



Il ristorante “La Riva” nasce nel 2006 dalla passione di Franco e della sua famiglia per la ristorazione e la buona cucina. Frutto di un’esperienza trentennale prende vita un locale confortevole dove degustare specialità di pesce tipiche della tradizione marchigiana. Motivo di orgoglio è il “pescato pregiato di giornata” tra cui è possibile scegliere pesci freschi come il San Pietro cucinato al forno con verdure e pomodorini a ciliegia, la spigola pescata in mare aperto o il rombo dell’Adriatico e tanto altro ancora.

Gustose pizze cotte in forno a legna si vanno ad aggiungere alle ricche specialità marinare.

Sempre attenti alle esigenze di ogni cliente proponiamo inoltre un’intera linea di cucina e pizze senza glutine.

L’ampia sala interna offre un’atmosfera piacevole per gradevoli serate tra amici, ma anche per compleanni, cerimonie e pranzi di lavoro.

In estate il ristorante si arricchisce di favolosi posti all’aperto a bordo piscina e in riva al mare dove è possibile gustare le nostre prelibate specialità per poi rilassarsi nell’adiacente spiaggia riservata...tutto ciò che occorre per trascorrere indimenticabili giornate di sole, mare e buona cucina.

Buon appetito!

*N.B. È bene informare sempre il personale di sala (o il titolare) su possibili intolleranze o allergie prima di ordinare, perché tutte le nostre preparazioni e piatti, per contaminazione crociata, potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi.*



"La Riva" was founded in 2006 by Franco and his family's passion for restaurants and good food. The result of thirty years of experience comes to life a comfortable room where you can taste typical seafood specialties of Marche region.

Source of pride is the "prized day's catch" among which you can choose fresh fish such as San Pietro cooked in the oven with vegetables and cherry tomatoes, bass caught in the open sea or the turbot of the Adriatic and much more.

Tasty pizzas cooked in a wood oven are added to the rich seafood specialties. Always attentive to the needs of each customer we also offer an entire line of cuisine and pizzas without gluten.

The large internal room offers a pleasant atmosphere for pleasant evenings with friends, but also for birthdays, ceremonies and business lunches.

In summer, the restaurant is enriched with fabulous outdoor seating by the pool and by the sea where you can enjoy our delicious specialties and then relax in the adjacent private beach ... all you need to spend unforgettable days of sun, sea and good cooking.

Enjoy your meal!

*Note: It is important to always inform the room staff (or the owner) about possible intolerances or allergies before ordering, because all our preparations and dishes, for cross contamination, may contain traces of gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and products based on lupins, molluscs.*



"La Riva" wurde 2006 von Franco und seiner Familie gegründet, die sich für das Restaurant und eine gute Küche entwickelte. Das Ergebnis von 30 Jahren Erfahrung erweckt ein komfortables Speise Lokal zum Leben, in dem Sie typische Meeresspezialitäten der Region Marken probieren können. Stolz ist der Fang des "begehrten Tages", unter dem Sie frischen Fisch wie San Pietro im Ofen mit Gemüse und Kirschtomaten, im offenen Meer gefangenen Bass oder den Steinbutt der Adria und vieles mehr wählen können. Leckere Pizzas im Holzofen werden zu den reichhaltigen Fischspezialitäten hinzugefügt. Immer auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Gastes bedacht, bieten wir auch eine ganze Linie von Gerichten und Pizzas ohne Gluten an

. Der große innere Raum bietet eine angenehme Atmosphäre für angenehme Abende mit Freunden, aber auch für Geburtstage, Feierlichkeiten und Geschäftsessen. Im Sommer ist das Restaurant mit fabelhaften Sitzgelegenheiten im Freien am Pool und am Meer bereichert, wo Sie unsere köstlichen Spezialitäten genießen und sich anschließend am angrenzenden Privatstrand entspannen können ... alles was Sie brauchen, um unvergessliche Tage Sonne, Meer und Sonne zu verbringen um gute Küche zu genießen.

Guten Appetit!

*Es ist gut, das Personal (oder den Besitzer) vor der Bestellung immer über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren, da alle unsere Zubereitungen und Gerichte für die Kreuzkontamination Spuren von Gluten, Krustentieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja enthalten können. Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Erzeugnisse auf der Grundlage von Lupinen und Weichtieren.*

**Le nostre specialità a base di pesce**  
***Our seafood specialties***  
***Unsere Fischspezialitäten***

**Antipasti di mare freddi**  
***Cold seafood appetizers***  
***Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen***

Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi)	€ 16,00
<i>Tasting of cold appetizers (6 tastings)</i>	
<i>Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	
Pesce spada affumicato con patate prezzemolate	€ 18,50
<i>Smoked Swordfish with potatoes flavored with parsley</i>	
<i>Geraucherter Schwertfisch mit Kartoffeln mit Petersilie gewürzt</i>	
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti	€ 13,00
<i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i>	
<i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	
Cocktail di gamberi in salsa rosa	€ 11,50
<i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i>	
<i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	
Crudit� di Ostriche (selezione "Krystale")	€ 6,00 / each
<i>Crudité of Oysters ("Krystale" selection)</i>	
<i>Crudité von Austern ("Krystale"-Auswahl)</i>	
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione – minimo 2 porzioni)	€ 35,00
<i>Capture lobster cooked at low temperature with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only – minimum 2 portions)</i>	
<i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung – mindestens 2 Portionen)</i>	
Crescia di Urbino	€ 4,00
<i>Crescia (similar to flatbread) made in Urbino</i>	
<i>Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino</i>	

**Antipasti di mare caldi**  
**Warm seafood appetizers**  
**Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen**

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) € 16,00  
*Great tasting of warm appetizers (5 tastings)*  
*Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)*

Gratin di molluschi € 15,50  
*Molluscs gratin*  
*Molluskengratin*

Raguse alla marottese € 12,00  
*Sea snails cooked with Marotta typical recipe*  
*Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht*

Soutè di Vongole € 10,00  
*Clams sauté*  
*Sautierte Venusmuscheln*

Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 10,00  
*Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)*  
*Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Coperto € 2,50  
*Cover charge*  
*Gedeck*

Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi, in mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.  
*Our restaurant uses fresh fish, but in absence of fresh fish uses high quality frozen products.*  
*Unser Restaurant verwendet frischen Fisch, in abwesenheit von frischem Fisch hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.*

## Primi piatti di pesce

### Seafood first courses

### Erste Fisch Hauptspeisen

Passatelli fatti in casa con sugo rosso di Scampi, Mazzancolle e Vongole <i>Homemade Passatelli (pasta) with red sauce of shellfish and Clams</i> <i>(Hausgemachte) Passatelli mit Rot Fischsauce von Schalentieren und Venusmuscheln</i>	€ 15,50
Ravioli ripieni di pesce, gamberi, vongole, pomodorini e pesto di mandorla <i>Fish stuffed Ravioli (pasta), with Prawns, Clams, cherry tomatoes and almond pesto</i> <i>Ravioli gefüllt mit Fisch mit Garnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten und Mandelpesto</i>	€ 15,00
Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi <i>Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams</i> <i>Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken</i>	€ 13,50
Risotto con ragù di mare rosso <i>Rice with red fish ragù</i> <i>Reis mit rotes Fischragout</i>	€ 12,50
Gnocchi con seppia, calamari, gamberi e pomodorini <small>(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)</small> <i>Gnocchi (pasta) with cuttlefish, squids, shrimps and cherry tomatoes</i> <small>(dish not always available, please ask the waiter)</small> <i>Gnocchi (Pasta) mit Tintenfisch, Garnelen und Kirschtomaten</i> <small>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</small>	€ 13,00
Spaghettoni freschi allo scoglio rosso con cozze, vongole e crostacei <small>(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)</small> <i>Fresh Spaghettoni (pasta) with red sauce of mussels, Clams and shellfish</i> <small>(dish not always available, please ask the waiter)</small> <i>Frisches Spaghettoni mit Rot Fischsauce von Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schalentieren</i> <small>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</small>	€ 13,00
Polenta al profumo di mare <small>(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)</small> <i>Polenta with seafood sauce</i> <small>(dish not always available, please ask the waiter)</small> <i>Polenta mit Fischsauce</i> <small>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</small>	€ 10,00
Paccheri con astice di cattura <small>(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)</small> <i>Paccheri (pasta) with capture lobster</i> <small>(dish not always available, please ask the waiter)</small> <i>Paccheri mit Capture Hummer</i> <small>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</small>	€ 35,00
La nostra Paella con pesci speziati, crostacei, molluschi accompagnati da verdure (su prenotazione - minimo 2 porzioni) <i>Our Paella with spicy fish, shellfish, molluscs and vegetables</i> <i>(by reservation only - minimum 2 portions)</i> <i>Unsere Paella mit scharfem Fisch, Muscheln, Weichtiere und Gemüse</i> <i>(auf Reservierung - mindestens 2 Portionen)</i>	€ 18,00

## Secondi piatti di pesce

### Seafood second courses

### Fischhauptgerichte

Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 13,00/all'etto

*Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)*

*Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Grigliata di scampi € 13,00/all'etto

*Grilled prawns*

*Gegrillte Garnelen*

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato) € 24,00

*Mixed fish grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids,*

*3 Adriatic sea fishes depending on market availability)*

*Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen*

*und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)*

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi) € 16,00

*Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)*

*Gegrillte Spieße mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)*

Frittura mista dell'Adriatico € 17,00

*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*

*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen,*

*Meerbarben, Lammzungen)*

Frittura calamari e gamberetti € 18,00

*Fried squids and shrimps*

*Frittuere von Tintenfisch und Garnelen*

Sardoncini scottadito € 10,00

*Grilled anchovies*

*Gegrillte Sardellen*

Spigola / Orata di Orbetello cucinata al forno  
con tricolore di verdure (porzione 650 gr. circa) € 32,00

*Orbetello's sea bass /gilt-head bream cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini*

*(one portion has a weight of 650 grams)*

*Wolfsbarsch / Goldbrasse aus Orbetello im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht*

*(Eine Portion wiegt etwa 650 Gramm)*

Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure (porz. 450 gr. circa) € 30,00

*Fine fish cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini*

*(one portion has a weight of 450 grams)*

*Feiner Fisch im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht*

*(Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)*

Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico € 22,50  
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)  
*Tasting of grill and fry of the Adriatic sea (dish not always available, please ask the waiter)*  
*Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Brodetto (su prenotazione) € 25,00  
*Typical local fish soupe (by reservation only)*  
*Typische lokale Fischsuppe (auf Reservierung)*

## Contorni Side dishes Garnituren

Insalata verde / mista € 4,00  
*Green / mixed salad*  
*Grün / gemischter Salat*

Patate fritte € 5,00  
*French fries*  
*Pommes frites*

Olive all'ascolana € 5,50  
*Typical Ascoli's olives (fried breaded olives stuffed with meat)*  
*Typische Ascoli Oliven (gebratene panierte Oliven gefüllt mit Fleisch)*

Mozzarelline fritte € 5,50  
*Mini mozzarella fried*  
*Gebratene Mozzarelline*

Verdure cotte saltate in padella € 4,50  
*Sauteed vegetables*  
*Sautiertes Gemüse*

Verdure fritte della casa € 5,00  
*Fried vegetables*  
*Gebratenes Gemüse*

Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 5,00  
*Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)*  
*Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00  
*Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)*  
*Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*



**Gran Menù degustazione di pesce\***  
**Great fish tasting menu\***  
**Tolles Fischverkostung menü\***

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)  
*Tasting of cold appetizers (4 tastings)*  
*Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)*

Degustazione di antipasti caldi (3 assaggi)  
*Tasting of warm appetizers (3 tastings)*  
*Verkostung von heisse Vorspeisen (3 Verkostungen)*

**Un primo a scelta fra:**  
***A first course to choose from: / Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:***

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi  
*Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams*  
*Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken*

Risotto con ragù di mare rosso  
*Rice with red fish ragù*  
*Reis mit rotes Fischragout*

**Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte**

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)  
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,*  
*2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*  
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch*  
*und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,*  
*Lammzungen)*

**Contorni / Side dishes / Garniture**

Insalata e patatine fritte  
*Salad and French fries / Salat und Pommes frites*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif / Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

**€ 52,00**

**Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2,  
2 menù in 3 ecc...**

**\*All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**  
**\*Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

## Il Menù dell'Aquila di Mare\*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)  
*Tasting of cold appetizers (4 tastings)*  
*Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)*

Degustazione di antipasti caldi (3 assaggi)  
*Tasting of warm appetizers (3 tastings)*  
*Verkostung von heisse Vorspeisen (3 Verkostungen)*

### **Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte**

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)  
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,  
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*  
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch  
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,  
Lammzungen)*

### **Contorni / Side dishes / Garniture**

Insalata e patatine fritte  
*Salad and French fries / Salat und Pommes frites*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif*  
*Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse)  
*(drinks not included)*  
*(Getränke nicht inbegriffen)*

**€ 43,50**

## **Il Menù del Falco Pescatore\***

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)  
*Tasting of cold appetizers (4 tastings)*  
*Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)*

**Un primo a scelta fra:**  
***A first course to choose from:***  
***Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:***

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi  
*Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams*  
*Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken*

Risotto con ragù di mare rosso  
*Rice with red fish ragù*  
*Reis mit rotes Fischragout*

### **Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte**

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)  
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,*  
*2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*  
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch*  
*und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,*  
*Lammzungen)*

### **Contorni / Side dishes / Garniture**

Insalata e patatine fritte  
*Salad and French fries / Salat und Pommes frites*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif*  
*Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

**€ 47,50**

## **Il Menù dell'Airone\***

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)  
*Tasting of cold appetizers (4 tastings)*  
*Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)*

### **Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte**

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)  
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,  
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*  
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch  
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,  
Lammzungen)*

### **Contorni / Side dishes / Garniture**

Insalata e patatine fritte  
*Salad and French fries / Salat und Pommes frites*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif*  
*Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse)

*(drinks not included)*

*(Getränke nicht inbegriffen)*

**€ 38,50**

## **Il Menù del Gabbiano Reale\***

**Un primo a scelta fra:**  
***A first course to choose from:***  
***Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:***

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi  
*Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams*  
*Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken*

Risotto con ragù di mare rosso  
*Rice with red fish ragù*  
*Reis mit rotes Fischragout*

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (2 pezzi)  
*2 Grilled skewers (shrimps and squids)*  
*2 Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch*

Frittura mista dell'Adriatico  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)*

### **Contorni** ***Side dishes*** ***Garniture***

Insalata e patatine fritte  
*Salad and French fries*  
*Salat und Pommes frites*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif*  
*Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse)  
*(drinks not included)*  
*(Getränke nicht inbegriffen)*

**€ 35,00**

## **Il Menù della Gazza Marina\***

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)  
*Tasting of cold appetizers (4 tastings)*  
*Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)*

**Un primo a scelta fra:**  
***A first course to choose from:***  
***Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:***

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi  
*Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams*  
*Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken*

Risotto con ragù di mare rosso  
*Rice with red fish ragù*  
*Reis mit rotes Fischragout*

Sorbetto, caffè e digestivo della casa  
*Sorbet, coffee and digestif*  
*Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps*

(bevande escluse)  
*(drinks not included)*  
*(Getränke nicht inbegriffen)*

**€ 27,00**

**\*Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc...**

**\*All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**

**\*Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

**\*\*Scegliere primi piatti diversi da quelli proposti nei menù degustazione + € 3,00**

**\*\*Choose first courses different from those offered in the tasting menus + € 3,00**

**\*\*Wählen Sie andere als die in den Degustationsmenüs angebotenen ersten Gänge + € 3,00**

**\*\*\*Scegliere la frittura con solo gamberi e calamari + € 1,00**

**\*\*\*Choose frying with only shrimp and squid + € 1,00**

**\*\*\*Wählen Sie das Braten nur mit Garnelen und Tintenfisch + € 1,00**

# Le nostre specialità a base di carne

## *Our meat specialties*

### *Unsere Fleischspezialitäten*

#### **Antipasti di carne**

#### ***Meat appetizers***

#### ***Fleisch Vorspeisen***

Tagliere di formaggi e salumi del Montefeltro

con crescìa di Urbino e confettura di fichi

€ 16,00

*Selection of cheeses and local cold cuts and cured meat from Montefeltro region*

*with Crescia (similar to flatbread) made in Urbino and Jam Figs*

*Hacken von Kase und Aufschnitt aus der Montefeltro-Region*

*mit Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino und Marmelade Feigen*

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 13,00

*Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)*

*Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Crescia di Urbino

€ 4,00

*Crescia (similar to flatbread) made in Urbino*

*Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino*

#### “Abbondante”:

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

*If you require a large portion there will be a 20% price increase.*

*Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.*

**Primi piatti di carne**  
**Meat first courses**  
**Erste Fleisch Hauptspeisen**

Pappardelle al cinghiale con bacche di ginepro ed erbe aromatiche <i>Pappardelle (pasta) with wild boar ragù, juniper berries and aromatic herbs</i> <i>Pappardelle mit Wildschweinragout, Wacholderbeeren und aromatische Kräuter</i>	€ 12,00
Tortellini alla boscaiola / al ragù <i>Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù</i> <i>Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù</i>	€ 11,50
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle (pasta) with ragù</i> <i>Tagliatelle mit Ragù</i>	€ 10,00
Chitarrine / Penne al Pomodoro e basilico <i>Chitarrine (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil</i> <i>Chitarrine oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	€ 7,50



**Secondi piatti di carne**  
**Meat second courses**  
**Fleischhauptgerichte**

Tagliata di bovino argentino sale e rosmarino (270 grammi circa) <i>Argentine beef flank steak with salt and rosemary (270 grams approximately)</i> <i>Argentinisches Flankensteak mit Salz und Rosmarin (etwa 270 Gramm)</i>	€ 30,00
Tagliata di bovino argentino rucola e grana (270 grammi circa) <i>Argentine beef flank steak with rocket and parmesan (270 grams approximately)</i> <i>Argentinisches Flankensteak mit Rucola und Parmesan (etwa 270 Gramm)</i>	€ 30,00
Cotoletta di vitello alla milanese <i>Wiener Schnitzel of veal</i> <i>Wiener Schnitzel vom Kalbfleisch</i>	€ 17,50
Cotoletta di pollo impanata <i>Wiener Schnitzel of chicken</i> <i>Wiener Schnitzel von Huhn</i>	€ 11,00

Il ristorante è lieto di offrire ai propri clienti menù personalizzati per  
cerimonie, cene aziendali e comitive.

*The restaurant is pleased to offer its customers customized menus for  
ceremonies, business dinners and groups.*

*Das Restaurant bietet seinen Kunden maßgeschneiderte Menüs für  
Zeremonien, Geschäftsessen und Gruppen an.*

# Le nostre specialità vegane e vegetariane

## *Our vegan and vegetarian specialties*

### *Unsere veganen und vegetarischen Spezialitäten*

#### Le nostre proposte vegane...

#### *Our vegan proposals...*

#### *Unsere veganen Vorschläge...*

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 8,00
<i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Verdure fritte della casa	€ 5,00
<i>Fried vegetables</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Verdure cotte saltate in padella	€ 4,50
<i>Sauteed vegetables</i>	
<i>Sautiertes Gemüse</i>	
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 5,00
<i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Giardinetto di verdure	€ 5,00
<i>Sauteed potatoes, carrots and zucchini</i>	
<i>Sautiertes Kartoffeln, Karotten und Zucchini</i>	

#### ...e vegetariane

#### *...and vegetarian*

#### *...und Vegetarischen*

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 13,00
<i>Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Mozzarelline fritte	€ 5,50
<i>Mini mozzarella fried</i>	
<i>Gebratene Mozzarelline</i>	

## Primi piatti vegani...

### *Vegan first courses...*

### *Erste veganen Hauptspeisen...*

Crema di ceci aromatizzata al rosmarino con olio evo e pepe di mulinello € 9,50  
*Chickpea cream flavored with rosemary with extra virgin olive oil and pepper*  
*Kichererbsencreme Rosmaringeschmack mit Natives Olivenol extra und Pfeffer*

Spaghetti con verdure dell' orto € 9,50  
*Spaghetti (pasta) with vegetables*  
*Spaghetti mit Gemuse*

## ...e vegetariani

### *...and vegetarian*

### *...und Vegetarischen*

Gnocchi pesto di mandorla e pachino € 10,50  
*Gnocchi (pasta) with almond pesto and cherry tomatoes*  
*Gnocchi mit Mandelpesto und Kirschtomaten*

## PIZZA CLASSICA

### CLASSIC PIZZA

Le nostre pizze sono preparate con una miscela di farine accuratamente selezionate, in questa delicata fase viene creato un impasto ipocalorico con farine multicereali maltate e soja, ricco di fibra e con alto contenuto in proteine vegetali che contribuiscono ad abbassare i valori del colesterolo. Con una lievitazione lenta e naturale, la nostra pizza risulterà sempre croccante e ben digeribile come vuole la vera tradizione italiana.

*Our pizzas are prepared with a mixture of carefully selected flours, in this delicate phase a low-calorie mixture is created with maltate multigrain flour and soy, rich in fiber and with high content in vegetable proteins that contribute to lower cholesterol values. With a slow and natural leavening, our pizza will always be crisp and easy to digest as the true Italian tradition wants.*

*Unsere Pizzas werden mit einer Mischung sorgfältig ausgewählter Mehle zubereitet, in dieser heiklen Phase entsteht eine kalorienarme Mischung aus Mehrkornmehl und Soja, reich an Ballaststoffen und einem hohen Gehalt an pflanzlichen Proteinen, die zu niedrigeren Cholesterinwerten beitragen. Mit einem langsamen und natürlichen Aufgehen wird unsere Pizza immer knusprig und leicht zu verdauen sein, wie es die wahre italienische Tradition will.*

## Pizze tradizionali

### Traditional pizzas

### Traditionelle Pizzas

**Pizza della Casa** € 13,50

Mozzarella di bufala e fior di latte, pomodori a datterino, rucola, scaglie di grana  
*Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, rocket, Parmesan flakes*  
*Büffelmozzarella und Fiordilatte, Datterino Tomaten, Rucola, Parmesanflocken*

**4 Stagioni** € 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, salsiccia, olive  
*Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, artichokes, mushrooms, sausage, olives*  
*Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Wurst, Oliven*

**Adriatico** € 15,00

Pomodoro, aglio, prezzemolo, capa santa, scampi, cannolicchi, frutti di mare  
*Tomato, garlic, parsley, scallops, prawns, razor clams, seafoods*  
*Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Capa Santa, Garnelen, Schwertmuscheln, Meeresfrüchte*

**Capricciosa** € 10,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi, olive  
*Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, artichokes, fresh mushrooms, olives*  
*Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Artischocken, Frische Pilze, Oliven*

<b>Diavola</b>	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami, sausage, fresh mushrooms</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, scharfe Salami, Wurst, Frische Pilze</i>	
<b>Frutti di mare</b>	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare <i>Tomato, mozzarella fior di latte, seafoods</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Meeresfrüchte</i>	
<b>Funghi Freschi</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Frische Pilze</i>	
<b>Gamberetti</b>	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, salsa rosa <i>Tomato, mozzarella fior di latte, shrimps, ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Garnelen, Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	
<b>L'Armida</b>	€11,50
(ottimo piazzamento al campionato mondiale della pizza 2013) <i>(excellent placement at the 2013 world pizza championship)</i> <i>(Ausgezeichnete Platzierung bei der 2013 World Pizza Championship)</i> Pomodoro, mozzarella nostrana, dadolata di pecorino fresco, pomodoro crudo, guanciale saltato e punte di finocchietto selvatico <i>Tomato, local mozzarella, diced fresh pecorino cheese, raw tomato, sauteed bacon and</i> <i>wild fennel tips</i> <i>Tomate, lokaler Mozzarella, gewürfelter frischer Pecorino Käse, rohe Tomate, sautierter</i> <i>Speck und wilde Fenchelspitzen</i>	
<b>Mammamia</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, speck, grana <i>Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms, speck and parmesan</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Frische Pilze, Speck, Parmesan</i>	
<b>Margherita</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte <i>Tomato, mozzarella fior di latte</i> <i>Tomate, Mozzarella fiordilatte</i>	
<b>Marinara</b>	€ 4,00
Pomodoro, aglio, prezzemolo <i>Tomato, garlic, parsley</i> <i>Tomaten, Knoblauch, Petersilie</i>	
<b>Napoletana</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen, Kapern</i>	

<b>Porcini</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini <i>Tomato, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Steinpilze</i>	
<b>Prosciutto cotto</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken</i>	
<b>Prosciutto cotto e funghi freschi</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, baked ham, fresh mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Frische Pilze</i>	
<b>Prosciutto crudo</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Schinken</i>	
<b>Prosciutto crudo e funghi freschi</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto, fresh mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Schinken, Frische Pilze</i>	
<b>Salame piccante</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, scharfe Salami</i>	
<b>Salsiccia</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia <i>Tomato, mozzarella fior di latte, sausage</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Wurst</i>	
<b>Salsiccia e funghi freschi</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms</i> <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Wurst, Frische Pilze</i>	
<b>Tirolese</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, emmenthal, speck, porcini <i>Tomato, mozzarella fior di latte, emmenthal cheese, speck, porcini mushrooms</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Emmenthal Käse, Speck, Steinpilze</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onion</i> <i>Tomate, Mozzarella, Fiordilatte, Thunfisch, Zwiebel</i>	
<b>Viennese</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel <i>Tomato, mozzarella fior di latte, wurstel</i> <i>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel</i>	

## Pizze bianche

### Without tomato Pizzas / ohne Tomate Pizzas

<b>Sfiziosa</b>	€ 11,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, radicchio, speck <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, walnuts, radicchio, speck</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Käse, Walnüsse, Radicchio, Speck</i>	
<b>4 Formaggi</b>	€ 10,50
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, emmenthal, grana <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, pecorino cheese emmenthal cheese, parmesan</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Käse, Pecorino Käse, Emmenthal Käse, Parmesan</i>	
<b>Bufalina</b>	€ 10,00
Mozzarella di bufala e fior di latte, pendolini a ciliegia, basilico <i>Buffalo mozzarella and fior di latte, cherry tomato, basil</i> <i>Büffelmozzarella und Fiordilatte, Kirschtomaten, Basilikum</i>	
<b>Ciclista</b>	€ 3,00
Sale, olio extravergine di oliva estratto a freddo e rosmarino <i>Salt, extra virgin olive oil (cold extracted), rosemary</i> <i>Salz, kaltgepresst Olivenöl und Rosmarin</i>	
<b>Ortolana</b>	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, rucola, radicchio, pomodorini, funghi freschi <i>Mozzarella fior di latte, rocket, radicchio, cherry tomatoes, fresh mushrooms</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Radicchio, Kirschtomaten, frische Pilze</i>	
<b>Parmigiana</b>	€ 10,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, grana <i>Mozzarella fior di latte, fresh tomato, aubergine, sausage, parmesan</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, frische Tomaten, Auberginen, Wurst, Parmesan</i>	
<b>Salentina</b>	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti <i>Mozzarella fior di latte, sausage, slightly spicy turnip greens</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Wurst, leicht würzige Kohlrabi</i>	
<b>Verdure grigliate</b>	€ 9,50
Mozzarella fior di latte, pomodorini a ciliegia, melanzane, zucchine, radicchio <i>Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, aubergine, zucchini, radicchio (grilled)</i> <i>Mozzarella fiordilatte, Kirschtomaten, Aubergine, Zucchini, Radicchio (gegrillt)</i>	
<b>Zucchine e gamberetti</b>	€ 10,50
Mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine <i>Mozzarella fior di latte, shrimp, zucchini</i> <i>Mozzarella Fiordilatte, Garnelen, Zucchini</i>	

Aggiunta di prosciutto crudo <i>Addition of Prosciutto</i> <i>Zusatz von Prosciutto</i>	€ 2,50
Aggiunta di mozzarella <i>Addition of mozzarella</i> <i>Zusatz von Mozzarella</i>	€ 2,00
Aggiunta di mozzarella di bufala <i>Addition of Buffalo mozzarella</i> <i>Zusatz von Buffalo Mozzarella</i>	€ 3,00
Impasto senza glutine Gluten-free dough <i>Glutenfreier Teig</i>	€ 1,00

**Birre da abbinamento ai nostri piatti**  
**Beers to combine with our dishes**  
**Biere zum kombinieren mit unseren Gerichten**

**“Blanche de Namur” - Witbier (Belgium) 0,33 lt € 4,50**

Abbinamento consigliato con pizze bianche/ primi piatti bianchi a base di pesce.  
*Suggested with “white” pizzas (without tomato) / seafoods first courses (without tomato).*  
*Empfohlene Kombination mit "weißen" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (ohne Tomate)*

**“Leffe” red beer – Abbey beer (Belgium) 0,33 lt € 5,00**

Abbinamento consigliato con pizze rosse/ primi piatti rossi a base di pesce.  
*Suggested with “red” pizzas (with tomato) / seafoods first courses (with tomato).*  
*Empfohlene Kombination mit "roten" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)*

**“Augustiner Edelstoff” - Lager (Germany) 0,50 lt € 6,50**

Abbinamento consigliato con pizze rosse/ primi piatti rossi a base di pesce.  
*Suggested with “red” pizzas (with tomato) / seafoods first courses (with tomato).*  
*Empfohlene Kombination mit "roten" Pizzas / Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)*

**“Dab” unfiltered - Dortmunder (Germany) 0,50 lt € 5,00**

Abbinamento consigliato con secondi piatti a base di pesce.  
*Suggested with seafoods second courses.*  
*Empfohlene Kombination mit Fischhauptgerichte*



## Vini della casa

### House wines

Vino bianco fermo (Still white wine / Weisswine ohne Gas) bottle l 0,75	€ 11,50 - € 13,00
2/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 8,00 - € 9,00
1/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 4,00 - € 4,50
Calice/Glass/Glas	€ 3,00 - € 3,50

Vino frizzante Doc/ White Sparkling wine / Weisswine mit Gas	
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 1	€ 8,50
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,5	€ 5,00
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,2	€ 3,00
Calice/Glass/Glas	€ 2,50

Vino rosso fermo (Still red wine / Rotwine ohne Gas) bottiglia/bottle l 0,75	€ 11,00
2/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 7,50
1/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 4,00
Calice/Glass/Glas	€ 3,00

## Bar

Acqua oligominerale naturale / gassata 0,75 lt	€ 2,25
Oligomineral water still / sparkling 0,75 lt	
Mineralwasser mit/ohne Gas 0,75 lt	
Ferrarelle	€ 2,50

Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,2 l.	€ 3,00
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,4 l.	€ 5,00
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 1 l.	€ 9,50
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,2 l.	€ 2,50
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,4 l.	€ 4,00
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 1 l.	€ 8,00
Birra Moretti 0,66 l.	€ 4,00
Birra Becks 0,33 l. (alcolica o analcolica / alcoholic or non-alcoholic / / alkoholisch oder alkoholfrei)	€ 3,50
Bibite in lattina / canned drinks / Zinn	€ 2,50

Caffè/ Espresso coffee / Espresso Kaffee	€ 1,50
Caffè corretto/ laced espresso coffee / Espresso Kaffee mit Schuß	€ 2,00
Caffè d'orzo / barley coffee/ Malzkaffee	€ 2,00
Caffè al Ginseng / ginseng coffee/ Ginsengkaffee	€ 2,00
Moretta	€ 3,00
Typical fisherman coffee with mix of Alcohol	
Tytypischer Kaffee der Fischer mit Mix of Alkohol	

## **I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA/ OUR HOMEMADE DESSERTS/ UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...**

Semifreddo al pistacchio ( <i>Pistachio Parfait, Pistazienparfait</i> )	€ 5,50
Semifreddo alla nutella ( <i>Nutella Parfait, Nutellaparfait</i> )	€ 5,50
Brownie al cioccolato fondente <i>Brownie with dark chocolate</i> <i>Brownie aus dunkler Schokolade</i>	€ 5,50
Crema catalana ( <i>Catalan cream, Katalanische Creme</i> )	€ 5,00
Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato) <i>Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)</i> <i>Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)</i>	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Dolci secchi artigianali e vin santo <i>Dried artisanal sweets and vin santo</i> <i>Getrocknete Handwerkliche Süßigkeiten und vin santo</i>	€ 5,00

## **I CLASSICI / CLASSIC DESSERTS**

Tartufo nero / bianco	€ 5,00
Sorbetto al limone / caffè	€ 2,50
Lemon Sorbet / coffee Sorbet	
Zitronensorbet / Kaffeesorbet	

## **FRUTTA / FRUITS / OBST**

Ananas (Pineapple, Ananas)	€ 4,50
----------------------------	--------

## **DIGESTIVI / DIGESTIF/ VERDAUUNGSSCHNAPS**

Amari nazionali (Italian bitter liqueurs, Italienische Magenbitter)	€ 4,00
Unicum, Petrus, Varnelli, Vecchia Romagna,	
Rum, Glen Grant, Jack Daniel's	€ 4,50
Chivas Regal	€ 5,00

## **DISTILLATI / DISTILLED / DESTILLATE**

Barrique 903 "Bonaventura Maschio"	€ 4,50
Antico Alambicco "Giori"	€ 4,50
Chardonnay "Giori"	€ 4,50
Moscato "Giori"	€ 4,50

**MENU' SENZA GLUTINE**  
**GLUTEN FREE MENU'**  
**GLUTENFREI MENÜ**

**Antipasti di mare freddi / Cold seafood appetizers /  
/ Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen**

Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi) <i>Tasting of cold appetizers (6 tastings)</i> <i>Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	€ 16,00
Pesce spada affumicato con patate prezzemolate <i>Smoked Swordfish with potatoes flavored with parsley</i> <i>Geraucherter Schwertfisch mit Kartoffeln mit Petersilie gewürzt</i>	€ 18,50
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti <i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i> <i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	€ 13,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	€ 11,50
Crudité di Ostriche (selezione "Krystale") <i>Crudité of Oysters ("Krystale" selection)</i> <i>Crudité von Austern ("Krystale"-Auswahl)</i>	€ 6,00 / each
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione - minimo 2 porzioni) <i>Capture lobster cooked at low temperature</i> <i>with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only - minimum 2 portions)</i> <i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht</i> <i>mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung - mindestens 2 Portionen)</i>	€ 35,00
Piadina vuota <i>Piadina (similar to flatbread)</i> <i>Piadina (ahnlich wie Fladenbrot)</i>	€ 4,00

**"Abbondante":**

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

*If you require a large portion there will be a 20% price increase.*

*Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.*

## **Antipasti di mare caldi / Warm seafood appetizers / Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen**

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) <i>Great tasting of warm appetizers (5 tastings)</i> <i>Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)</i>	€ 16,00
Gratin di molluschi <i>Molluscs gratin</i> <i>Molluskengratin</i>	€ 15,50
Raguse alla marottese <i>Sea snails cooked with Marotta typical recipe</i> <i>Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht</i>	€ 12,00
Soutè di Vongole <i>Clams sauté</i> <i>Sautierte Venusmuscheln</i>	€ 10,00
Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 10,00

## **Antipasti di carne / Meat appetizers / Fleisch Vorspeisen**

Tagliere di formaggi e salumi del Montefeltro con <i>crescia</i> di Urbino e confettura di fichi <i>Selection of cheeses and local cold cuts and cured meat from Montefeltro region with Crescia (similar to flatbread) made in Urbino and Jam Figs</i> <i>Hacken von Kase und Aufschnitt aus der Montefeltro-Region mit Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino und Marmelade Feigen</i>	€ 16,00
Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 13,00

## Le nostre proposte vegane... / Our vegan proposals... / / Unsere veganen Vorschläge...

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 8,00
<i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Verdure fritte della casa	€ 5,00
<i>Fried vegetables</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Verdure cotte saltate in padella	€ 4,50
<i>Sauteed vegetables</i>	
<i>Sautiertes Gemüse</i>	
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 5,00
<i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Giardinetto di verdure	€ 5,00
<i>Sauteed potatoes, carrots and zucchini</i>	
<i>Sautiertes Kartoffeln, Karotten und Zucchini</i>	

## ...e vegetariane / ...and vegetarian / ...und Vegetarischen

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 13,00
<i>Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

## Primi piatti di pesce / Seafood first courses / Erste Fisch Hauptspeisen

Tagliatelle ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi	€ 13,50
<i>Tagliatelle (pasta) with white sauce of shellfish and Clams</i>	
<i>Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken</i>	
Gnocchi con seppia, calamari, gamberi e pomodorini	€ 13,00
<i>Gnocchi (pasta) with cuttlefish, squids, shrimps and cherry tomatoes</i>	
<i>Gnocchi (Pasta) mit Tintenfisch, Garnelen und Kirschtomaten</i>	
Risotto con ragù di mare rosso	€ 12,50
<i>Rice with red fish ragù</i>	
<i>Reis mit rotes Fischragout</i>	
Spaghetti allo scoglio rosso con cozze, vongole e crostacei	€ 13,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Spaghetti (pasta) with red sauce of mussels, Clams and shellfish</i>	
<i>(dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Spaghetti mit Rot Fischsauce von Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schalentieren</i>	
<i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

Polenta al profumo di mare (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 10,00
<i>Polenta with seafood sauce (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Polenta mit Fischsauce (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Spaghetti con astice di cattura (su prenotazione - minimo 2 porzioni)	€ 35,00
<i>Spaghetti (pasta) with capture lobster (by reservation only - minimum 2 portions)</i>	
<i>Spaghetti mit Capture Hummer (auf Reservierung - mindestens 2 Portionen)</i>	
La nostra Paella con pesci speziati, crostacei, molluschi accompagnati da verdure (su prenotazione - minimo 2 porzioni)	€ 18,00
<i>Our Paella with spicy fish, shellfish, molluscs and vegetables (by reservation only - minimum 2 portions)</i>	
<i>Unsere Paella mit scharfem Fisch, Muscheln, Weichtiere und Gemüse (auf Reservierung - mindestens 2 Portionen)</i>	

## **Primi piatti di carne / Meat first courses / / Erste Fleisch Hauptspeisen**

Tagliatelle al cinghiale con bacche di ginepro ed erbe aromatiche	€ 12,00
<i>Tagliatelle (pasta) with wild boar ragù, juniper berries and aromatic herbs</i>	
<i>Tagliatelle mit Wildschweinragout, Wacholderbeeren und aromatische Krauter</i>	
Tortellini alla boscaiola / al ragù	€ 11,50
<i>Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù</i>	
<i>Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù</i>	
Tagliatelle al ragù	€ 10,00
<i>Tagliatelle (pasta) with ragù</i>	
<i>Tagliatelle mit Ragù</i>	
Tagliatelle / Penne al Pomodoro e basilico	€ 7,50
<i>Tagliatelle (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil</i>	
<i>Tagliatelle oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	

## Primi piatti vegani... / *Vegan first courses... /*

### *Erste veganen Hauptspeisen...*

Crema di ceci aromatizzata al rosmarino con olio evo e pepe di mulinello € 9,50  
*Chickpea cream flavored with rosemary with extra virgin olive oil and pepper*  
*Kichererbsencreme Rosmaringeschmack mit Natives Olivenöl extra und Pfeffer*

Spaghetti con verdure dell' orto € 9,50  
*Spaghetti (pasta) with vegetables*  
*Spaghetti mit Gemüse*

## *...e vegetariani / ...and vegetarian / ...und Vegetarischen*

Gnocchi pesto di mandorla e pachino € 10,50  
*Gnocchi (pasta) with almond pesto and cherry tomatoes*  
*Gnocchi mit Mandelpesto und Kirschtomaten*

## Secondi piatti di pesce / *Seafood second courses /* */ Fischhauptgerichte*

Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 13,00/all'etto  
*Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)*  
*Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)*

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato) € 24,00  
*Mixed fish grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids, 3 Adriatic sea fishes depending on market availability)*  
*Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)*

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi) € 16,00  
*Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)*  
*Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)*

Frittura mista dell'Adriatico € 17,00  
*Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)*  
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)*

Frittura calamari e gamberetti € 18,00  
*Fried squids and shrimps*  
*Frittuere von Tintenfisch und Garnelen*

Sardoncini scottadito € 12,00  
*Grilled anchovies*  
*Gegrillte Sardellen*

Spigola / Orata di Orbetello cucinata al forno con tricolore di verdure (porzione 650 gr. circa)	€ 32,00
<i>Orbetello's sea bass /gilt-head bream cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini</i> (one portion has a weight of 450 grams)	
<i>Wolfsbarsch / Goldbrasse aus Orbetello im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht</i> (Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)	
Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure (porz. 450 gr. circa)	€ 30,00
<i>Fine fish cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini</i> (one portion has a weight of 450 grams)	
<i>Feiner Fisch im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht</i> (Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)	
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico	€ 22,50
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Tasting of grill and fry of the Adriatic sea (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Brodetto (su prenotazione)	€ 25,00
<i>Typical local fish soupe (by reservation only)</i>	
<i>Typische lokale Fischsuppe (auf Reservierung)</i>	

## **Secondi piatti di carne / Meat second courses / / Fleischhauptgerichte**

Tagliata di bovino argentino sale e rosmarino (270 grammi circa)	€ 30,00
<i>Argentine beef flank steak with salt and rosemary (270 grams approximately)</i>	
<i>Argentinisches Flankensteak mit Salz und Rosmarin (etwa 270 Gramm)</i>	
Tagliata di bovino argentino rucola e grana (270 grammi circa)	€ 30,00
<i>Argentine beef flank steak with rocket and parmesan (270 grams approximately)</i>	
<i>Argentinisches Flankensteak mit Rucola und Parmesan (etwa 270 Gramm)</i>	
Cotoletta di vitello alla milanese	€ 17,50
<i>Wiener Schnitzel of veal</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbfleisch</i>	
Cotoletta di pollo impanata	€ 11,00
<i>Wiener Schnitzel of chicken</i>	
<i>Wiener Schnitzel von Huhn</i>	



## **Contorni / Side dishes / Garnituren**

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 8,00
<i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Insalata verde / mista	€ 4,00
<i>Green / mixed salad</i>	
<i>Grün / gemischter Salat</i>	
Patate fritte	€ 5,00
<i>French fries</i>	
<i>Pommes frites</i>	
Verdure fritte della casa	€ 5,00
<i>Fried vegetables</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 5,00
<i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

## **I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA / OUR HOMEMADE DESSERTS / UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...**

Semifreddo al pistacchio / Semifreddo alla nutella	€ 5,50
<i>Pistachio Parfait / Nutella Parfait</i>	
<i>Pistazienparfait / Nutellaparfait</i>	
Brownie al cioccolato fondente	€ 5,50
<i>Brownie with dark chocolate</i>	
<i>Brownie aus dunkler Schokolade</i>	
Crema catalana	€ 5,00
<i>Catalan cream</i>	
<i>Katalanische Creme</i>	
Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato)	€ 5,00
<i>Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)</i>	
<i>Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)</i>	
Tiramisù	€ 5,00
Sorbetto al limone / Sorbetto al caffè	€ 2,50
Dolci secchi senza glutine e senza lattosio e vin santo	€ 5,00
<i>Dry sweets gluten free and lactose free and vin santo</i>	
<i>Trockene Süßigkeiten glutenfrei und laktosefrei und vin santo</i>	