

# Perchè Amiamo D'Annunzio

Il "Vate", cioè poeta sacro, profeta "Immaginifico", è stato definito eccezionale e ultimo interprete della più duratura tradizione poetica italiana.

Questo e molto altro era Gabriele D'Annunzio.

Innamorato del lago di Garda tanto da farne il suo luogo di ultima dimora, fu uomo di piaceri e, ispirandoci alla sua opera, vogliamo regalarvi la bellezza della sua poesia, bellezza da bere e da gustare con estrema soddisfazione. Perchè noi siamo come lui: "La passione in tutto. Desidero le più lievi cose perdutamente, come le più grandi. Non ho mai tregua."

Eccovi allora i nostri piatti fatti in casa dalle antiche tradizioni, provenienti da tutta Italia con materie prime ricercate e di ottima fattura.

Per un tuffo nel gusto più lussuoso del passato da vivere nel presente, nell'immutato e splendido scenario senza tempo del Lago di Garda.



Coperto servizio (pane e olio)  
*Abgedeckter Service (Brot und Öl)*  
Covered service (bread and oil)

# Antipasti di mare\*

(10) Gran Bouquet di mare | Piatto minimo per 2 persone\* (cottura al vapore)<sup>1,2,4,6,10,12,14</sup>

Ein "grand Bouquet des Meeres" bestehend aus einer bunten Auswahl an Meeresfrüchten | Mindeststeller für 2 Personen (gedünstet)

Grand Bouquet of the Sea | Minimum dish for 2 persons (steamed)

(11) Degustazione di crudité | Piatto minimo per 2 persone

(scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, tartare di salmone, tartare di tonno, ostriche)\*<sup>2,4,14</sup>

Degustation von Crudités | Mindeststeller für 2 Personen, € 26,00/Person (Langustinen, rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Lachstatar, Thunfischstatar, Austern)

Crudités tasting | Minimum dish for 2 persons, € 26,00/person (langoustines, red prawns of Mazara del Vallo, salmon tartare, tuna tartare, oysters)

Tris di tartare tonno, gambero rosso di Mazara del Vallo, salmone<sup>2,4</sup>

Trio von Thunfischstatar, rote Garnele Mazara del Vallo, Lachs

Trio tuna tartare, red prawn from Mazara del Vallo, salmon

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo<sup>2</sup>

Mazara del Vallo Tatar von roten Garnelen

Mazara del Vallo red prawn tartare

Tartare di salmone<sup>4</sup>

Lachstatar

Salmon tartare

Tartare di tonno rosso pinne gialle<sup>4</sup>

Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch

Yellowfin tuna tartare

Pepata di cozze<sup>12,14</sup>

Miesmuscheln in Tomatensauce

Mussels with tomato sauce

Insalata di polipo e patate

(cottura al vapore)<sup>14</sup>

Oktopus und Kartoffelsalat (gedünstet)

Octopus and potato salad (steamed)

Insalata di mare alla catalana (cottura al vapore)<sup>2,4,14</sup>

Meeresfrüchtesalat nach katalanischer Art (gedünstet)

Catalan-style seafood salad (steamed)

Cocktail di gamberi al vapore con salsa dello chef (cottura al vapore)<sup>1,2,3,5,12</sup>

Gedämpfter Garnelencocktail mit Chefsauce (gedünstet)

Steamed prawn cocktail with chef's sauce (steamed)

Cocktail special edition

(gamberi al vapore, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, salsa dello chef)<sup>1,2,3,5,12</sup>

Cocktail special edition (gedämpfte Garnelen, roter Garnelentatar von Mazara del Vallo, Chefsauce)

Cocktail special edition (steamed prawns, Mazara del Vallo red prawn tartare, chef's sauce)

Capesante gratinate | minimo 4pz\*<sup>1,6,7,10,12,14</sup>

Gratinierte Jakobsmuschel | mindestens 4 Stück

Scallops au gratin | minimum 4 pieces

Capesante al mojito | minimo 2pz € 8,00/pz (non sempre disponibili)\*<sup>14</sup>

Jakobsmuschel mit Mojito | mindestens 2 Stück (nicht immer verfügbar)

Scallops with mojito | minimum 2 pieces (not always available)



(10) Per due persone



# Antipasti di terra\*



(12)

(12) Tagliere di affettati misti con 'nduja calabra, mozzarella di bufala e Parmigiano Reggiano  
Tagliere minimo per 2 persone <sup>7,12</sup>

*Gemischter Aufschnittplatte mit 'Nduja Calabra, Büffelmozzarella und Parmigiano Reggiano/Minimum Schneidebrett für 2 Personen*  
*Mixed cold cuts with 'nduja calabra, buffalo mozzarella and Parmigiano Reggiano/Minimum tray for 2 persons*

Tartare di manzo <sup>4,12</sup>

*Tartar vom Rind*  
Beef tartar

(13) Tartare special di manzo con burrata campana al tartufo, pomodorini secchi e briciole di pane saporito <sup>1,7</sup>

*Rindertartar mit Burrata Campana-Trüffel, sonnengetrockneten Tomaten und Brotcroutons*  
Beef tartare with Burrata Campana truffle, sun-dried tomatoes and bread croutons

Bruschetta "Scrocchiarella Caprese"  
(Pomodoro Fresco, Mozzarella) <sup>1,7</sup>

*Bruschetta Caprese (Frische Tomaten und Mozzarella)*  
Caprese Bruschetta (fresh tomato and mozzarella)

(14) Carpaccio di angus con burrata di bufala campana <sup>7</sup>

*Carpaccio vom Angusrind mit Büffel burrata aus Campania*  
Angus carpaccio with buffalo burrata from Campania

(15) Carpaccio di angus con burrata e tartufo <sup>7</sup>

*Angus Carpaccio mit Burrata und Trüffel*  
Angus Carpaccio with burrata and truffle

Degustazione di formaggi e mostarde Corrado Benedetti <sup>7,10</sup>

*Verkostung von Käse und Mostarda Corrado Benedetti*  
Cheese and mostarda tasting Corrado Benedetti

(14)



(15)



(13)



\* in alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
\* in base alla disponibilità il prodotto potrebbe cambiare

# Primi piatti di mare\*

Gnocchi fatti in casa con burrata campana e

*Hausgemachte Gnocchi mit Burrata aus Kampanien und:*

Homemade gnocchi with burrata from Campania and:

- (16) tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo\*<sup>1,2,7</sup>

- *Tartare von roten Garnelen aus Mazara del Vallo*/tartare of red prawn from Mazara del Vallo

- tartare di tonno\*<sup>4,7</sup>

- *Tartare von Thunfisch*/tartare of tuna

- tartare di salmone\*<sup>4,7</sup>

- *Tartare von Lachs*/tartare of salmon

Gnocchi fatti in casa con cozze e vongole<sup>1,14</sup>

*Hausgemachte Gnocchi mit Miesmuscheln und Venusmuscheln*

Homemade gnocchi with mussels and clams

(17) Fettuccine all'aragosta\*<sup>1,2,3</sup>

*Fettuccine mit Lobster*

Fettuccine with lobster

(18) Fettuccine all'astice\*<sup>1,2,3</sup>

*Fettuccine mit Hummer*

Fettuccine with hummer

(19) Fettuccine allo scoglio\*<sup>1,2,3,14</sup>

*Fettuccine mit Meeresfrüchten*

Seafood fettuccine

Gli spaghetti del Vate (spaghetti al limone, ostriche, basilico)\*<sup>1,14</sup>

*Spaghetti mit Zitrone, Austern, Basilikum*

Spaghetti with lemon, oysters, basil

Spaghetti aglio, olio, peperoncino con tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo e passion fruit\*<sup>1,2</sup>

*Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino mit rotem Garnelentatar von Mazara del Vallo und Passionsfrucht*

Spaghetti garlic, oil, chilli with Mazara del Vallo red prawn tartare and Passion Fruit

Spaghetti alle vongole e bottarga\*<sup>1,4,14</sup>

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Botargo*

Spaghetti with clams and bottarga



(16)



(19)



(17)



(18)



\* In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
\* In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

# Primi piatti di terra\*



La nostra pasta è unica grazie alla purezza degli ingredienti utilizzati, all'essiccazione lenta a bassa temperatura, all'artigianalità autentica e alla grande passione per il territorio di Amatrice e la sua popolazione che da sempre porta avanti le sue tradizioni. La pasta STRAMPELLI ha ricevuto il prestigioso riconoscimento DE.CO. (Denominazione Comunale), dal Comune di Amatrice.

## (20) Bucatini all'amatriciana\*<sup>1,7</sup>

(pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero)

Bucatini pasta mit Tomate, Schinkenspeck, Pecorino Käse, schwarzer Pfeffer

Bucatini pasta with tomato, jowl bacon, pecorino cheese, black pepper

## (21) Bucatini alla Gricia\*<sup>1,7</sup>

(guanciale, pecorino)

Bucatini pasta mit Schinkenspeck und Pecorino Käse

Bucatini pasta with jowl bacon and Pecorino cheese

## (22) Spaghetti alla carbonara\*<sup>1,3,7</sup>

(uova, Pecorino, guanciale)

Spaghetti Carbonara mit Ei-sauce, Pecorino Käse und Schinkenspeck

Spaghetti carbonara with egg sauce, Pecorino cheese and jowl bacon



## Fusilli al ferretto di nonna Laura (non sempre disponibili) 'nduja-pomodoro-burrata\*<sup>1,3,7</sup>

Handgemachte "Fusilli al ferretto" mit 'Nduja, Tomate, Burrata-Käse (nicht immer verfügbar)

Handmade "Fusilli al ferretto" with 'Nduja, tomato, burrata cheese (not always available)

## Bauletti con stracotto di manzo al Barolo DOCG e funghi porcini\*<sup>1,3,9</sup>

Ravioli mit Barolo DOCG Eintopf und Steinpilzen

Ravioli with beef stew with Barolo DOCG and porcini mushrooms

## Tortellini di Valeggio sul Mincio al tartufo e crema al Monte Veronese\*<sup>1,3,7,12</sup>

Tortellini aus Valeggio sul Mincio mit Trüffel und Monte-Veronese-Creme

Tortellini from Valeggio sul Mincio with truffle and Monte Veronese cream

## Fettuccine al tartufo<sup>1,3,7</sup>

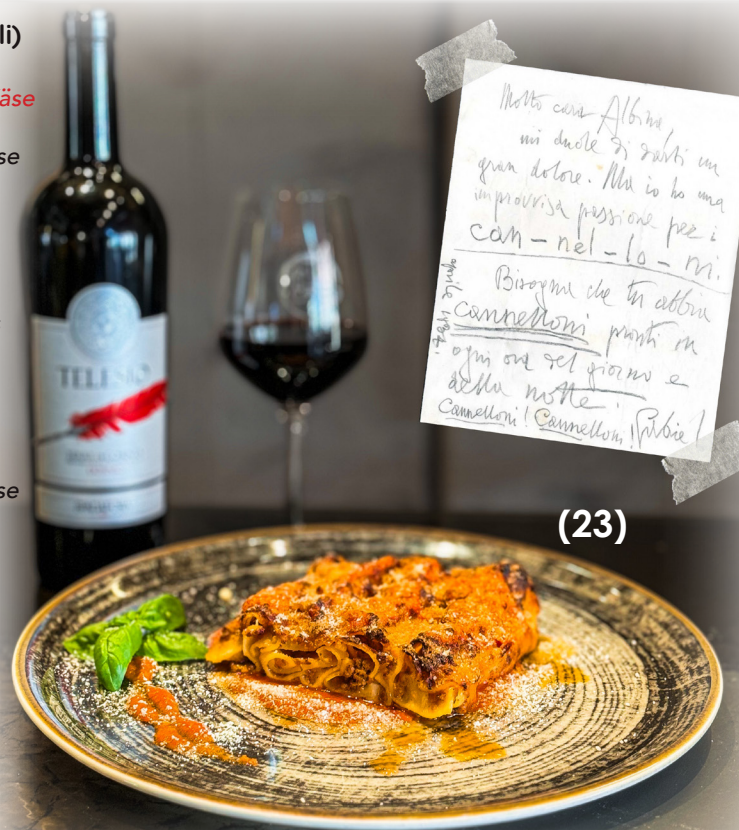
Fettuccine mit Trüffel

Fettuccine with truffle

## (23) Can-nel-lo-ni al ragù\*<sup>1,3,7</sup>

Cannelloni pasta mit Ragout

Cannelloni pasta with ragout



Molto cara Albina,  
mi duole di tanto un  
gran dolore. Ma io ho una  
improvvisa passione per i  
can-nel-lo-ni.  
Bisogna che tu abbin  
cannelloni pronti in  
ogni ora del giorno e  
della notte.  
Cannelloni! Cannelloni! Pabbia!

\*In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
\*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

# Secondi piatti di mare\*

(24) Grigliata mista di pesce\* 1,2,4,7,12,14

(branzino, salmone, calamaro, gamberone, canestrello gratinato, scampo)

*Gemischter Fischgrill (Wolfsbarsch, Lachs, Tintenfisch, Riesengarnele, Gratiniertes Canestrello, Langustine)*

Mixed grill of fish (sea bass, salmon, squid, king prawn, canestrello au gratin, langoustine)

(25) Grigliata imperiale di crostacei | minimo 2 persone

Grigliata imperiale di crostacei au gratin | minimo 2 persone

(astice, aragosta, scampi, gamberone, canestrelli)\* 1,2,6,7,10,12,14

*Imperial Krustentiergrill - Minimum für 2 Personen | Au gratin (Hummer, Lobster, Langustine,*

*Riesengarnele, Kleine Pilgermuschel)*

Imperial shellfish grill - Minimum 2 people | Au gratin (hummer, lobster, shrimp, king prawn, small scallops)

Fritto misto\* 1,2,4,7,14

(gamberone, calamari, ciuffi di calamari, canestrello, gamberetti, filetto di triglia)

*Gemischter gebratener Fisch (Garnelen, Tintenfisch, Tintenfischtentakel, Shrimps, Rotbarbenfilet)*

Mixed fried fish (prawns, squid, squid tentacles, shrimps, red mullet fillet)

Moleche veneziane fritte\* 1,2,7

*Frittierte venezianische Weichkrabben (4Stück)*

Fried Venetian soft-shell crabs (4 pieces)

Calamari alla griglia\*<sup>14</sup>

*Gegrillte Tintenfischringe*

Grilled squid rings

Gamberoni alla griglia (6pz)\*<sup>2</sup>

*Gegrillte Garnelen (6 Stück)*

Grilled king prawns (6 pieces)

Tataki di tonno al sesamo (parte centrale)<sup>4,7,11</sup>

*Sesam Thunfisch Tataki (Mittelstück)*

Sesame tuna tataki (center cut)

Branzino ai ferri € 25,00\*<sup>4</sup>

*Gegrillter Seebarsch*

Grilled sea bass

Trancio di salmone ai ferri € 23,00\*<sup>4</sup>

*Gegrilltes Lachssteak*

Grilled salmon slice



# Secondi piatti di terra\*

Tagliata di cube roll argentino con crema al Monte Veronese e tartufo del Monte Baldo<sup>7</sup>

*Argentinsische Cube-Roll-Tagliata mit Monte-Veronese-Creme und Trüffel vom Monte Baldo*

*Sliced Argentine cube roll with Monte Veronese cream and Monte Baldo truffle*

Tagliata di cube roll argentino con rucola e Grana Padano<sup>7</sup>

*Argentinsische Cube-Roll-Tagliata mit Rucola und Grana Padano*

*Sliced Argentine cube roll with rocket and Grana Padano*

Costata di manzo da circa 500 g

*Rib-Eye-Steak (etwa 500 g)*

*Rib-eye steak (about 500 g)*

Fiorentina

(26) Costata tomahawk

*Tomahawk-Rippe, 1200/1300 g*

*Tomahawk rib, 1200/1300 g*

## I nostri filetti di manzo\*

Filetto all'amarone<sup>7,12</sup>

*Rinderfilet mit Amarone Wein*

*Fillet of beef with Amarone wine*

Filetto con crema al Monte Veronese, foglia d'oro

24k e tartufo del Monte Baldo<sup>7</sup>

*Rinderfilet mit Parmesancreme, 24 karätigem Blattgold und*

*Monte Baldo Trüffel*

*Fillet of beef with Parmigiano Reggiano cream, 24k gold leaf*  
*and Monte Baldo truffle*

Filetto ai porcini<sup>7</sup>

*Rinderfilet mit Steinpilzen*

*Fillet of beef with porcini mushrooms*

Filetto al pepe rosa, Gorgonzola e noci<sup>7,8</sup>

*Rinderfilet mit rosa Pfeffer, Gorgonzola Käse und Walnüsse*

*Fillet of beef with pink pepper, Gorgonzola cheese and*  
*walnuts*

Filetto ai ferri

*Gegrilltes Rinderfilet*

*Grilled fillet of beef*

Filetto al pepe verde<sup>7,10</sup>

*Rinderfilet mit grünem Pfeffer*

*Fillet of beef with green pepper*

## Contorni

Beilagen/Side Dishes

Verdure miste grigliate

*Gemischtes gegrilltes Gemüse/Mixed grilled vegetables*

Patate rustiche croccanti al forno

*Rustikale gebackene Kartoffeln*

*Rustic baked potatoes*

Cipolla sour con uvetta sultanina<sup>12</sup>

*Zwiebel sauer mit Sultaninen*

*Onion sour with raisins*

Spinaci

*Spinat/Spinach*

Insalata mista piccola

*Kleiner gemischter Salat/Small mixed salad*

Pomodori e cipolle di Tropea

*Tomaten und Tropea-Zwiebeln*

*Tomatoes and Tropea onions*

(26)



# New Poke Bowl\*



(27)



(29)



(28)



(30)

# Wellness Food\*

## Poke Bowl Feta\* 6,7,8

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, Soy bean, Venere red rice, Mixed seeds

## (27) Poke Bowl Gamberetti al vapore\* 2,6

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, gamberetti, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Shrimps, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, Shrimps, Soy bean, Venere red rice, Mixed seeds

## (28) Poke Bowl Salmone marinato\* 4,6

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, salmone, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Lachs, Zwiebel

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, Soy bean, Venere red rice, Mixed seeds, Salmon, Onion

## Poke Bowl Tonno marinato\* 4,6

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, tonno, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Thunfisch, Zwiebel

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, soy bean, Venere red rice, Mixed seeds, Tuna, Onion

## (29) Poke Bowl Bufala\* 6,7

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, mozzarella di bufala

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Büffelmozzarella

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, Soy bean, Venere red rice, Mixed seeds, Buffalo mozzarella

## (30) Poke Bowl Veggie Burger\* 6

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, cipolla, hamburger vegetale

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Zwiebeln, Gemüseburger

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomatoes, Soy bean, Venere red rice, Mixed seeds, Onion, Veggie burger

## Insalatona Mediterranea

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodoro, tonno, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln

Salad, Radicchio, Corn, Carrots, Tomato, Tuna, Onion

## AGGIUNTE EXTRA

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo

Mazara del Vallo red prawn tartare

Tartare di tonno rosso pinne gialle

Yellowfin tuna tartare

Tartare di salmone

Salmon tartare

\* In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
\* In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

# Veggie Bungen\*

Veggie barbabietola\* 1,6,7

Veggie normal\* 1,6,7

Veggie carbone\* 1,6,7

Pane, hamburger vegetale, Cipolla di Tropea IGP, Sottiletta senza lattosio, Pomodoro, Provola senza lattosio, Insalata

Brot, Veggie-Burger, IGP Tropea-Zwiebel, laktosefreier Käse, Tomate, laktosefreier Provola-Käse, Salat

Bread, veggie burger, IGP tropea onion, lactose-free cheese, tomato, lactose-free provola cheese, salad



# Normal Bungen\*

D'Annunzio-Burger\* barbabietola\* 1,7

D'Annunzio-Burger\* normal\* 1,7

D'Annunzio-Burger\* carbone\* 1,7

Pane, 220 g hamburger di scottona italiana, cipolla di Tropea IGP, sottiletta, pomodoro, provola affumicata, insalata, pancetta croccante

Brot, 220 g italienischer Scottona-Hamburger, IGP Tropea-Zwiebel, Käse, Tomate, geräucherter Provola-Käse, Salat, knuspriger Speck

Bread, 220 g Italian scottona hamburger, IGP tropea onion, cheese, tomato, smoked provola, salad, crispy bacon

Double D'Annunzio-Burger normal\*

Pane, 440 g di scottona italiana, cipolla di Tropea IGP, sottiletta, pomodoro, provola affumicata, insalata, pancetta croccante

Brot, 440 g italienischer Scottona-Hamburger, IGP Tropea-Zwiebel, Käse, Tomate, geräucherter Provola-Käse, Salat, knuspriger Speck

Bread, 440 g Italian scottona hamburger, IGP tropea onion, cheese, tomato, smoked provola, salad, crispy bacon



\*In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato in base alla disponibilità. Il prodotto potrebbe cambiare

## BRUSCHETTA NEXT GENERATION

# Scrocchiarella romana\*



**(31) Caprese\* 1,7**  
Pomodoro Fresco, Mozzarella  
*Frische Tomate, Mozzarella*  
Fresh Tomato, Mozzarella

**(32) Tonnarella\* 1,4**  
Pomodoro, Cipolla, Tonno  
*Tomate, Zwiebel, Thunfisch*  
Tomato, Onion, Tuna

**(33) Angus\* 1,7**  
Rucola, Angus affumicato, Grana Padano  
*Rucola, Geräuchertes Angusfleisch, Grana Padano Käse*  
Rocket, smoked Angus, Grana Padano cheese

**(34) Gold24\* 1,7**  
Mozzarella, Tartufo, Oro, Grana Padano  
*Mozzarella, Trüffel, Gold, Grana Padano*  
Mozzarella, Truffle, Gold, Grana Padano

**Gorgonzola\* 1,7,8**  
Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Noci  
*Mozzarella, Gorgonzolakäse, Speck, Walnüssen*  
Mozzarella, Gorgonzola cheese, speck, Walnuts

**Focaccia\* 1**  
Olio, Rosmarino  
*Öl, Rosmarin*  
Oil, Rosemary

\*In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

## BRUSCHETTA NEXT GENERATION

# Scrocchiarella romana\*



(38)

(36)

(35)

(39)

(37)

### (35) Crudo Parma\* 1,7

Prosciutto Crudo, Philadelphia, Pomodoro Fresco  
*Prosciutto crudo, Philadelphia, frische Tomate*  
Prosciutto crudo, Philadelphia, fresh tomato

### (36) Primo Vere\* 1,7

Salsa di pomodorini, Bufala, Basilico  
*Kirschtomaten, Büffelkäse, Basilikum*  
Cherry Tomato sauce, Buffalo cheese, Basil

### (37) Piacere\* 1,7,12

Mozzarella, Pancetta, Aceto Balsamico, Grana Padano  
*Mozzarella, Bauchspeck, Balsamicoessig und Grana Padano Käse*  
Mozzarella, Bacon, Balsamic Vinegar, Grana Padano Cheese

### Campana\* 1,7

Burrata campana, pomodorini secchi e basilico  
*Burrata, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum*  
Burrata, sun-dried tomatoes and basil

### (38) Vegetariana\* 1,7

Pomodoro, Mozzarella, verdure grigliate  
*Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse*  
Tomato, Mozzarella, grilled vegetables

### Cocktail di gamberi\* 1,2,3,5,12

Cocktail di gamberi al vapore con salsa dello chef, rucola  
*Gedämpfter Garnelencocktail mit Chefsauce, Rucola*  
Steamed prawn cocktail with chef's sauce, Rocket

### Alaska\* 1,4,7

Rucola, salmone marinato, burrata campana  
*Rucola, mariniertes Lachs, burrata aus Campania*  
Rocket, marinated salmon, burrata from Campania

### (39) Bufalo Pork\* 1,7

Salsa di pomodorini, Bufala, Basilico, 'Nduja  
*Kirschtomatensauce, Büffelkäse, Basilikum, 'Nduja*  
Cherry Tomato sauce, Buffalo cheese, Basil, 'Nduja

\*In alternativa al prodotto fresco si usa prodotto congelato  
In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare



**Tartufo di Pizzo calabro IGP  
al pistacchio o nocciola\*** 3,7,8

*Pizzo Trüffel im Pistazien oder Haselnuss Geschmack  
Pistachio or hazelnut ice cream truffle of Pizzo*



**Tartufo di Pizzo calabro IGP  
al cioccolato\*** 3,7,8

*Pizzo Trüffel im Schokolade Geschmack  
Chocolate ice cream truffle of Pizzo*



**Tiramisù fatto in casa  
"Il più buono del mondo"** 1,3,6,7,8

*Hausgemachtes Tiramisu "Das Beste der Welt"  
Homemade Tiramisu "The best in the world"*



**Cassata siciliana\*** 1,3,7,8

*Cassata (sizilianischer Ricotta-Kuchen mit  
Biskuit, Marzipan und kandierten Früchten)  
Cassata (Sicilian ricotta sponge cake with  
marzipan and candied fruit)*



**Babà napoletano al rum\*** 1,3,6

*Neapolitanischer Rum-Baba  
Neapolitan rum baba*



**Tris di macarons\*** 3,7,8

*Trio-Macarons  
Trio of macarons*



**Crema catalana fatta in casa\*** 3,7

*Hausgemachte katalanische Creme  
Homemade Catalan cream*



**Coppa di frutta**

*Fruchtbecher  
Fruit cup*



**Torta sbrisolona con calice  
di Recioto Zeni** 1,3,7,8

*Sbrisolona-Kuchen mit einem Glas Recioto  
Sbrisolona cake with a glass of Recioto wine*

# Abbiamo un regalo per te

Fai una foto al tuo piatto, un selfie o un video

*Wählen Sie, ob Sie ein Foto Ihres Gerichts, ein Selfie oder ein Video machen möchten*

*Choose to take a photo of your dish, a selfie or a video*

Publica una storia su Instagram taggando @dannunziosteriabistro

*Veröffentlichen Sie eine Story auf Instagram und taggen Sie den offiziellen Account @dannunziosteriabistro*

*Publish a story on Instagram tagging the official account @dannunziosteriabistro*

Iscriviti al Programma Fedeltà

*Registrieren Sie sich für das Treueprogramm*

*Sign up for the Loyalty Programme*

Ricevi subito 5 punti omaggio del valore di € 50

*Erhalten Sie jetzt 5 Gratispunkte im Wert von € 50*

*Receive now 5 free points worth € 50*

Riceverai in direct il tuo regalo

*Sie erhalten Ihr Geschenk in direkt*

*You will receive your gift in direct*

## Fidelity program



## Wifi



# Allergeni

AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1169/2011



1 GLUTINE  
GLUTEN



2 CROSTACEI  
CRUSTACEANS



3 UOVA  
EGGS



4 PESCE  
FISH



5 ARACHIDI  
PEANUTS



6 SOIA  
SOY



7 LATTE  
MILK



8 FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS



9 SEDANO  
CELERY



10 SENAPE  
MUSTARD



11 SESAMO  
SESAME



12 SOLFITI  
SULPHITES



13 LUPINI  
LUPIN



14 MOLLUSCHI  
SHELLFISH

Gli allergeni presenti nei nostri alimenti sono identificati con numeri da 1 a 14.

Per informazioni su sostanze e allergeni, si prega di rivolgersi al personale prima di ordinare.

Non è possibile escludere la presenza di contaminazioni crociate.

You can see the allergens present in our foods, with a number from 1 to 14.

Please inform our staff of any intolerance or allergy before ordering.

Cross-contamination cannot be completely excluded.

Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie anhand der Nummern 1 bis 14 sehen. Bitte informieren Sie unser Personal vor der Bestellung über Unverträglichkeiten oder Allergien.

Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.