspeisen

---



**Escalibada andaluza**

17  
€



**Gambas a la nata**

21  
€



**MejillÃ³nes MediterrÃ¡neo**

19  
€



**Sopa de ajo**

8  
€

## Spanische Hauptspeisen

---



**FideuÃ**

47  
€



**Langostinos**

29  
€



**Langostinos gigantescos**

34  
€



**Paella "El Parador"**

56  
€



**Parrillada de carne y verduras**

32  
€



**Parrillada de pescado**

70  
€



**Zarzuela Catalana**

71  
€

## I nostri formaggi

---



**Mozzarella di bufala al balsamico e olio di tartufo bianco**

14  
€



**Parmigiano al balsamico e olio di tartufo bianco**

13  
€



**Parmigiano al balsamico invecchiato**

12  
€

## **Weißweine in Flaschen**

---



**Chardonnay Cortona**

13  
€



**Sergavio Bianco**

22  
€

## **FlaschenrosÃ© und Rotwein**

---



**Chianti Bucavecchia DOCG**

16  
€



**Chianti Superiore DOCG "Brandesco"**

16  
€

## **Rotweine in Flaschen**

---



**Sergavio Rosso**

30  
€



**Syrah Merlot Largasia**

24  
€

## Dessertweine & Sekte

---



**GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE - drei Jahre Reifung % Vo**

30  
€



**GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE MILLESIMATO - vier Jahre Reifun**

42  
€



**GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE ROSE - drei Jahre Reifung**

35  
€



**PROSECCO ANSELMI Azienda Agricola in Friaul Winzer Giuseppe und**

16  
€



**SPUMANTE CLASSICO METODO TRADIZIONALE Azienda Agricola in der**

30  
€



**STOIATO DELLâ**

32  
€

## Grappe

---






**Grapella**

23  
€

	<b>Grappa di Nobile di Montepulciano</b>	54 €
	<b>Grappa di Brunello di Montepulciano</b>	54 €
	<b>Grappa Nardini Bianca</b>	47 €
	<b>Grappa di Prosecco</b>	47 €
	<b>Grappa di Vermentino</b>	50 €
	<b>Grappa Riserva Gavioli Royal</b>	59 €
	<b>Grappa Nardini Riserva</b>	50 €

## Aperitife

---

	<b>Aperol "Barbieri"</b>	27 €
	<b>Campari Bitter</b>	23 €
	<b>Pastis Anis-Essenz "Pernod"</b>	25 €



**Sanbitter**

3  
€



**Sherry Fino trocken "Tio Pepeo" oder "Sandeman"**

13  
€



**Sherry medium "Sandeman"**

15  
€

## **Digestivi - Digestifs**

---



**Amaretto di Saronno**

26  
€



**Amaro Ramazotti**

26  
€



**Ballentines Scotch Whiskey**

26  
€



**Birnengeist**

22  
€



**Cardenal Mendoza**

55  
€



**Chivas Regal Scotch Whiskey**

47  
€



**Fernet Menta Branca**

24  
€





**Four Roses Bourbon Whiskey**

29  
€



**Glengrant Scotch Whiskey**

39  
€



**Gordon Gin**

24  
€



**Jubilaeums Akvavit**

28  
€



**Limoncello**

22  
€



**Mandarinetto**

29  
€



**Remy Martin**

55  
€



**Sambuca Molinari**

26  
€



**Tullamore Dew Irish Whiskey**

25  
€

## Aperitivo - Aperitifs

---



**Cynar**

18  
€

## Piatti di Carne - Fleischgerichte

---



**Filetto di manzo al pepe verde**

29  
€

## Formaggi - Käse

---

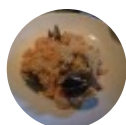


**Bel Paese**

7  
€

## Pasta - Nudelspeisen

---



**Risotto ai Frutti di Mare**

16  
€

## Alkoholische Geträmk

---



**Fernet Branca**

24  
€

## Käsespeisen

---



**Gorgonzola Pumpkin**

20  
7 €

## Nicht kategorisiert

---



**Insalata Kalifornien**

11  
€



**Involtini di Melanzane**

8  
€