

Colazione Al Campanile



*Caffè – Croissant –
Fette biscottate –
marmellata – burro e
succo di frutta*

*Cappuccino o Caffè
Americano o Tea con
Croissant o Biscotti
Veneziani – fette
biscottate –
marmellata – burro e
succo di frutta*





*Caffè latte o Cioccolata o Caffè Doppio con
croissant-fette biscottate-marmellata-burro e
succo di frutta*



*Vova strapazzate
con pancetta o
pancakes con
marmellata –
burro e succo di
frutta*



"Al Campanile"

Trattoria - Pizzeria
"Al Campanile"

Benvenuti nella nostra Trattoria
Welcome to our Tavern
Bienvenue à notre Taverne
Herzlich Willkommen auf unserer Taverne
Bienvenido a nuestra Taberna

© 2016.03 - DeplIMAX - 0422.362.443

TRATTORIA PIZZERIA "AL CAMPANILE"
SESTIERE SAN POLO, 2088 - 30125 VENEZIA
TELEFONO: +39 041 5237221
www.alcampanilevenezia.it
Free Wi-Fi: Venezia-2088

Antipasti di Pesce

APPETIZER OF FISH - HORS-D'OEUVRE DE POISSON

FISCHVORSPEISEN - ENTREMESES DE PESCADO Y MARISCO

Cozze alla "Tarantina" (I-P) **

MUSSELES "TARANTINA" STYLE (TOMATO)
MOLLUSQUES TARANTINA (TOMATE)
MIESMUSCHELN TARANTINA
MEJILLONES A LA "TARANTINA" (CON TOMATE)

Saltata di Molluschi (cozze e vongole) (N-P) **

JUMPED MUSSELES AND CLAMS IN A WHITE SOUCE
MOLLUSQUES ET CLOVISSES Á LA POELE AU VIN BLANC
SAUTIERTE MUSCHELN AM WEIBWEINS SAUCE
SALPICÓN DE MOLUSCOS (MEJILLONES Y ALMEJAS) ** **

*** Cocktail di Gamberi (B-C-M) ****

COCKTAIL OF PRAWNS - COCKTAIL DE CREVETTES
GARNELENCOCKTAIL - CÔCTEL DE GAMBAS

Tris di "Saor" con polenta (A-B-D) **

TRIS OF SAOR WITH POLENTA
TRIS DE SAOR (POISSON MARINÉ DANS LA VINAIGRE) ** AVEC POLENTA
TRIS IN SAOR MIT POLENTA
TRIS DI "SAOR" (CONDIMENTO DE CEBOLLA) CON POLENTA

Piovra al vapore su letto di rucola (D) **

BOILED OCTOPUS ON A BED OF ROCKET SALAD
PIEVRE BOULLI AVEC ROQUETTE
KRAKEN GEGART MIT RUCOLA
PULPO AL VAPOR SOBRE LECHO DE RÚCULA

*** Capesante alla griglia con zucchine e pomodorini (A-B-N) ****

* GRILLED SCALLOPS WITH ZUCCHINI AND CHERRY TOMATOES
* COQUILLES ST-JACQUES GRILLÉES AVEC COURGETTES ET TOMATES CERISES
* JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL MIT ZUCCHINI UND KIRSCHTOMATEN
* VIEIRAS A LA PLANCHA CON CALABACÍN Y TOMATES PEQUEÑOS

*** Tartar di Tonno al pompelmo rosa (D) ****

TUNAFISH TARTAR WITH GRAPEFRUIT
TARTARE DE THON AU POMPELMO
THUNFISCH-TARTAR MIT GRAPEFRUIT
TARTAR DE ATÚN CON POMELO ROSA

Antipasto misto di pesce (A-B-D-I-N-P) **

1 CAPASANTA, COZZE AL POMODORO, GAMBERETTI,
1 SCAMPO, PIOVRA A PEZZETTI, POLENTA
FISH STARTERS:
1 SCALLOP, MUSSELS WITH TOMATO, PRAWNS, 1 SHRIMP TAIL, OCTOPUS PIECES, POLENTA
HORS-D'OEUVRE VARIÉ DE POISSON:
1 COQUILLE ST-JACQUES, MOULES Á LA TOMATE, CREVETTES, 1 LANGOUSTINE, POULPES
EN MORCEAUX, POLENTA
VORSPEISENTELLER MIT FISCH : 1 JAKOBSMUSCHEL, MIESMUSCHELN MIT TOMATEN,
GARNELEN, 1 LANGOUSTINE, OKTOPUS, POLENTA
ENTREMESES MIXTOS DE PESCADO Y MARISCOS: 1 VIEIRA, MEJILLONES CON TOMATE,
CAMARONES, 1 DE ESCAPE, PULPO PICADO, POLENTA

Baccalà mantecato (D-G) **

CREAMED DRIED CODFISH
BACCALÀ (MORUE SÉCHÉE) TRAVAILLÉE EN SAUCE D'HUILE ET DE LAIT
STOCKFISCHMUS
BACALAO DESMENUZADO EN SALSA DE ACEITE Y LECHE

Antipasti di Carne

APPETIZER OF MEAT - ENTREES DE VIANDE

FLEISCHVORSPEISEN - ENTREMESES DE CARNE

* *Fritti Sfiziosi* (A-C-G) **

(olive ascolane, verdure pastellate, mozzarelline)

FRIED DELICIOUS

(OLIVES, VEGETABLES, SMALL-MOZZARELLA)

FRITURE DE OLIVES FARCIES, LEGUMES ET PETITE MOZZARELLE

LECKERE FRITURE

(OLIVEN, GEMÜSE IM TEIGMANTEL, KLEINE MOZZARELLAKUGELN)

FRITURA VARIADA

(OLIVAS ASCOLANAS, VERDURAS REBOZADAS Y MOZZARELLITAS)

Caprese (mozzarella e pomodoro) (G) **

CAPRESE SALAD

SALADE CAPRESE (TOMATES ET MOZZARELLE)

SALAT MIT MOZZARELLA UND TOMATEN

CAPRESE (MOZZARELLA Y RODAJAS DE TOMATE)

Prosciutto crudo e Brie o Melone (G) **

PARMA HAM AND BRIE CHEESE OR MELON

JAMBON DE PAYS ET BRIE OU MELON

ROHER SCHINKEN MIT BRIE ODER HONIGMELONE

JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE O MELÓN

Bresaola di manzo con rucola e grana (G) **

BRESAOLA AIR-CURED BEEF WITH ROCKET AND GRANA CHEESE

BRESAOLA AVEC ROQUETTE ET PARMESAN

BRESAOLA VOM RIND MIT RUCOLA UND PARMESAN

BRESAOLA CON RÚCULA Y PARMESANO

Carpaccio di manzo con rucola e grana (G) **

BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND GRANA CHEESE

CARPACCIO AVEC ROQUETTE ET PARMESAN

CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA UND PARMESAN

CARPACHO CON RÚCULA Y PARMESANO

Antipasto all' Italiana (salumi misti)

APPETIZER OF MIXED SALAMI

ASSIETTE ASSORTIE DE JAMBON ET SAUCISSONS

WURSTAUFSCHNITT

ENTREMESES DE FIAMBRE ITALIANOS VARIADOS

Bruschette

BRUSCHETTA

Olio, aglio, pomodoro (A) **

OIL, GARLIC, TOMATO

HUILE, AIL, TOMATE

ÖL, KNOBLAUCH, TOMATEN

ACEITE, AJO, TOMATE

Pomodoro, mozzarella (A-G) **

TOMATO, MOZZARELLA

TOMATE, MOZZARELLA

TOMATEN, MOZZARELLA

TOMATE, MOZZARELLA

Aggiunte

ADDITIONS - INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN - INGREDIENTES AÑADIDOS

Primi Piatti di Pesce

FIRST COURSE OF FISH - RIZ ET PATES AU POISSON

ERSTER GANG-FISCH - PRIMEROS PLATOS DE PESCADO Y MARISCO

Orecchiette al Branzino e rucoletta (A-D) **

ORECCHIETTE PASTA WITH SEA BASS AND ROCKET SALAD
ORECCHIETTE AU BAR ET ROQUETTE SAUVAGE
ORECCHIETTE MIT SEEBARSCH UND WILDER RAUKE
PASTA "ORECCHIETTE" CON RÓBALO Y RÚCULA

**** Spaghetti alla Busara con scampi (A-B-I) *****

SPAGHETTI SHRIMPS BUSARA - SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES
SPAGHETTI MIT SCAMPI - ESPAGUETIS CON CIGALAS A LA "BUSARA"

**** Spaghetti al nero di seppia (A-D) *****

SPAGHETTI WITH BLACK CUTTLEFISH
SPAGHETTI AVEC SECHES NOIR
SPAGHETTI MIT TINTENFISCH UNDE TINTE
ESPAGUETIS CON SEPIA EN SU TINTA

Spaghetti alle vongole veraci (A-N-P) **

SPAGHETTI WITH VERACIOUS CLAMS - SPAGHETTI AUX CLOVISES VRAIS
SPAGHETTI MITT WAHRE VENUSMUSCHELN - ESPAGUETIS CON ALMEJAS

Spaghetti ai Frutti di Mare (A-B-D-N-P) **

SPAGHETTI WITH FRUITS OF THE SEA - SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER
SPAGHETTI MIT MEERFRÜCHTEN - ESPAGUETIS CON MARISCO

**** Penne con dadini di Spada, pomodorini e olive (A-D) *****

PENNE WITH DICED SWORDFISH, CHERRY TOMATOES AND OLIVES
PÂTES À L'ESPADON, TOMATES CERISES ET OLIVES
PENNE MIT SCHWERTFISCH, KIRSCHTOMATEN UND OLIVEN
PASTA CON PEZ ESPADA, TOMATES CHERRY Y ACEITUNAS

**** Gnocchi con capesante, zucchine, al Vino Soave (N-P) *****

GNOCCHI WITH SCALLOPS AND ZUCCHINI IN "SOAVE" WHITE WINE
GNOCCHI AUX COQUILLES SAINT-JACQUES ET COURGETTE AU VIN SOAVE
GNOCCHI MIT JAKOBSMUSCHELN, ZUCCHINI IN SOAVE WEIBWEINSOBE
GNOCCHI CON VIEIRA, CALABACINES CON VINO BLANCO (SOAVE) **

Risotto di pesce (stagionale) (min.2 pers) each / cad. (B-D-N-P) **

RISOTTO WITH FISH (SEASON FISH)
RIZ AU POISSON (DE SAISON)
REISGERICHT MIT FISCH (SAISONGEBUNDEN)
RISOTTO DE PESCADO (DE TEMPORADA) MÍN, 2 PERS.

Tagliatelle caserecce al Granchio e pepe verde (A-B-C-I-N) **

HOMETAGLIATELLE WITH CRAB AND GREEN PEPPER
TAGLIATELLES FAITES MAISON AU CRAB ET POIVRE VERT
BREITE BANDNUDELN MIT KREBSFLEISH UND GRÜNEM PEPPER
TALLARINES CASEROS CON CANGREJO Y PIMIENTA VERDE

Zimino (zuppetta di pesce) ** (B-D-I-N-P) **

"ZIMINO" (SOUP OF FISH)
"ZIMINO" (SOUPE DE POISSON)
"ZIMINO" (GANGFISHSUPPE)
"ZIMINO" (CALDERETA DE PESCADO)

Primi Piatti di Carne

FIRST COURSE OF MEAT - RIZ ET PATES A' LA VIANDE
ERSTER GANG-FLEISCH - PRIMEROS PLATOS DE CARNE

Spaghetti al ragù (A-I-N) **

SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE
SPAGHETTI A' LA BOLOGNESE
SPAGHETTI MIT RAGU'
ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA

Spaghetti con Pomodoro Fresco (A-I) **

SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO SAUCE
SPAGHETTI AVEC TOMATE FRAIS
SPAGHETTI MIT TOMATENS FRESH
ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE

Spaghetti all'Amatriciana (A-I-N) **

SPAGHETTI AMATRICIANA (BACON AND ONION)
SPAGHETTI AMATRICIANA (BACON ET ONION)
SPAGHETTI AMATRICIANA (SPECK E SWIEBEL)
ESPAGUETIS "AMMATRICIANA"

Spaghetti alla Carbonara (A-C-G) **

SPAGHETTI CARBONARA (BACON AND EGGS)
SPAGHETTI CARBONARA (BACON ET OEUF)
SPAGHETTI CARBONARA (SPECK ENEIER)
ESPAGUETIS A LA CARBONARA

Lasagne di verdura (A-C-G-I) **

LASAGNE OF VEGETABLES - LASAGNE DE LEGUMES
LASAGNE MIT GEMÜSE - LASAÑA DE VERDURA

Lasagne di Carne (A-C-G-I-N) **

LASAGNE OF MEAT - LASAGNE DE VIANDE
LASAGNE DER FLEISCH - LASAÑA DE CARNE

Spaghetti al pesto genovese (A-H) **

SPAGHETTI WITH GENOISE PESTO
SPAGHETTIS AU PESTO À LA GÉNOISE
SPAGHETTI MIT BASILIKUMPESTO
ESPAGUETIS CON PESTO ALBAHACA Y PARMESANO

Ravioli con Gorgonzola, spinaci e noci (A-C-G-H) **

RAVIOLI WITH GORGONZOLA, SPINACHES AND WALNUTS
RAVIOLI AU GORGONZOLA, EPINARDS ET NOIX
RAVIOLI MIT GORGONZOLA, SPINAT UND NUSSEN
RAVIOLIS CON QUESO GORGONZOLA, ESPINACAS Y NUECES

Risotto di verdura (stagionale) - (min. 2 pers) each / cad. (G-I) **

RISOTTO OF VEGETABLES (OF SEASON) **
RISOTTO DE LEGUMES (DE SAISON) **
REIS MIT PORTULAKGEMÜSE
RISOTTO DE VERDURA (DE TEMPORADA) ** MÍN. 2 PERS.

Risotto ai Funghi (min.2 pers) each / cad. (G) **

MUSHROOM RISOTTO (MIN. 2 PEOPLE) EACH:
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (MIN.2 PERS. CHACUN)
PILZRISOTTO (MINDESTENS 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON)
RISOTTO CON HONGOS (MÍN. 2 PERSONAS) **

*** Zuppa di verdura (I) ****

VEGETABLE SOUP - SOUPE DE LEGUMES
GEMÜSESUPPE - SOPA DE VERDURAS

Secondi Piatti di Pesce

SECOND COURSE OF FISH - POISSON

HAUPTGANG-FISCH - SEGUNDOS PLATOS DE PESCADO

Seppie alla Veneziana con polenta (D) **

BLACKCUTTLE FISH VENETIANS STYLE WITH POLENTA
SEICHES À LA VÉNITIENNE AVEC DE LA POLENTA
TINTENFISCHE AUF VENEZIANISCHE ART MIT POLENTA
SEPIA A LA VENECIANA CON POLENTA

**** Fritto della laguna con verdure (A-B-D-P) *****

FRIED LOCAL FISH WITH SMALL VEGETABLES
POISSONS DE LA LAGUNE FRITS AVEC LEGUMES
FRITURE AUS DIER LAGUNE MIT GEMÜSE
FRITURA DE LA LAGUNA CON VERDURITAS

**** Calamari fritti con verdure (A) *****

FRIED CALAMARI WITH VEGETABLES - CALMARS FRITS AVEC LÉGUMES
GEBACKENE TINTENFISCHRINGE MIT GEMÜSE
CALAMARES FRITOS CON VERDURAS

**** Sogliola alla Mugnaia (limone e vino bianco) (A-D-N) *****

SOLE MEUNIÈRE (LEMON AND WHITE WINE)
SOLE MEUNIÈRE (CITRON ET VIN BLANC)
SEEZUNGE "MÜLLERIN ART" (ZITRONE UND WEISSWEIN)
LENGUADO A LA MUGNAIA (LIMÓN Y VINO BLANCO)

**** Scampetti dorati (A-B) *****

FRIED GOLDEN SHRIMPS - LANGUSTINES FRITTE
GOLDGEBACKENE KEISERGRANADE - CIGALITAS DORADAS

**** Tagliata di Tonno con rucola e pomodorini (D) *****

CUT TUNAFISH WITH ROCKET-SALAD AND CHERRY - TOMATOES
TRANCHES DE THON AVEC SALAD ROUSSETTE ET TOMATES-CERISES
THUNFISCHSCHEIBE MIT RUCOLA UND COCKTAILTOMATEN
RODAJAS DE ATÚN CON RÚCULA Y TOMATITOS CHERRY

**** Tagliata di Pesce spada con filetti di peperoni (D) *****

CUT SWORDFISH WITH FILLETS OF PEPPER
TRANCHE D'ESPADON AVEC FILETS DE POIVRON
SCHWERTFISCHEIBEN MIT PAPRIKASTREIFEN
RODAJAS DE PEZ ESPADA CON LÁMINAS DE PIMIENTO

Filetto di Branzino con verdure di stagione (D) **

FILLET OF SEA BASS WITH VEGETABLES
FILET DE LOUP DE MER AVEC LEGUMES DE SAISON
SEEBARSCHFILET MIT SEISONGEMÜSE
FILETE DE RÓBALO CON VERDURAS DE TEMPORADA

Scaloppa di Orata con carciofi o funghi (D) **

GILTHEAD WITH ARTICHOKES OR MUSHROOMS
ESCALOPE DE DAURADE SUR AVEC ARTICHAUDS OU CHAMPIGNONS
GOLDBRASSENSCHNITZEL AUF ARTISCHOCKEN ODER PILZBETT
ESCALOPE DE DORADA CON ALCACHOFAS U HONGOS

Branzino o Orata ai ferri con verdure (D) **

GRILLED SEA BASS, GILTHEAD WITH SEASON VEGETABLES
DORADE OU BAR AVEC LEGUMES DE SAISON
GEGRILLTER SEEWOLF, ODER SEEZUNGE MIT SAISON GEMÜSE
RÓBALO, DORADA A LA PARRILLA CON VERDURAS

Grigliata mista di pesce (B-D) **

ORATA O BRANZINO, 1 SCAMPO, TRANCETTO DI TONNO E PESCE SPADA
MIXED FISH GRILL: BREAM OR BASS, 1 SHRIMP TAIL, SLICE OF TUNA AND SWORDFISH
GRILLADE MIXTE DE POISSONS: DORADE OU BAR, 1 LANGOUSTINE, DARNE DE THON ET
ESPADON
FISCHPLATTE VOM GRILL: DORADE ODER SEEBARSCH, 1 LANGUSTINE, THUNFISCHSTEAK
UND SCHWERTFISCH
PARRILLA DE MARISCOS MIXTA: DORADA O LUBINA, 1 DE ESCAPE, FILET DE ATÚN Y PEZ ESPADA

(** vedi scheda allergeni allegata - see attached sheet - voir feuille ci-jointe - siehe Beiblatt - ver hoja adjunta)

Secondi Piatti di Carne

SECOND COURSE OF MEAT - VIANDES

HAUPTGANG-FLEISCH - SEGUNDOS PLATOS DE CARNE

Tagliata di Roastbeef con rucola o spinaci

CUT ROASTBEEF WITH ROCKET OR SPINACHES
TRANCHES DE ROASTBEEF AVEC ROUSETTE OU EPINARDS
ROASTBEEFSCHNITZELN MIT RUCOLA ODER SPINAT
LONCHAS DE ROSBIF CON RÚCULA O ESPINACAS

Scaloppa di Vitello al limone o vino bianco o Marsala (A-I-N) **

ESCALOPE OF VEAL WITH EITHER LEMON, WHITE WINE OR MARSALA
ESCALOPE DE VEAU AU CITRON OU VIN BLANC OU MARSALA
KALBSSCHNITZELN IN ZITRONEN-, WEISSWEIN- ODER MARSALASAUCE
BIFE APIMENTADO CON LIMÓN O VINO BLANCO O MARSALA

Filetto di Manzo ai ferri o pepe verde o con porcini (G-L-N) **

GRILLED FILLET OF BEEF WITH GREEN PEPPER OR PORCINI MUSHROOM SAUCE
FILET DE BŒUF GRILLÉ OU POIVRE VERT OU AVEC CÈPES
RINDERFILET GRILLÉ ODER MIT BAROLOWEIN, GRÜNEM PFEFFER
LOMO DE TERNERA A LA PLANCHA O PIMIENTA VERDE O CON SETAS

**** Filetti di Pollo ai peperoni***

CHICKEN FILLETS WITH VEGETABLES
FILETS DE POULET AVEC LÉGUMES
HÜHNCHENFILET MIT PAPRIKAGEMÜSE
FILETES DE POLLO CON PIMIENTO

**** Braciola di Maiale ai ferri con spinaci***

GRILLED PORK CHOP WITH SPINACH
CÔTE DE PORC GRILLÉE AVEC ÉPINARDS
SCHWEINEKOTELETT VOM ROST MIT SPINAT
CHULETA DE CERDO CON ESPINACAS

**** Costine di Agnello su letto di funghi o rucola***

LAMB-CHOPS ON BED OF MUSHROOMS OR ROCKET SALAD
COTELETTES D'AGNEAU AVEC CHAMPIGNONS OU ROUSSETTE
LAMMKOTELETES AUF PILZ ODER RUCOLABETT
COSTILLAS DE CORDERO SOBRE LECHO DE HONGOS O RÚCULA

Bracioline di Vitello con radicchio

CALF-CHOPS WITH RADICCHIO
CÔTES DE VEAU AU TREVISE
KALBSKOTELETT MIT RADICCHIO
CHULETITAS DE TERNERA CON ACHICORIA

**** Fegato alla Veneziana con polenta (N) *****

LIVER VENETIAN-STYLE WITH POLENTA
FOIE A LA VENITIENNE AVEC POLENTA
LEBER NACH VENEZIANISCHER ART MIT POLENTA
HÍGADO DE TERNERA A LA VENECIANA CON POLENTA

**** Petto di pollo con patate rosolate***

CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED POTATOES
BLANC DE POULET AVEC POMMES DE TERRE RISSOLÉES
HÜHNERBRUST MIT BRATKARTOFFELN
PECHUGA DE POLLO CON PATATAS SALTEADAS

La Pizzeria

MARINARA (A-D-F) **

Pomodoro, acciughe, aglio - Tomato, anchovies, garlic
Tomatoes, anchios, ail - Tomaten, sardellen, knoblauch - Tomato, anchoas y ajo

MARGHERITA (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella - Tomato, mozzarella - Tomates, mozzarella
Tomaten, mozzarella - Tomato y mozzarella

DIAVOLA (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, salame piccante - Tomato, mozzarella, hot salami
Tomates, mozzarella, salami piquant - Tomaten, mozzarella scharf salami
Tomate, mozzarella y salami picante

VIENNESE (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, würstel - Tomato, mozzarella, würstel - Tomates, mozzarella, würstel
Tomaten, mozzarella, würstel - Tomato, mozzarella y salchichas Frankfurt

FUNGHI (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella funghi misti - Tomato, mozzarella mushrooms
Tomates, mozzarella, champignons - Tomaten, mozzarella, pilze - Tomato, mozzarella, hongos mixtos

CARCIOFI (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, carciofi - Tomato, mozzarella, artichokes
Tomates, mozzarella, artichauts - Tomaten, mozzarella, artischoken - Tomato, mozzarella y alcachofas

PROSCIUTTO (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, prosciutto - Tomato, mozzarella, ham
Tomates, mozzarella, jambon Tomaten, mozzarella, schinken - Tomato, mozzarella y jamón de York

QUATTRO STAGIONI (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes
Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts - Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischoken
Tomate, mozzarella, jamón de York, hongos y alcachofas

DELICATA (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo - Tomato, mozzarella, raw ham
Tomates, mozzarella, jambon cru - Tomaten, mozzarella, roh schinken - Tomato, mozzarella, jamón

POLLO (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, pezzetti di pollo - Tomato, mozzarella, chicken pieces
Tomate, mozzarella, morceaux de poulet
Tomaten, Mozzarella, Hühnerfleisch - Tomato, mozzarella, piezas de pollo

VEGETARIANA (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, verdure miste - Tomato, mozzarella, vegetables in season
Tomates, mozzarella, légumes de saison - Tomaten, mozzarella, gemüse der Jahreszeit
Tomate, mozzarella, verduras mixtas

CALZONE (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Tomates, mozzarella, jambon, champignons - Tomaten, mozzarella, schinken, pilze
Tomate, mozzarella, jamón de York, hongos

FORMAGGIO (A-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola - Tomato, mozzarella, brie, gorgonzola
Tomates, mozzarella, brie, gorgonzola - Tomaten, mozzarella, brie, gorgonzola
Tomate, mozzarella, brie y queso gorgonzola

TONNO E CIPOLLA (A-D-F-G) **

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla - Tomato, mozzarella, tuna fish and onion
Tomates, mozzarella, thun et onion - Tomaten, mozzarella, thon e swibel
Tomate, mozzarella, atún y cebolla

FRUTTI DI MARE (A-B-D-F-G-P-N) **

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare - Tomato, mozzarella, seafood
Tomates, mozzarella, fruits de mer - Tomaten, mozzarella, meerefruchten - Tomato, mozzarella, marisco

***AGGIUNTE**

ADDITIONS - INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES - ZUSÄTZLICHE ZUTATEN - INGREDIENTES AÑADIDOS

(** vedi scheda allergeni allegata - see attached sheet - voir feuille ci-jointe - siehe Beiblatt - ver hoja adjunta)

Contorni

VEGETABLES - CONTOURS - GEMÜSE - GUARNICIONES

Verdura ai ferri

MELANZANE, ZUCCHINE, CIPOLLE, POMODORI
VEGETABLES GRILLED: EGGPLANT, ZUCCHINI, ONIONS, TOMATOES
LÉGUMES GRILLÉS: AUBERGINES, COURGETTES, OIGNONS, TOMATES
GEGRILLTES GEMÜSE: AUBERGINEN, ZUCCHINI, ZWIEBELN, TOMATEN
VERDURAS COCIDAS MIXTAS: BERENJENA, CALABACÍN, CEBOLLA, TOMATE

Spinaci al burro (G) **

BUTTERED SPINACHES - EPINARDS AU BEURRE
BUTTERSPINAT - ESPINACAS CON MANTEQUILLA

Patate fritte

FRIED POTATOES - FRITES - POMMES FRITES - PATATAS FRITAS

Patate rosolate al rosmarino

ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY - POMMES DE TERRE SAUTEÉES AU ROSMARIN
BRATKARTOFFEN MIT ROSMARIN - PATATAS SALTEADAS CON ROMERO

Insalata di stagione mista

MIXED SEASON SALAD - SALADE MIXTE - SALAT DER SAISON
ENSALADA DE TEMPORADA MIXTA

Formaggi

CHEESES - FROMAGES - KÄSE - QUESOS

Gorgonzola - Taleggio - Brie

Emmenthal - Parmigiano (G) **

(1 PORZIONE) (1 PORTION) (1 RACIÓN) (1 RACIÓN)

Formaggi misti (G) **

ASSORTED CHEESES - FROMAGE ASSORTIS - GEMISCHTE KÄSEPLATTE - QUESOS VARIADOS

Insalatone

SALADS - SALADES - ENSALADAS

Campanile (D-G) **

Insalata, pomodoro, carote, mozzarella, tonno - Salad, tomatoes, carrots, mozzarella, tuna
Salade, tomate, carottes, mozzarella, thon - Salat, Tomaten, Karotten, Mozzarella, Thunfisch
Ensalada, tomate, zanahoria, mozzarella, atún

Adriatica (D) **

Insalata, pomodoro, carote, tonno, acciughe, capperi - Salade, tomate, carottes, thon, anchois, câpres
Salade, tomates, carottes, le thon, anchois, câpres
Salat, Tomaten, Karotten, Thunfisch, Sardellen, Kapern
Ensalada, tomate, zanahoria, atún, anchoas, alcaparra

Spiritosa (C-G) **

Insalata, pomodoro, carote, mozzarella, prosciutto cotto, uova, olive
Salad, tomatoes, carrots, mozzarella, ham, egg, olives
Salade, tomate, carottes, mozzarella, jambon cuit, œufs, olives
Salat, Tomaten, Karotten, Mozzarella, gekochter Schinken, Eier, Oliven
Ensalada, tomate, zanahoria, mozzarella, jamón dulce, huevos, aceitunas

Campagnola (G) **

Insalata, pomodoro, carote, mozzarella, olive, pollo - Salad, tomatoes, carrots, mozzarella, olives, chicken
Salade, tomate, carottes, mozzarella, olives, poulet - Salat, Tomaten, Karotten, Mozzarella, Oliven, Hühnerfleisch
Ensalada, tomate, zanahorias, mozzarella, aceitunas, pollo

Gamberetti (B) **

Insalata, pomodoro, olive, gamberetti, capperi - Salad, tomatoes, olives, prawns, capers
Salade, tomate, olives, crevettes, câpres - Salat, Tomaten, Oliven, Garnelen, Kapern
Ensalada, tomate, aceitunas, camarones, alcaparra

(** vedi scheda allergeni allegata - see attached sheet - voir feuille ci-jointe - siehe Beiblatt - ver hoja adjunta)

Bibite

DRINKS - BOISSON - GETRÄNKE - BEBIDAS

Acqua minerale (nat. o gas)

MINERAL WATER (NAT. OR SPARKLY)
EAU MINERAL (NAT. OU GAZEUSE)
MINERAL WASSER (NAT. ODER GASHALTIG)
AGUA MINERAL (CON GAS O SIN GAS)

Succo di frutta

FRUIT JUICE
JUS DE FRUIT
FRUCHTSAFT
ZUMO DE FRUTA

Vino bianco o rosso della casa ¼ lt.

WHITE OR RED HOUSE WINE. ½ LT.
VIN BLANC OU ROUGE DE LA MAISON 1 LT.
WEIS ODER ROT HAUSWEIN - VINO BLANCO O TINTO DE LA CASA

Vino Bianco Frizzante ¼ lt.

WHITE SPARKLY DRY WINE ½ LT.
VIN BLANC GAZEUSE SEC 1 LT.
WEIS SEC WEIN - VINO BLANCO ESPUMOSO

Birra bionda italiana alla spina (Sans Souci) . 0,20 lt.

ITALIAN DRAFT BEER (S. SOUCI) ** 0,2 LT.
BIERRE ITALIAN A' LA PRESSION (S. SOUCI) ** 0,2LT.
ITALIENISCHES BIER VOM FASS (S. SOUCI) ** 0,2LT.
CERVEZA ITALIANA RUBIA DE BARRIL (S. SOUCI) **

Birra bionda italiana alla spina - Media 0,40 lt.

MEDIUM ITALIAN BEER 0,4 LT.
BIERRE ITALIAN A' LA PRESSION MOYENNE 0,4 LT.
ITALIENISCHES BIER VOM FASS 0,4 LT.
CERVEZA RUBIA MEDIA ITALIANA

Birra bionda italiana alla spina - Magnum 1 lt.

BIG BEER 1 LT.
GRAND BIERE 1 LT.
GROSSES BIER VOM FASS 1 LT.
CERVEZA MAGNUM 1 LT.

Birra in bottiglia 0,33 lt.

(BECK'S, CERES, CORONA, BUD, TOURTEL, MC FARLAND)
BEER IN BOTTLE
BIERE DANS LA BOUTEILLE
BIER IN FLASCHE
CERVEZA EN BOTELLA

Bibite varie (Coca Cola, Fanta, Sprite, ecc) . . . 0,20 lt.

SOFT DRINKS
BOISSONS VARIÉS
VERSCHIEDEN
BEBIDAS Y REFRESCOS VARIADOS

Spritz Aperol o Campari

Bellini

Prosecco (1 calice)

Liquori

LIQUORS - LOKORE - LIKÖRE LICORES

Cocktail vari (Rum & Cola, Vodka-orange, Gin-tonic, ecc.)

VARIOUS COCKTAILS (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)
COCKTAIL VARIÉES (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)
COCKTAIL VERSCHIEDEN (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)
CÓCTELES VARIADOS (RON CON COCA-COLA, VODKA-NARANJADA, GIN-TONIC, ...)

Liquori italiani

ITALIAN LIQUORS - LIQUEURS ITALIENNES
ITALIENISCHE LIKÖRE - LICORES ITALIANOS

Liquori esteri

FOREIGN LIQUORS - LIQUEURS ÉTRANGERS
AUSLANDISCHE LIKÖRE - LICORES EXTRANJEROS

Whisky

Whisky invecchiati

OLD WHISKIES
WHISKY VIEILLES
GELAGERTER WHISKY
WHISKIES ENVEJECIDOS

Bibite Calde

HOT DRINKS - BOISSONS CHAUD

HEISSE GETRÄNKE - BEBIDAS CALIENTES

Caffè Espresso.

Caffè Espresso decaffeinato

Caffè corretto

LIQUEUR ESPRESSO - CAFÉ ARROSÉ - CARAJILLO

Caffè Americano

Caffè doppio

DOUBLE ESPRESSO - CAFÉ DOUBLE - DOPPELTER ESPRESSO - CAFÉ DOBLE

Espresso d'orzo

ESPRESSO BARLEY - CAFÉ D'ORGE - ESPRESSO GERSTE - ESPRESSO DE MALTA

Cappuccino

Caffèlatte

Tè caldo, camomilla, tisane varie

HOT TEA, CAMOMILLE, VARIOUS TISANE - THE' CHAUD, CAMOMILLE, TISANE VARIÉES
HEISSER TEE, KAMILLE, VERSCHIEDENE TEES - TÉ CALIENTE, MANZANILLA, INFUSIONES
VARIADAS

Ciocolata

HOT CHOCOLATE - CHOCCOLAT CHAUD
WARMW SCHOKOLADE - CHOCOLATE CALIENTE

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto

PANE - BREAD - PAIN - BROT - PAN

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN

* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS

* EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN

* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS