



FOOD & PIZZA
OLTRE I CONFINI DEL GUSTO

CUCINA E PIZZA POSSONO AVERE TEMPI DIFFERENTI

KITCHEN AND PIZZA MAY HAVE DIFFERENT TIMES

KUCHE UND PIZZA UNTERSCHIEDLICHE
ZUBEREITUNG-ZEITEN HABEN

CHI DESIDERA LA MEZZA PORZIONE, PUÒ SCEGLIERE
DAL MENÙ BAMBINI I PIATTI DISPONIBILI

WHO WANT THE HALF PORTION CAN CHOOSE
DISHES AVAILABLE
FROM THE CHILDREN'S MENU

--








**

LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE
SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO
(MEDIANTE ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA)
RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO
AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 952/2004









WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT SOME PRODUCTS
MAYBE ORIGINALI FROZEN OR FROZEN ON THE PREMISES
THE PROCEDURE OF LOWERING THE TEMPERATURE IS BY MEANS OF LAW
BY SELF CONTROL REGULATIONS C E952/2004

SOLLTEN FRISCHEM SAISONALE ZUTATEN NICHT VORHANDEN SEIN,
DANN KANN ES ZUR VERWENDUNG
VON TIEFKÜHLPRODUKTE KOMMEN

Antipasti | Starter | Vorspeisen

- **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**  € 9,50
24 months-aged Parma ham and PDO (Protected Designation of Origin) Buffalo mozzarella cheese
Parma schinken und DOP büffelmozzarella
- **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE** € 9,50
24 months-aged Parma ham and melon
Parma schinken mit melone
- **BRUSCHETTINE MISTE: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CONDITA CON OLIO DI OLIVA E BASILICO - BURRATA, SALMONE AFFUMICATO NOVERGESE E RUCOLA - STRACCIATELLA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO**    € 16,00
Mixed little bruschettas (slices of toasted bread) with different toppings: tomato, Buffalo mozzarella cheese dressed with olive oil and basil - Burrata cheese, smoked salmon and rocket salad - Stracciatella cheese and Mazara del Vallo red prawn tartare
Gemischte Bruschettine: Tomaten, Büffelmozzarella gewürzt mit Oliven Öl und Basilikum - Burrata, Norwegischer Räucherlachs und Rucola salat - Stracciatella-Käse, Mazara del Vallo Krabben Tartare
- **TORTINO DI VERDURE SU CREMA DI TALEGGIO**    € 8,50
Vegetable pie on Taleggio cheese cream
Gemüsetorte auf Taleggio-Käsecreme

Primi Piatti | First Course | Erster Kurs















- **LASAGNE ALLA BOLOGNESE CON SFOGLIA DI PASTA FRESCA**     € 8,50
Bolognese Lasagna made with fresh pasta
Lasagne nach Bologneser Art mit frischen Nudelblättern
- **TORTELLINI DI PASTA FRESCA ALLA PANNA E DADOLADA DI PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE ****    € 9,00
Fresh tortellini pasta with cream and diced grilled ham
Frische Nudeltortellini mit Sahne und gegrillten Schinkenwürfeln
- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**    € 8,50
Gnocchi alla Sorrentina with mozzarella cheese and tomatoes sauce
Gnocchi alla Sorrentina mit Mozzarella und Tomatensauce
- **PENNETTE DI GRAGNANO ALLA BOLOGNESE**    € 8,00
Penne pasta from Gragnano alla Bolognese
Pennette di Gragnano nach Bologneser Art
- **SPAGHETTI POMODORO E BASILICO**   € 7,50
Spaghetti with tomato and basil
Spaghetti mit Tomate und Basilikum

- **SPAGHETTI AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO** 🌿 € 7,50
Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli
Spaghetti mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chilischote
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 🥛🌾🥚 € 8,50
Spaghetti Carbonara (egg, pork cheek, pecorino cheese, black pepper)
Spaghetti Carbonara
- **CASARECCE DI PASTA FRESCA AL PESTO GENOVESE** 🍄🥛🌾🥚 € 8,50
Fresh Casarecce pasta with Genoese pesto
Frische Nudeln Casarecce mit Pesto Genovese

Secondi Main Dish | Erster Kurs

- **FILETTO DI ANGUS ALLA GRIGLIA PROFUMATO AL ROSMARINO** € 20,00
Grilled Angus fillet flavored with rosemary
Gegrilltes Angusfilet duftend mit Rosmarin
- **FILETTO DI MANZO IN SALSA DI PORCINI TRIFOLATI E SCAGLIE DI PECORINO** 🥛🍄 € 23,00
Beef fillet in sautéed porcini mushrooms and pecorino flakes
Rinderfilet in Steinpilzsauce mit Pecorino-Käseflocken
- **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE SU CROSTONE DI PANE** 🥛🍄🌾 € 23,00
Beef fillet with green pepper on toasted bread
Rinderfilet mit grünem Pfeffer auf einer Brotkruste
- **TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, CILIEGINO E PETALI DI GRANA** € 18,00
Sliced beef with cherry, rocket salad and Grana cheese flakes
Rindergeschnetzeltes mit Rukolasalat, Kirschtomaten und Grana-Käseblättern
- **GRAN GRIGLIATA DI CARNI ALLA BRACE** (COSTE, SALSICCIA, POLLO, PANCETTA)** € 18,50
Mixed grilled meat (ribs, sausage, chicken, bacon)
Gegrilltes Fleisch (Rippchen, Wurst, Huhn, Speck)
- **MEZZO POLLO CAMPESE ALLO SPIEDO** € 13,00
Half Spit-roasted Campese (free-range) chicken
Halb Spieß-gebratenes Campese Huhn
- **COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATINE FRITTE** 🌾🥚 € 12,50
Chicken cutlets in bread crumbs and french fries
Paniertes Hühnerschnitzel mit Bratkartoffeln
- **ROAST BEEF ALL'INGLESE CON POMODORINI E RUCOLA** € 10,00
Roast beef with cherry tomatoes and rocket salad
Roastbeef nach englischer Art mit Kirschtomaten und Rucolasalat
- **VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERI** 🍄🐟 € 10,00
Veal with tuna-caper sauce
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapernblüten








Hamburger

- **DOPPIO HAMBURGER DI VITELLO, LATTUGA, CREMA AI FUNGHI, BACON CROCCANTE, FORMAGGIO ASIAGO**    € 15,00
Double veal burger, lettuce, mushroom cream, crispy bacon, cheese
Kalbfleisch-Doppel-Hamburger mit Kopfsalat, Champignoncreme, knusprigem Speck und Käse
- **HAMBURGER DI MANZO, ZUCCHINE GRIGLIATE, PROVOLA AFFUMICATA ****    € 10,00
Beef burger, grilled zucchini, smoked provola cheese
Rindfleisch-Hamburger Gegrillte Zucchini Geräucherter Provola-Käse
- **HAMBURGER DI MANZO, LATTUGA, POMODORO, FORMAGGIO**   € 10,00
Beef burger, lettuce, tomato, cheese
Rindfleisch-Hamburger, Salat, Tomate, Käse
- **HAMBURGER DI CHIANINA, LATTUGA, POMODORO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, FORMAGGIO ASIAGO ****     € 15,50
Chianina beef burger, lettuce, tomato, caramelized red onion, Asiago cheese
Chianina-Hamburger, Salat Tomate karamellisierte rote Zwiebel Käse Asiago-Käse
- **HAMBURGER VEGETARIANO CON LATTUGA, POMODORO E FORMAGGIO**   € 14,00
Veggie burger, lettuce, tomato, cheese
Veganer Burger , Salat Tomate, Käse




















Antipasti | Starter | Vorspeisen

- **COMPOSIZIONE DI PESCE TIEPIDO DELL'ADRIATICO ****  € 22,00
Mixed Adriatic fish / Warmfisch-Zusammensetzung Vom Adria
- **TENTACOLI DI PIOVRA ALLA BRACE SU CREMA DI PATATE AL TIMO****  € 15,00
Grilled octopus tentacles on a cream of potatoes with thyme
Gegrillte Tintenfischtentakel auf Thymian-Sahne-Kartoffeln
- **PIOVRA CON PATATE E SEDANO**  € 12,00
Octopus tentacles with potatoes and celery / Oktopustentakel mit Kartoffeln und Sellerie
- **SOUTÈ DI COZZE NOSTRANE ALLA MODA DI BURANO CON CROSTINI**  € 10,00
Sauté of local Burano mussels with croutons
Soute von lokalen Muscheln nach Burano Art mit Croutons
- **INSALATA DI FRUTTI DI MARE ****  € 15,00
Seafood salad / Meeresfrüchte-Salat
- **SALMONE MARINATO ALL'ANETO**  € 12,00
Marinated salmon in dill / Mariniertes Lachs mit Dill


Primi Piatti | First Course | Erster Kurs

- **TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL SALMONE AFFUMICATO E RUCOLA**  € 13,00
Fresh pasta tagliatelle with smoked salmon and rocket /
Frische Nudeln Tagliatelle mit Räucherlachs und Rucola
- **RAVIOLI DI PATATE SU PESTO DI RUCOLA E BRANZINO ****  € 15,00
Ravioli with potatoes on rocket pesto and branzino (sea bass)
Ravioli mit Kartoffeln und Wolfsbarsch auf Rucola-Pesto
- **TAGLIOLINI ALLE VONGOLE**  € 13,00
Tagliolini with clams / Tagliolini mit Venusmuscheln
- **SPAGHETTONE DI GRANO DURO ALLA SCOGLIERA ****  € 16,50
Durum wheat spaghetti with seafood
Spaghetti mit Hartweizen nach Scogliera-Art
- **TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON CREMA DI ZUCCHINE E GAMBERI ROSA**  € 13,00
Fresh pasta tagliatelle with zucchini cream and pink prawns
Frische Nudeln Tagliatelle mit Zucchinicreme und rosa Krabben
- **GNOCCHETTI CON GRANCHIO E CILIEGINO ****  € 15,50
Gnocchi with crab and cherry tomatoes
Gnocchetti mit Krabbe und Kirschtomaten
- **PACCHERO AL TONNO E OLIVE TAGGIASCHE**  € 14,00
Paccheri with tuna and Taggiasche olives
Pacchero mit Thunfisch und Taggiasche-oliven







Mare Fish menu | Fischmenü

- **FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALE AROMATICO ****  € 14,00
Grilled Branzino (sea bass) fillet with aromatic salt
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit aromatischem Salz
- **TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI VERDURE GRIGLIATE**  € 14,50
Grilled Salmon steak with grilled vegetables
Gegrilltes Lachssteak mit gegrilltem Gemüse
- **GRAN GRIGLIATA DI MARE ****:    € 22,00
1 seppia, 1 gambero, 1 scampo, mezzo branzino, salmone
Mixed seafood grill: 1 squid, 1 shrimp, 1 langoustine fish, half sea bass, salmon
Gran Grigliata di mare (Gegrilltes Fisch): 1 sepia, 1 garnele, 1 Langustinenfisch, halber Wolfsbarsch, Lachs
- **SPIEDINO DI SEPIE E GAMBERONI AL TIMO****    € 17,00
Skewer of squid and prawns with thyme
Spieß mit Tintenfisch und Riesengarnelen mit Thymian
- **GRAN FRITTURA DI PESCI DELL'ADRIATICO CON VERDURE PASTELLATE E SALSA MALIBU'**     € 16,50
Mixed fried fish from the Adriatic Sea with battered vegetables and Malibu 'sauce
Gebratener Fisch vom Adria mit paniertem Gemüse und Malibu'-Sauce
- **ANELLI DI CALAMARI DORATI****   € 14,00
Calamari rings
Calamari-Ringe
- **TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE CON AVOCADO E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE**   € 18,00
Yellow fin tuna tartare with avocado and chopped pistachio from Bronte
Gelbflossen-Thunfisch-Tartar mit Avocado und Pistazienkorn von Bronte
- **COMPOSIZIONE DI CRUDITE' DI MARE SCAMPI, GAMBERI DI MAZZARA, TARTAR DI TONNO, CARPACCIO DI BRANZINO ****    € 24,00
Raw seafood, prawns, Mazzara prawns, tuna tartare, sea bass carpaccio
Komposition aus rohen Meeresfrüchten Scampi, Garnelen Mazzara, Thunfisch-Tartar, Wolfsbarsch-Carpaccio

Contorni Side dishes | Beilagen

- PATATINE FRITTE ****  € 3,50
 French fries / Pommes frites
- PATATE AL FORNO**  € 3,50
 Roasted potatoes / Ofenkartoffel
- VERDURE GRIGLIATE** € 5,00
 Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse
- SPINACI AL BURRO****  € 3,50
 Spinaches with butter / Spinat mit Butter
- VERDURE AL VAPORE** € 3,50
 Steamed vegetables / Gedünstetes Gemüse
- INSALATA MISTA** € 3,50
 Mixed salad / Gemischter Salat
- INSALATA DI POMODORI** € 3,50
 Tomatoes salad / Tomatensalat
- POMODORI E CETRIOLI** € 3,50
 Tomatoes and cucumbers / Tomaten und Gurken
- POMODORI E CIPOLLA** € 3,50
 Tomatoes and onion / Tomaten und Zwiebeln

Insalatone Large Salad | Großer Salat

- MALIBU ****  € 11,00
 Insalata mista, avocado, gamberi, cipolla, lime
 Mixed salad, avocado, shrimps, onion, lime
 Gemischter Salat, Avocado, Garnele, Zwiebel, Limette
- CEASAR SALAD**    € 10,00
 Lattuga, pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di grana, salsa yogurt
 Lettuce, chicken, boiled egg, croutons, grana cheese flakes, yogurt sauce
 Salat, Hähnchen, hartgekochtes Ei, Brotcroutons, Parmesanspäne, Joghurtsauce
- GRECA**  € 10,00
 Valeriana, pomodori ciliegino, cetrioli, feta greca, olive, salsa yogurt
 Valeria, cherry tomatoes, cucumber, Feta cheese, olives, yogurt sauce
 Baldrian, Kirschtomaten, Gurken, griechischer Feta, Oliven, Joghurtsauce
- MEDITERRANEA**  € 10,00
 Insalata iceberg, finocchio, arancio, olive, salmone affumicato
 Iceberg salad, fennel, orange, olives, smoked salmon
 Eisbergsalat, Fenchel, Orange, Oliven, Räucherlachs

Baby Menu (fino a 8 anni)

€ 14,00



SMERALDINO

primo

- 1** TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO **    € 7,00
Tortellini with fresh buttercream and ham

secondo

- 2** COTOLETTA DI POLLO IMPANATA E FRITTA CON PATATE FRITTE **   € 7,00
Fried chicken cutlet in bread crumbs and french fries



TOPAZIETTO

primo

- 1** PENNETTE POMODORO E BASILICO   € 7,00
Pasta with tomato sauce and basil



secondo

- 2** HAMBURGER DI VITELLO CON PATATE AL FORNO  € 7,00
Veal hamburger with roasted potatoes




ZAFFIRINO

primo

- 1** GNOCCHI AL RAGÙ BOLOGNESE **     € 7,00
Gnocchi with Bolognese sauce

secondo

- 2** PAILLARD DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PISELLI AL BURRO **  € 7,00
Grilled palliard steak with buttered beans



GRANATINO

primo

- 1** PENNETTE AL PESTO DI BASILICO € 7,00
Pasta with pesto sauce

secondo

- 2** NUGGETS DI POLLO € 7,00
Chicken Nuggets

Dessert

- **TIRAMISÙ FATTO IN CASA**     € 5,00
Homemade Tiramisù
Hausgemachtes Tiramisu
- **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO**    € 5,00
Cheesecake with wild berries
Käsekuchen mit Beeren
- **CROSTATATA DI FRUTTA FRESCA**    € 5,00
Fresh fruits tart
Frische Obsttorte
- **PANNA COTTA**:**   € 5,00
CARAMELLO, CIOCCOLATO, FRAGOLA O FRUTTI DI BOSCO
Panna cotta with topping: caramel, chocolate, strawberry, or berries
Karamell / Erdbeere / Schokolade / Beeren

MENU













CELIACI | GLUTEN FREE | GLUTENFREI



Prodotti confezionati | Packaged products | verpackte Produkte






- **LASAGNE ALLA BOLOGNESE ****    € 11,00
Bolognese Lasagna
- **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ****    € 11,00
Cannelloni with ricotta cheese and spinach
- **TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO ****    € 11,00
Tortellini with fresh buttercream and ham

Antipasti Starters | Vorspeise




- **ROAST BEEF ALL'INGLESE CON POMODORINI E RUCOLA**   € 10,00
Roast beef with cherry tomatoes and rocket salad
Roastbeef nach englischer Art mit Kirschtomaten und Rucolasalat
- **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**  € 9,50
24 months-aged Parma ham and PDO (Protected Designation of Origin) Buffalo mozzarella cheese
Parma schinken und DOP büffalmozzarella
- **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE** € 9,50
24 months-aged Parma ham and melon
Parma schinken mit melone
- **COMPOSIZIONE DI PESCE TIEPIDO DELL'ADRIATICO ****    € 14,50
Mixed Adriatic fish
Warmfisch-Zusammensetzung Vom Adria
- **INSALATA DI FRUTTI DI MARE ****     € 12,00
Seafood salad
Meeresfrüchte-Salat
- **SALMONE MARINATO ALL'ANETO**   € 12,00
Marinated salmon in dill
Marinierter Lachs mit Dill

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES | ERSTER KURS

PENNETTE O SPAGHETTI SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE PENNETTE OR SPAGHETTI
GLUTENFREI SPAGHETTI ODER PENNETTE

- **RAGÙ BOLOGNESE** 
Bolognese sauce / Bolognese-Sauce € 9,00
- **POMODORO E BASILICO** 
Tomato and basil / Tomatensoße und basilikum € 9,00
- **PESTO GENOVESE** 
Pesto sauce / Pesto-Sauce € 9,00
- **AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**
Garlic, oil and chilli / knoblauch, öl, Chilipeffer € 9,00
- **ZUCCHINE E GAMBERI **** 
Zucchini and shrimps / Zucchini und garnelen € 13,50
- **VONGOLE VERACI** 
clams / japanischer Teppichmuschel € 15,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES |

- **FILETTO DI ANGUS ALLA GRIGLIA PROFUMATO AL ROSMARINO**
Grilled Angus fillet flavored with rosemary
Gegrilltes Angusfilet duftend mit Rosmarin € 20,00
- **MEZZO POLLO CAMPESE ALLO SPIEDO**
Half Spit-roasted Campese (free-range) chicken
Halb Spieß-gebratenes Campese Huhn € 13,00
- **FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALE AROMATICO** 
Grilled Branzino (sea bass) fillet with aromatic salt
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit aromatischem Salz € 14,00
- **TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON CONTORNO
DI VERDURE GRIGLIATE** 
Grilled Salmon steak with grilled vegetables / Gegrilltes Lachssteak mit gegrilltem Gemüse € 14,50
- **GRAN GRIGLIATA DI MARE** 
1 seppia, 1 gambero, 1 scampo, mezzo branzino, salmone
Mixed seafood grill: 1 squid, 1 shrimp, 1 langoustine fish, half sea bass, salmon
Gran Grigliata di mare (Gegrilltes Fisch): 1 sepia, 1 garnele, 1 Langustinenfisch, halber Wolfsbarsch, Lachs € 19,00

Gluten Free Dessert

- **TIRAMISÙ ****   € 7,00
Tiramisù
- **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ****   € 7,00
Cheesecake with wild berries / Käsekuchen mit Beeren
- **SACHERTORTE ****   € 7,00
Sacher cake / Sachertorte





















PIZZA




















CUCINA E PIZZA POSSONO AVERE TEMPI DIFFERENTI
KITCHEN AND PIZZA MAY HAVE DIFFERENT TIMES
KUCHE UND PIZZA UNTERSCHIEDLICHE ZUBEREITUNG-ZEITEN HABEN

Pizze Bianche | White Pizza | Weiße Pizza

- **SCHIACCIATA AL ROSMARINO**  € 5,00
Olio, sale, rosmarino/ Oil, salt, rosemary/ Olivenöl, zout, rozemarijn
- **SCHIACCIATA ALL'AGLIO**  € 5,00
Olio, sale, origano, aglio / Oil, salt, oregano and garlic / Olivenöl, zout, Oregano, knoblauch
- **BOSCAIOLA**   € 9,00
Mozzarella, funghi misti , origano, salsiccia / Mozzarella, mixed mushrooms, oregano, sausage/
Mozzarella, Pilze, Oregano, Wurst.
- **QUATTRO FORMAGGI**   € 8,00
Quattro formaggi misti / Four cheese /Vie Gemischte käsesorten
- **SPECK, FUNGHI E BRIE**   € 9,00
Mozzarella, origano, speck, funghi, brie / Mozzarella, oregano,
speck, mushrooms, brie cheese / Mozzarella, Oregano, speck, pilze, Brie Käse,
- **CALZONE**   € 9,00
Mozzarella, prosciutto, funghi / Mozzarella, ham, mushrooms / Mozzarella, schinken, pilze
- **TRICOLORE**   € 10,00
Mozzarella, pomodorini, origano, rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo /
Mozzarella, cherry tomato, oregano, rocket salad, parmesan cheese flakes, ham /
Mozzarella, cherry tomatensoße, Oregano, rauke, parmesanspäne, rohschinken
- **BRESAOLA**  € 10,00
Mozzarella, bresaola, rucola e grana / Mozzarella, bresaola, rocket salad, grana cheese/
Mozzarella, bresaola, rucolasalat, grana
- **ESTATE**    € 11,00
Mozzarella, pomodorini salmone, burrata, rucola / Mozzarella, salmon, cherry tomatoes, burrata cheese,
rocket salad / Mozzarella, lachs, burrata, Kirschtomaten, rucolasalat
- **SCELLERATA ****    € 11,00
Mozzarella, gamberetti, zucchine, philadelphia / Mozzarella, shrimps, zucchini, philadelphia cheese /
Mozzarella, garnelen, Zucchini, philadelphia Käse
- **BAGUETTE**   € 9,00
Mozzarella, funghi, prosciutto / Mozzarella, mushrooms and ham / Mozzarella, Oregano, Schinken

Pizze Rosse | Red sauce Pizza | Tomatensoße Pizza

- **MARGHERITA**   € 7,00
Pomodoro, origano e mozzarella / Tomato, oregano, mozzarella / Tomatensoße, Oregano, Mozzarella
- **PROSCIUTTO E FUNGHI**   € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano / Tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, oregano / Tomatensoße, mozzarella, schinken, pilze, Oregano,
- **CAPRICCIOSA**    € 8,50
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano,
Tomatensoße, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, Oregano,
- **ROMANA**   € 8,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive
tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano, olive/
tomatensoße, mozzarella, sardellen, kapern, origano, olive
- **PATATINE FRITTE E WÜRSTEL ****   € 8,00
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte, origano /tomato, mozzarella, würstel,
french fries, oregano, /Tomatensoße, mozzarella, würstel, pommes frites, Oregano,
- **DIAVOLA**  € 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano
Tomato, spicy salami, mozzarella cheese, oregano,
Tomatensoße, scharfe salami, mozzarella, Oregano,
- **TONNO E CIPOLLA**    € 8,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla,origano /tomato, mozzarella, tuna, onion, oregano, /
Tomatensoße, mozzarella, thunfisch, zwiebel, Oregano,
- **VEGETARIANA**   € 9,00
Pomodoro, mozzarella, origano, misto verdure / Tomato, mozzarella, oregano, mixed vegetables /
Tomatensoße, mozzarella, Oregano, gemischtes gemüse
- **QUATTRO STAGIONI**   € 8,50
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe /
Tomato, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies /
Tomatensoße, mozzarella, Oregano, Sardellen, schinken, pilze, oliven, Sardellen
- **SALAME DOLCE**   € 8,50
Pomodoro, mozzarella, origano, salame dolce / tomato, mozzarella, oregano, sweet salami /
Tomatensoße, Oregano, mozzarella, salami
- **CRUDO E BUFALA**   € 10,00
Pomodoro, origano, prosciutto crudo, bufala/
Tomato, oregano, ham, buffalo mozzarella/
Tomatensoße, Oregano, schinken, Büffelmozzarella

- **PARMIGIANA**   € 9,50
 Mozzarella di bufala, pomodoro, origano, melanzane, grana e basilico /
 Buffalo Mozzarella, tomato, oregano, eggplant, grana cheese, basil /
 Büffelmozzarella, tomatensoße, Oregano, aubergine, grana Käse, basilikum
- **INSOLITA**   € 9,50
 Pomodoro, mozzarella, origano, speck, gorgonzola e melanzane /
 Mozzarella, speck, oregano, gorgonzola chesse, eggplant/
 Mozzarella, speck, Oregano, gorgonzola Käse, aubergine
- **LEGGERA**   € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto crudo, philadelphia e rucola /
 Tomato, mozzarella, oregano, ham philadelphia cheese, rocket salad /
 Tomatensoße, mozzarella, Oregano, schinken, philadelphia Käse, Rucolasalat
- **FACILE**   € 11,00
 Pomodoro, mozzarella, origano, zucchine, cotto e brie /
 Tomato, mozzarella, oregano, zucchini, cotto ham, brie cheese /
 Tomatensoße, mozzarella, Oregano, zucchini, gekochter Schinken, brie Käse
- **VISIONE ****   € 11,00
 Pomodoro, porcini, prosciutto crudo, burrata, origano /
 Tomato, porcini mushrooms, ham, burrata cheese, oregano /
 Tomatensoße, Steinpilzen, Steinpilzen, burrata, Oregano
- **GRECA**   € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, feta greca, olive, salsa yogurt, origano, cipolla /
 Tomato, mozzarella, oregano, Feta cheese, olives, yogurt sauce, onion /
 Tomatensoße, mozzarella, Oregano, Feta Käse, oliven, Joghurt-Dip
- **VIENNESE**   € 8,00
 Pomodoro, origano, würstel e mozzarella / Tomato, oregano, würstel, and mozzarella
 Tomatensoße, Oregano, Würstel, Mozzarella
- **FRUTTI DI MARE ****      € 13,00
 Pomodoro e misto mare / Tomatoe sauce and seafood /
 Tomatensoße und Meeresfrüchte

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati
 Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
 Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

Information for customers regarding the presence of certain foods and their derivatives that may cause allergic reactions.
 The restaurant informs its' customers of the presence of certain foods in their dishes and beverages that may cause allergic reactions
 Listed below are the ingredients that are used in this restaurant and present on the II Attachment as 'Substances and products that cause allergies and intolerances' (Reg.1169/2011 UE)

Allergeni | Allergens



Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto
 For more information contact the staff.

Allegato II-"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - maltodestrine a base di grano (1);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

II Attachment - "Substances or products causing allergies or intolerances" Reg.1169 / 2011 UE

- Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof, except:
 - wheat based glucose syrups including dextrose
 - wheat based maltodextrins
 - glucose syrups based on barley
 - cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- Crustaceans and products thereof (for example prawns, lobster, crabs and crayfish)
- Egg and products thereof
- Fish and products thereof, except:
 - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - fish gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer and wine
- Peanuts and products thereof
- Soybeans and products thereof, except:
 - fully refined soybean oil and fat
 - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherols, natural D-alpha tocopherol acetate and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
- Milk and products thereof (including lactose), except:
 - they used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
 - lactitol
- Nuts (namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- Celery and products thereof
- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof (for example mussels, clams, oysters, scallops, snails and squid)

(* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(* and their derivatives, in such low levels as to not cause allergic reactions.



www.campingwaikiki.com



BEVERAGE

OLTRE I CONFINI DEL GUSTO

Caffetteria

Espresso	€ 1,50
Espresso corretto	€ 2,00
Caffè americano	€ 1,50
Macchiato	€ 1,50
Marocchino	€ 2,50
Decaffeinato	€ 1,50
Decaffeinato corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino di soya	€ 2,00
Cappuccino senza lattosio	€ 2,00
Cappuccino ginseng / Cappuccino d'orzo	€ 2,00
Tè caldo Hot tea Heiße Tee	€ 2,50
Camomilla Chamomile Kamille	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,00
Latte caldo Hot Milk Heiße Milch	€ 1,00
Orzo Barley Heiße Milch	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Cioccolata calda Hot Chocolate Heiße Schokolade	€ 2,50
Cioccolata calda con panna Hot Chocolate with cream Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè shakerato con alcool	€ 3,50
Spremuta di arance Orange Juice Orangensaft	€ 3,50

Acqua Minerale | Water | Wasser

1/2 Litro pet	€ 1,50
0,75 Litro vetro glass bottle Glasflasche	€ 2,50

Bibite in vetro 0,33 lt | Glass Bottle drinks | Getränke Glasflasche

Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemon - Acqua Tonica - Cedrata	
Mole Cola - Tè al limone - Tè alla pesca	€ 3,50

Bevande alla Spina | Drinks on tap | Getränke vom Fass

Coca Cola/ Spatzi / Apfelschorle	piccola/small 0,2 cl	€ 3,00
Coca Cola/ Spatzi / Apfelschorle	grande/big 0,4 cl	€ 4,00

Analcolici

Analcolico alla frutta	€ 6,00
Gingerino Crodino Sanbitter	€ 3,00
Virgini Mojito	€ 6,00
Virgin Sex on the Beach	€ 6,00
Virgin Piña Colada	€ 6,00

Cocktail

Angelo Azzurro	€ 8,00
Caipirinha	€ 8,00
Caipiroska alla Fragola	€ 8,00
Mojito	€ 8,00
Mojito alla Maracuja	€ 8,00
Mojito alla Fragola	€ 8,00
Gin Tonic (selezione di Gin e di Toniche dedicate)	€ 8,00 / 12,00
Gin Lemon	€ 8,00 / 12,00
Gin Fizz	€ 8,00 / 12,00
Piña Colada	€ 8,00
Sex on the Beach	€ 8,00

Aperitivi

Spritz Aperol	€ 4,50
Spritz bianco	€ 4,00
Spritz Campari	€ 4,00
Spritz Select	€ 4,00
Spritz Cynar	€ 4,00
Spritz Passoa	€ 4,00
Spritz pompelmo rosa	€ 4,00
Spritz frutto della passione	€ 4,00
Hugo	€ 4,00
Hugo alla fragola	€ 4,00
Capo Tonic	€ 5,00
Americano	€ 5,00
Negroni	€ 6,00
Negroni sbagliato	€ 6,00
Mimosa	€ 5,00
Maya	€ 5,00
Rossini	€ 5,00
Calice di Prosecco	€ 4,00

Amari

Amari / Sour / Sauer	da € 4,00
----------------------	-----------



BEER & WINE
SELECTION

ferrowine

Birra alla spina | Draft Beer | Fassbier



Menabrea non filtrata 0,33 cl

€ 4,00

Bionda non filtrata di bassa fermentazione. Sapore pieno, corposo con retrogusto morbido.
Unfiltered blond beer produced by bottom-fermentation with a typical slightly cloudy appearance due to the presence of suspended yeasts. It has a surprisingly full-bodied flavour and soft aftertaste.



Menabrea bionda Anniversario 0,33 cl

€ 4,00

Bionda chiara di bassa fermentazione. Sentori floreali e fruttati.
A bottom-fermented premium lager made using malt, brewers' maize hops and water.
A balanced beer with a noteworthy floral and fruity aroma thanks to the special yeasts used in its manufacture.

Birra in bottiglia | Bottled beer | Flaschenbier



Lisa, Birra del Borgo 33 cl

€ 5,00

Lazio | 5% ABV | Lager

Una birra non filtrata, dorata e dall'aspetto velato. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa.

An hazy golden beer brewed with an Italian Ancient Grain and Orange Peel. The crisp and fresh aromas of cereals are intriguing and elegant. The sip reveals honey flavors balanced by a nice, soft bitterness and a clean dry finish.



ReAle Extra, Birra del Borgo 33 cl

€ 5,00

Lazio | 6,4% ABV | American Pale Ale

Profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Le papille gustative sono investite da una sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevole nota di mandarino.

The first beer to ever be brewed in Borgorose is still the most loved and appreciated.

Amber in color, it has a medium body, the aromas are clearly of citrus fruits and peppery.



Duchessa, Birra del Borgo 33 cl

€ 5,00

Lazio | 5,8% ABV | Saison

Aromi fruttati e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca, mai stucchevole.

Inspired by traditional Belgian Saisons, it persuades you with its pleasantness and fresh elegance. The creamy and abundant head releases fruity (banana, pineapple, tropical fruit) and floral aromas which are animated by a slight pepperiness. Its fine carbonation, slight acidity and moderate hop profile make for a fresh beer.



Hefeweizen, Franziskaner 50 cl

€ 5,00

Germania | 5% ABV | Weizen

Colore rame-dorato. Sprigiona una fragranza fruttata armoniosa di banana e agrumi. Sapore fresco, leggermente speziato e fruttato con finale leggermente dolce.

Franziskaner Hefe-Weissbier is noted for its agreeable level of carbonation, its natural cloudiness, and its refreshing spicy and fruity flavor. It is brewed from wheat malt, barely malt, hops, top-fermenting yeast and water



Ambrata, Menabrea 33 cl

€ 4,00

Piemonte | 5% ABV | Premium Lager Amber

Birra ambrata, tipo Märzen. Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua.

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.

A speciality amber beer in the Märzen style, produced with malt, brewers' maize, hops and alpine water. Fully rounded beer belying its alcoholic strength.



Nastro Azzurro

€ 3,50

Lazio | 6,6% ABV | Lager

Colore giallo dorato limpido. Al naso emergono aromi di crosta di pane, su sfondo floreale di fiori bianchi e agrumi. Il gusto è semplice, con un buon bilanciamento della nota amara del finale.

Intensely firm and refreshing blond beer. Its unique taste and sparkle of character undeniably evoke its Italian touch. Its unique and refreshing taste owes its character to its specific brewing process.



Finisterrae, Birrificio Italiano

€ 6,00

Lombardia | 5% ABV | Hefeweizen

Colore giallo paglierino. Naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee e di frutta esotica. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo e finale e sottilmente amaro.

Overflowing banana and spicy scent with notes of carnation, herbaceous notes and exotic fruit. Initial sweet with milky acidic continuation with a slightly bitter finish.



Huxley, Birrificio Italiano 33 cl

€ 6,00

Lombardia | 5,7% ABV | India Pale Lager

Aspetto limpido e colore oro vivo brillante. Al naso emergono potenti note d'agrumi, frutta gialla e tropicale che si stagliano sul corpo affilatissimo e dal finale decisamente amaro.

Overflowing scent of citrus, yellow and tropical fruit.

Initial sweet with milky acidic continuation with a slightly bitter finish with a decidedly bitter finish.



Tipoplis, Birrificio Italiano 33 cl

€ 4,50

Tipoplis, Birrificio Italiano 75 cl

€ 8,00

Lombardia | 5,2% ABV | Pilsner

Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereale tipici del malto. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso.

Intense yellow-golden in color, it sports an abundant, fine, thick and persistently lacing white head.

Initial citrus and grassy hop aroma with hints of fresh yeast are immediately followed by flavors of honey and cereal coming from the malts; crowned by floral hints of chamomile and dandelion.

An initial, fleeting, hint of sweetness strikes the palate quickly giving way to a diffused bitterness that tickles your mucous membrane.



San Miguel **GLUTEN FREE** 33 cl

€ 3,50

Spagna | 5,4% ABV | Lager

Colore dorato chiaro, brillante. Ha i sapori del pane bianco, frutta, frutti bianchi e miele.

La birra è bilanciata da un corpo intenso e una piacevole nota amara sul fondo.

Light gold colour, bright in appearance, and creamy, consistent foam. Flavours of white bread, fruit, white fruits and honey. The beer is balanced with an intense body and a pleasant bitter bottom note. Delicate aromas of white fruits, banana and apple are present with a slight nuance of white bread and a floral base.



Rouge, Leffe 33 cl

€ 4,50

Belgio | 6,6% ABV | Dubbel

Colore ambrato. Al naso emerge l'aroma di malto, caffè tostato e un sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

Amber-colored beer, rich in flavour of malt, toasted coffee and flowers and candied fruit. Delicate aromas with traces of toasted cereals, caramel and slight notes of licorice.



Blonde, Leffe

€ 4,50

Belgio | 6,6% ABV | Belgian Blonde Ale

In bocca è elegante, morbida e fruttata e ha un retrogusto speziato con un pizzico di arancio amaro. Il suo colore dorato è dovuto all'uso di malto chiaro.

Age-old expertise and the combination of pale malt, water, hop and yeast lend Leffe Blond its subtle taste and golden colour, which manages to catch and reflect the light. Hints of vanilla and clove infuse the beer with an even smoother flavour, which best expresses itself in a Leffe chalice, simultaneously allowing the soft, fresh essence of this beer to unveil its true elegance.



Beck's Pils 33 cl

€ 3,50

Germania | 5% ABV | Lager

Colore dorato. Al naso è delicatamente luppolata con un finale erbaceo. Sapore di cereali e leggera amarezza.

Golden beer, cereals taste and slight bitterness.



Beck's Analicolic 33 cl

€ 3,50

Germania | 0% ABV | Lager

Il gusto pieno di Beck's ma senza alcol. Realizzata nel rispetto della legge tedesca della purezza, questa birra analcolica moltiplica le possibilità di poter godere di un momento Beck's.

The full taste of Beck's but without alcohol.

BOLLICINE | SPARKLING WINE



Spumante Cuvee Brut, Casa Gheller | Veneto

€ 14,00

Spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllate, sosta sui lieviti di almeno due mesi prima dell'imbottigliamento. Al naso fruttato con sentori di frutta bianca e floreale, sul palato si stende fine ed elegante.

A gentle squeezing of grapes, fermented at a controlled temperature, left to levitate for at least two months before bottled. The nasal aroma fruity with hints of white fruit and flowers. On the palate it lingers fine and elegantly.



Prosecco Superiore Prato Scuro Valdobbiadene Brut Docg, Colesel | Veneto

€ 23,00

Nelle colline di Valdobbiadene, caratterizzate da un clima ventilato e soleggiato costantemente, data l'esposizione a sud, crescono e maturano le uve vocate alla produzione del Valdobbiadene Docg. Basso contenuto zuccherino 9 g/lit che rendono piacevole alla bevuta e intensamente profumano con aromi di frutta verde.

In the hills of Valdobbiadene, characterised by a windy climate and always sunny, being exposed in the south, grow the grapes to maturation chosen for the produce of the Valdobbiadene Docg. Low content of sugar 9g/lit which leaves a pleasurable taste when drinking an intense perfume with aroma of green fruits..

VINI BIANCHI | WHITE WINE



Soave Classico Doc, Pieropan | Veneto

€ 23,00

Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante, Al naso è fresco e delicato con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco, mentre in bocca è asciutto e sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato.

Colour straw yellow with green reflection, shiny. The nasal aroma is fresh and delicate with hints of grape flowers cherry, sambuco. Whilst in the mouth it is dry sapid, likeable aroma and balanced.



I Frati Lugana Doc, Cà dei Frati | Lombardia

€ 26,00

È fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali.

In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.

It's fresh consistent and golden with great finesse and elegance with a touch of delicate white flowers and balsamic, hints of apricot and almonds. Time consents it to evolve expressing with great determination a note of minerals. In the mouth it is capable of enveloping all of the palate thanks to an important sapid essence accompanied by acidity and exuberance.



Muller Thurgau Trentino Doc Superiore, Zanutelli | Trentino Alto Adige

€ 21,00

Fermentazione e affinamento in acciaio inox a temperatura controllata, successivamente in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden. Secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula.

Fermentation and refinement in stainless steel at a controlled temperature, then put into bottles. Straw yellow with green reflection. Fruity and aromatic likeable with hints of salvia, peach and golden apple. Dry and sapid with a light vein of acidity.



**Gewurztraminer Alto Adige Doc, Josef Weger |
Trentino Alto Adige**

€ 23,50

Al naso si percepiscono spiccatamente sentori di fiori e di spezie, spezie che si ritrovano anche in bocca, in un sapore corposo e persistente. La corposità è la caratteristica che, assieme alla freschezza, rendono questo vino piacevolmente aromatico, mai eccessivo.
By the scent you can distinctly sense the hint of flowers and spices, spices which you can also find in the mouth, with a body, flavour and persistence. The body characteristics which puts together the freshness, making this wine likeable aromatic, Never excessive.



**Chardonnay Alto Adige Doc, Josef Weger |
Trentino Alto Adige**

€ 24,00

Fermentazione e maturazione in botti di acciaio a temperatura controllata. Olfatto pieno e nitido dal fruttato di mela matura, verbena, agrumato, salvia. Rispondenza al gusto, gradevolmente secco, fresco al palato, finale agrumato-minerale.
Fermentation and maturation in barrels of stainless steel at a controlled temperatures The aroma fully sharp from the fruity mature apples, verbena, citrus fruits, sage. Achieving its taste likeable dry, fresh on the palate, finally citrus- mineral.



**Pinot Grigio Doc Isonzo, Vosca |
Friuli Venezia Giulia**

€ 22,00

Paglierino lucente, all'olfatto nette e distinte sensazioni fruttate e floreali di susina, pera pompelmo rosa, ginestra, mandorla. Al palato è fresco, saporito e sapido, finale piuttosto lungo e minerale.

Shiny straw yellow at the scent it is firm and distinct a sensation of fruit and plum flowers pear pink grapefruit gorse flower, almond. On the palate it is fresh, flavoury and sapid, leaving a long taste and minerals.



**Kikè "Traminer-Sauvignon" Terre Siciliane Igp, Fina |
Sicilia**

€ 23,00

Al naso il bouquet regala note di erbe aromatiche, rosa gialla, agrumi, sambuco, pesca, fumè a delineare una fase olfattiva variegata. Sul palato è portentoso, morbido, di buon corpo, armonico e raffinato, piacevolmente sapido, dotato di un lungo finale aromatico.

By the scent the bouquet offers you a note of a variety of herbs, pinky yellow, citrus fruits and sambuco, peach, smoky, giving you a a moment of variety of scents. On the palate it is portentous, smooth with a good body. Harmonic refined, pleasant and sapid. Gifted with a lingering and a aromatic final.



**Vermentino di Gallura Limizzani Docg, Vigne Surrau |
Sardegna**

€ 19,00

Vivace e ricco di profumi floreali, di pesca e susina, bei richiami minerali netti. Pieno, equilibrato, saporito e ben sapido, da' prova di lunga e piacevole persistenza.
Lively and rich with flower perfumes of peach and plums, with a lace or mineral tastes.
Full balanced tasty and well sapid giving you long and pleasant persistence.

VINI ROSSI | RED WINE

**Cabernet Veneto Igt, Dal Maso | Veneto**

€ 18,00

Deriva da un blend alla pari di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc affinate in acciaio. Vino semplice e immediato, rubino dai riflessi violacei alla vista. Profumi fragranti di frutta rossa e un soffio speziato e floreale. Dinamico il sorso, piacevole, dai tannini leggeri accompagnati da una buona vena di freschezza.

It derives from an equal blend of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc aged in steel. Simple and immediate wine, ruby with violet reflections to the eye. Fragrant aromas of red fruit, a spicy and floral touch. Dynamic on the palate, pleasant, with light tannins accompanied by a good vein of freshness.

**Lambrusco "Dosage 30" Grasparossa Doc, La Battagliola | Emilia Romagna**

€ 22,00

Dal colore rosso rubino intenso tendente al violaceo e dalla frizzante perlatura fine che si esprime in spuma vivace ed evanescente. Dal profumo fragrante, aromatico di uva prusina. Il sapore è armonico, sapido, fruttato. Equilibrio tra acidità e moderata alcolicità.

With it's intense red ruby colour slightly with a tendance to violet with a fizzy perling finish. Which expresses its frothy liveliness and it's evanescent. From its fragrant perfume, aromatic from perusina grapes. The taste is aromatic, sapid,fruity. Balanced by acidity and moderation of alcohol.

**Nero D'Avola Biologico Terre Siciliane Igp, Fina | Sicilia**

€ 18,00

Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, l'aroma è complesso, con note di prugna secca. Il sapore ricco e vellutato, ha grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

It has a intense red ruby colour with violet reflection the aroma is complex, with a hint a dried plums.the taste is rich and velvety, it has a great structure and a aromatic persistence,with typical austere but gentle.

VINO ROSATO | ROSE WINE

**Bardolino Chiaretto Doc Classico Biologico
Villa Cordevigo, Villabella**

€ 18,00

Rosa luminoso, si apre all'olfatto con suadenti note fragranti di ribes, melograno e piacevoli note agrumate. Al gusto è fresco e fragrante, coniuga buona acidità e sapidità.

Shiny pink,it introduces with a persuasive hint of blackcurrant berries , pomegranate and a pleasurable hint of citrus. At the taste it's fresh and fragrant. Blends together a good acidity and sapidity.

VINO DOLCE | DESSERT WINE

**Moscato Spumante Dolce, Giorgi | Lombardia**

€ 20,00

Profumo ampio, aromatico, delicato con note di salvia, pesca e agrume. Sapore dolce, armonico, vellutato.

Wide perfume, aromatic, a delicate note of sage,peaches citrus. A sweet taste, aromatic and velvety.



www.campingwaikiki.com