

de Antipasti

Vorspeise mit rohem Fisch

Carpaccio di pescato Fischcarpaccio mit Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Wildkräutern * *

20

Kleine saisonale Vorspeisen

La capesante scottate Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsencreme mit Minzgeschmack und salzigem Keks *

20

Il baccalà matecato Stockfishpüree mit gebrannter Pfeffercreme, Sesam und Schnittlauch *

15

Traditionelle Vorspeisen

Il vapore in tavola con Catalana tiepida, Gemischt Fish gekochten „katalanische Art“ mit mariniertem warm Gemüse *

25

Duetto Veneziano Zahnbrassepüree, Stockfishpüree, Garnelen und Sardinen frittiert und mit süß-saurem Gemüse *

22

La Teciada mit gemischten Muscheln, Krustentiere und Tomatensauce *

24

Le Cozze Miesmuscheln in weiß oder rot mit Tomate *

15

de Primi

Le orecchiette con vongole, **Orecchiette mit Venusmuscheln, Brokkoli und gerösteten Brotkrümel** *

20

I paccheri ai frutti di mare Meeresfrüchte-Paccheri mit Pra-Basilikum-Pesto*

22

Spaghettoni con moscardini in umido Spaghetti mit Moschuspolyphen und Tomatensauce *

20

Raviolo al nero con gamberi alla maggiorana, nappati al burro e salvia e riduzione alla soia *

22

I gnocchi di patate con miele, scampi Kartoffelgnocchi mit Honig, Scampi und aromatischen Kräutern *

20

Spaghetti vongole, Spaghetti mit Muscheln *

16

* In assenza di reperimento del prodotto fresco e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, chiedete pure al personale di servizio. In caso di allergie e intolleranze richiedi la carta degli



Bollicine

Varie cantine d'Italia
Metodo classico 8

Duca di Dolle
Prosecco Brut 5

Vini fermi

La Biancra Maule Veneto
Garganega 5

Vini fermi

Masut da Rive Friuli
Chardonnay 5

Antico Broilo Friuli
Ribolla Gialla 7

Il Coravin

Gravner Friuli
Ribolla Gialla 19,5

de Secondi

Il tataki di tonno Thunfisch-Tataki mit Erbsencreme, würzigem Gemüse und Ponzu-Sauce * *

28

Il baccalà in Tecia In Salz lonservierter Dorsch mit weicher Polenta und Tomatensauce „traditioneller“ *

22

Il trancio di pesce bianco Weißfischsteak, gebrannte Pfeffercreme, Ziegenkäse mit Thymian, Artischocken und Schwarzkohlchips *

28

Il fritto misto di pesce Gemischter gebratener Fisch mit knackigem Saisongemüse und Polenta *

28

Il filetto di rana pescatrice, Seeteufelfilet im Kohlblatt, Selleriecreme *

28



de Antipasti

La cruda di Manzo Rohes Rindfleisch, süß-saurer Radicchio, Teriaki-Sauce und salziger Keks *
20

Le polpettina di carne selezionata alla Pizzaiola Pizzaiola-Frikadellen mit Mozzarella-Mousse, Tomaten-Oregano-Sauce, Basilikum-Pesto und Semmelbröseln*
15

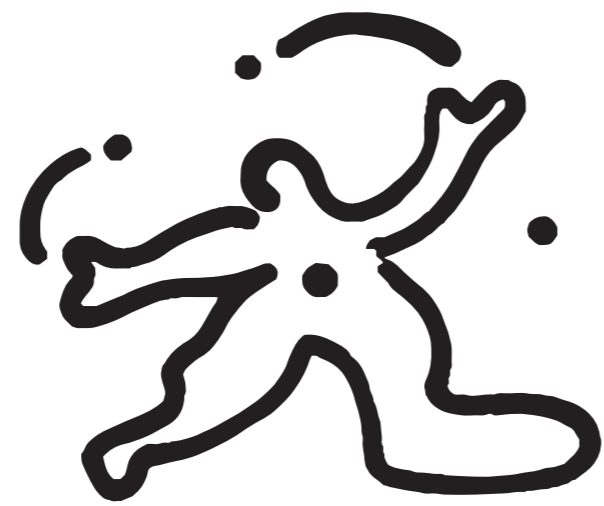
Il Taglierino di Affettati di carne e formaggi, Die Platte mit Aufschnitt aus Fleisch und Käse, Auswahl handwerklicher Hersteller
22

Bruschetta Bruschetta mit Kirschtomaten aus unserem Garten und Basilikum
7

Salad

Caesar Salad Gruner salad, Hähnchenstreifen, Croutons, Kirschtomaten, Parmesan-Käse und Joghurt-Sauce
16

Insalata mista, Grüner Salat, Karotten, Gurken und Tomaten
7



de Primi

Paccheri con salsiccia di Lovison, Paccheri mit Lovison-Wurst, mit Büffelcreme und Radicchio
16

I tortelli artigianali "Cacio & Pepe" „Cacio & Pepe“-Tortelli mit knusprigem Speck
18

Spaghettoni con ragù di verdure, Spaghetti mit Gemüseragout, Pra-Kräuterpesto, geriebenem geräuchertem Ricotta und Zitronenpulver *
16



Vini rossi -acciaio-

Il Chiosso Piemonte
Nebbiolo 2022
7

Vini rossi -legno-

Antico Broilo Friuli
Pinot Nero 2021
7,5

Il Coravin

Corte Volponi Veneto
Valpolicella 2018
10

de Secondi

Stinco di Maiale CBT, CBT Schweinshaxe mit Selleriepüree und geschmortem Endiviensalat *
28

La Tagliata di Scottona, Scottona Steak mit Ofenkartoffeln und Erbsencreme *
30

Il nostro BURGER 250gr. Unser BURGER 250gr. aus ausgewählten Fleischsorten, Brötchen, Arnard-Speck, frühem Radicchio und Pecorino-Creme. Begleiten Sie alles mit Kartoffeln, BBQ-Sauce und karamellisierten Zwiebeln *
22

Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza



de Ricerca

"Nduja Calabra - 13,5
Tomato, fiordilatte, 'nduja (spicy sausage),
radicchio and gorgonzola cheese

Saporita - 13,5
Tomato, fiordilatte, gorgonzola dop, raw ham
and walnuts

 Lucio - 12
Tomato, Mozzarella cheese, salamino, fresh
tomato, green sauce of the house

Burratina 13,5
Margherita with burrata-cheese, olives and
cherry tomatoes

Andrea 15
Tomato, Mozzarella, Bufalo cheese, sun-dried
tomatoes, sausages, Rucola

Orietta 14,5
Tomato, Mozzarella cheese, brie Tomato,
cheese, mushrooms, roastsucking-pig, baby tomat

Pepata 13,5
Tomaten, Fiordilatte, pfeffriger Speck,
Taggiasca-Oliven und süßer Gorgonzola

Vegana 15,5
Tomatoes, risella simil cheese, taggiasca olives,
onions, seasonal mushrooms and oregano


Alto Adige 14
Tomato, fiordilatte, speck, gorgonzola and
porcini mushrooms

Acciughe e Friarielli 14,00
Tomaten, Fiordilatte, Sardellen aus dem Kantabrischen
Meer, Taggiasca-Oliven und Brokkoli

de Bianche

 Salsiccia e Friarielli 13
Fiordilatte, Brokkoli und Lovison-Wurst

Nordica 13
Burrata-Mozzarella, Burrata-cheese at the end of
cooking, Norwegian Salmon and pepper white

 Gricia 14
Fiordilatte, Käse und Pfeffer, knusprig geräucherter Speck

Area - 13,5
Fiordilatte, sausage, brie, onions and Lucio herb
sauce


San marzano 14,5
Fiordilatte, buffalo DOP cheese, San Marzano
tomato fillets, Taggiasca olives and herb pesto

Soleggiata 16,5
Fiordilatte, stracciatella mozzarella, "sonny" special
tomatoes, Cantabrian anchovies and Taggiasca
olives

Union 11
Fiordilatte, mushrooms, Tropea onion and grated
Grana while cooking

Zucchine Cacio & Pepe - 13
Fiordilatte, with soft cheese "Pecorino", courgettes
Julienne and bacon with pepper

Cipollotta - 13,5
Fiordilatte, sweet gorgonzola, Lovison sausage and
dried onion with grape must

 Pinna Gialla 14
Fiordilatte, Tuna fillets, capers and dry tomatoes

de Rosse

Leggera 15
Tomatensauce, Kirschtomaten, Rohschinken, Rucola
und Büffel am Ende des Garvorgangs

Tonno Bonito 15
Tomate, Bonito Northern Thunfischfilets, getrocknete
Zwiebeln in Most, Oliven und Kapern

Cantabrica 13,5
Tomate, Burrata, Sardellen aus dem Kantabrischen
Meer und Tropfen aromatisches Pesto mit Kräutern

Frutti di mare 20
Tomatensauce und gemischter Fisch *

Filoncini e Calzone

Filoncino Romano 13
Fiordilatte, Gorgonzolakäse, Radicchio, und
porchetta

Filoncino Vegetariano 12
Fiordilatte, gemischtes Gemüse, Kirschtomaten und
Rucola

Filoncino classico 13,5
Klassische Fiordilatte, Brie, Champignons,
Rohschinken, Grana-Käse und Rucola

Calzone 11
Tomate, Fiordilatte, Schinken, Champignons und
Artischocken

de Tradizione

Marinara 6,5
Tomaten, Knoblauch und Oregano

Margherita 7,5
Tomaten, Fiordilatte

Prosciutto cotto 9
Schinken, Tomato, Fiordilatte

Diavola 9
Tomaten, Fiordilatte, scharfe Salami

Acciughe 10,5
Tomaten, Fiordilatte, kantabrische Sardellen

Bufala 9,5
Tomate, Büffel cheese

Prosciutto e funghi 10,5
Tomaten, Fiordilatte, Schinken und Champignons

Tonno e Cipolla di Tropea 10,5
Tomaten, Fiordilatte, Thunfisch und Tropea-Zwiebel

Capricciosa 11,5
Tomaten, Fiordilatte, Schinken "polyphosphatfrei",
Champignons, Artischocken

Verdure 12
Tomaten, Fiordilatte, gemischtes Gemüse

Quattro Formaggi 11
Tomaten, Fiordilatte, Brie Käse, geriebenes Getreide
und Gorgonzola

en Antipasti

Raw fish appetizer

Carpaccio di pescato Fish carpaccio with ponzu sauce, spring onion, radish and wild herbs *

20

Small seasonal appetizers

La capesante scottate Seared scallops with mint-flavoured pea cream and salty biscuit *

20

Il baccalà matecato Cod cream with burnt pepper cream, sesame and chives *

15

Traditional appetizers

Il vapore in tavola con Catalana tiepida Mixed Fish cooked "Catalan style" with marinated warm vegetables *

25

Duetto Veneziano Driedcod Fisch purèed, Dentex Fisch purèed, Prawns and Sardines fried & marinated with cooked onions and with sweet and sour vegetables *

22

La Teciada with mixed mussels, crustaceans and tomato sauce

24

Cozze marinara Mussels in white or red with tomato

15

en Primi

Le orecchiette con vongole, **Orecchiette with clams, broccoli rabe and toasted bread crumble ***

20

I paccheri ai frutti di mare **Paccheri with seafood and basil pesto from Pra***

22

Spaghettoni con moscardini in umido **Spaghetti with curled octopus and tomato sauce ***

20

Raviolo al nero con gamberi **Black ravioli with prawns with marjoram, butter and sage and soy reduction ***

22

I gnocchi di patate con miele, scampi **Potato gnocchi with honey, scampi and aromatic herbs ***

20

Spaghetti alle vongole, **spaghetti with clams ***

16

* In assenza di reperimento del prodotto fresco e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, chiedete pure al personale di servizio. In caso di allergie e intolleranze richiedi la carta degli



Bollicine

Varie cantine d'Italia
Metodo classico 8

Duca di Dolle
Prosecco Brut 5

Vini fermi

La Biancara Maule Veneto
Garganega 5

Vini fermi

Masut da Rive Friuli
Chardonnay 5

Antico Broilo Friuli
Ribolla Gialla 7

Il Coravin

Gravner Friuli
Ribolla Gialla 19,5

en Secondi

Il tataki di tonno Tuna tataki with pea cream, crispy vegetables and Ponzu sauce *

28

Il baccalà in Tecià Stewed salt cod with soft polenta and tomato sauce "traditional" *

22

Il trancio di pesce bianco White fish fillet, burnt pepper cream, goat cheese with thyme, artichoke and black cabbage chips *

28

Il Fritto misto di pesce Mixed fried fish with crunchy seasonal vegetables and polenta *

28

Il filetto di rana pescatrice, Monkfish fillet, in a cabbage, celeriac cream *

28



en Antipasti

La cruda di Manzo Raw beef, sweet and sour radicchio, Teriaki sauce and salty biscuit * *
20

Le polpettina di carne selezionata alla Pizzaiola Meatballs Pizzaiola style with mozzarella mousse, tomato and oregano sauce, basil pesto from Pra and bread crumble*
15

Il Taglierino di Affettati di carne e formaggi, The Platter of Cold Cuts of Meat and Cheese, Selection of Artisan Producers
22

Bruschetta Bruschetta with cherry tomatoes from our gardens and basil
7

Salat

Caesar Salad, Green Salat, Chicken strips, bacon burned, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese and yoghurt sauce
16

Insalata mista Green salad, carrots, cucumber and tomato
7

en Primi

Paccheri con salsiccia di Lovison, Paccheri with Lovison sausage, with buffalo cream and radicchio
16

I tortelli artigianali "Cacio & Pepe" Artisan tortelli "Cacio & Pepe" with with crispy bacon
18

Spaghettono con ragù di verdure, Spaghettono with vegetable ragù, Pra herb pesto, grated smoked ricotta and lemon powder *
16



Vini rossi -acciaio-

Il Chiosso Piemonte
Nebbiolo 2022
7

Vini rossi -legno-

Antico Broilo Friuli
Pinot Nero 2021
7,5

Il Coravin

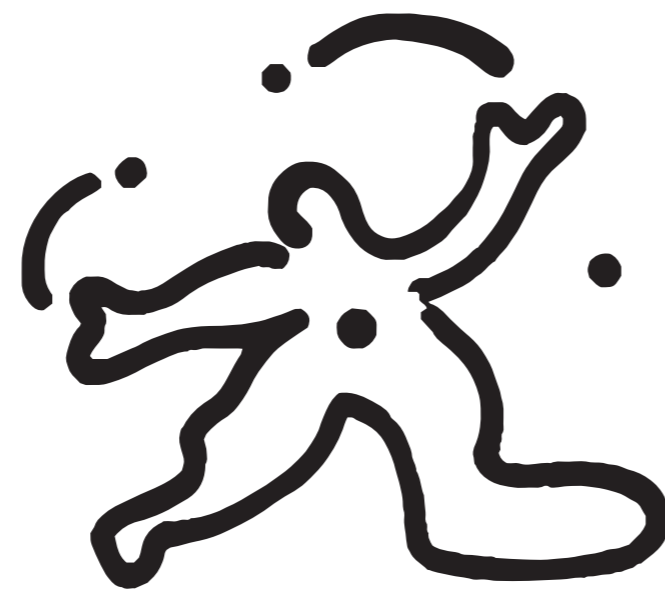
Corte Volponi Veneto
Valpolicella 2018
10

en Secondi

Stinco di Maiale CBt Pork shank CBT with celeriac puree and braised endive *
28

La Tagliata di Scottona, Scottona steak with baked potatoes and pea cream *
30

Our BURGER 250gr. of selected meats, buns, Arnard bacon, early radicchio and pecorino cream. Accompany everything with potatoes, BBQ sauce and caramelized onion *
22



Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza Pizza



en Ricerca

"Nduja Calabra 13,5

Tomato, fiordilatte, 'nduja (spicy sausage), radicchio and gorgonzola cheese

Saporita 13,5

Tomato, fiordilatte, gorgonzola dop, raw ham and walnuts

Lucio 12

Tomato, Mozzarella cheese, salamino, fresh tomato, green sauce of the house

Burratina 13,5

Margherita with burrata-cheese, olives and cherry tomatoes

Andrea 15

Tomato, Mozzarella, Bufalo cheese, sun-dried tomatoes, sausages, Rucola

Orietta 14,5

Tomato, Mozzarella cheese, brie Tomato, cheese, mushrooms, roastsucking-pig, baby tomat

Pepata 13,5

Tomaten, Fiordilatte, pfeffriger Speck, Taggiasca-Oliven und süßer Gorgonzola

Vegana 15,5

Tomatoes, risella simil cheese, taggiasca olives, onions, seasonal mushrooms and oregano

Alto Adige 14,00

Tomato, fiordilatte, speck, gorgonzola and porcini mushrooms

Acciughe e Friarielli 14,00

Tomato, fiordilatte, anchovies from the Cantabrian Sea, Taggiasca olives and broccoli

en Bianche /white

Salsiccia e Friarielli 12

Fiordilatte, broccoli and Lovison sausage

Nordica 13

Burrata-Mozzarella, Burrata-cheese at the end of cooking, Norwegian Salmon and pepper white

Gricia 14

Fiordilatte, Käse und Pfeffer, knusprig geräucherter Speck

Area 13,50

Fiordilatte, sausage, brie, onions and Lucio herb sauce

San marzano 14,5

Fiordilatte, buffalo DOP cheese, San Marzano tomato fillets, Taggiasca olives and herb pesto

Soleggiata 16,5

Fiordilatte, stracciatella mozzarella, "sonny" special tomatoes, Cantabrian anchovies and Taggiasca olives

Union 11

Fiordilatte, mushrooms, Tropea onion and grated Grana while cooking

Zucchine Cacio & Pepe - 13

Fiordilatte, with soft cheese "Pecorino", courgettes Julienne and bacon with pepper

Cipollotta - 13,5

Fiordilatte, sweet gorgonzola, Lovison sausage and dried onion with grape must

Pinna Gialla 14

Fiordilatte, Tuna fillets, capers and dry tomatoes

en Rosse /red pizzas

Leggera 15

Tomato, rucola, fresh tomato, Parma Ham, Bufala cheese (all uncooked)

Tonno Bonito 15

Tomato, bonito northern tuna fillets, dried onions in must, olives and capers

Cantabrica 13,5

Tomato, burrata, anchovies from the Cantabrian Sea and drops of aromatic pesto with herbs

Frutti di mare 20

Tomato sauce and mixed fish

Filoncini e Calzone

/rolled pizza

Filoncino Romano - 13

Fiordilatte cheese, gorgonzola, radicchio, Porchetta

Filoncino Vegetariano - 12

Fiordilatte cheese with vegetables, rucola

Filoncino classico - 13,5

Fiordilatte cheese, mushrooms mix, brie, raw Ham, Parmesan, Rucola

Calzone - 11

Fiordilatte Tomato, Mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichocche

en Tradizione /tradition

Marinara 6,5

Tomatoes, Knoblauch and Oregano

Margherita 7,50

Tomatoes, Fiordilatte

Prosciutto cotto 9

Ham, Tomato, Fiordilatte

Diavola 9

Tomatoes, Fiordilatte, Salami

Acciughe 10,5

Tomatoes, Fiordilatte, Cantabrian sardines

Bufala 9,5

Tomato, Büffel cheese

Prosciutto e funghi 10,5

Tomatoes, Fiordilatte, ham and Mushrooms

Tonno e Cipolla di Tropea 10,5

Tomatoes, Fiordilatte, Thunfisch and Tropea-Zwiebel

Capricciosa 11,5

Tomatoes, Fiordilatte, Ham, Mushrooms, Artischocken

Verdure 12

Tomatoes, Fiordilatte, gemischtes Gemüse

Quattro Formaggi - 11

Tomatoes, Fiordilatte, Brie, Käse, geriebenes Getreide and Gorgonzola



Novità



Classico

Novità



Classico

In assenza di reperimento del prodotto fresco e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, chiedete pure al personale di servizio. In caso di allergie e intolleranze richiedi la carta degli allergeni.