

Benvenuti Agli Angeli

E' il 10 Febbraio 2000 ed il **Ristorante "Agli Angeli"** apre i battenti.

Da subito ci caratterizziamo per la vasta proposta di pizze sempre nuove e ricercate. La Filosofia del nostro ristorante è quella di proporre le tipicità legate al territorio ed alla stagionalità, proponendo una cucina semplice e genuina.

La selezione dei prodotti alimentari ci ha portato a selezionare le nostre carni prevalentemente da allevatori della zona, nel rispetto della vicinanza territoriale. Con il concetto che ogni piatto ha la necessità del suo condimento proponiamo olii ed aceti di alta qualità che esaltano i gusti e non li coprono.

Dal 2011, con "**La Casa Degli Angeli**", abbiamo dato la possibilità ai nostri ospiti di pernottare da noi. Salendo le scale che portano alle camere si trova la spaziosa terrazza che d'estate è attrezzata da salottino Relax prendisole per le giornate soleggiate. **Le Camere** sono arredate in stile estremamente moderno ed elegante. Inoltre, sono tutte dotate di TV satellitare a schermo piatto, pavimenti in parquet, aria condizionata, connessione Wi-Fi gratuita, riscaldamento, servizio di frigobar.

Non ci resta che augurarvi una felice permanenza presso di noi.

Benvenuti dalla famiglia Tria

Provate il nostro menù degustazione

Dal Lunedì al Venerdì a mezzogiorno

€ 15,00.

PIZZERIA

RISTORANTE

HOTEL

Attenzione informazioni alimentari

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir Sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Le lettere prima del prezzo indicano la qualità del prodotto come di seguito specificato:

Die Buchstaben vor der Angabe des Preises definieren die Qualität des Produktes, wie unten angegeben:

F - Fresco/Frisch FC - Fresco e congelato/Frisch und Eingefroren

FA - Fresco abbattuto/Frisch gekühlt

C - Congelato Eingefroren

Naviga con noi. Rete: Angeli - password: 123456789casa

Antipasti

Prosciutto Crudo di San Daniele con Melone (G) San Daniele roher Schinken und Honig Melone	F € 10,00
Prosciutto Crudo di San Daniele e Bufala Campana Dop (L,G,So) San Daniele roher Schinken und Büfelkäse Vom Campania Dop	F € 10,00
Vitello tonnato- Kalbfleisch mit Thunfischsause (G,L,So)	F € 12,00
Girello di Manza marinato al timo con scaglie di Grana e granella di pistacchi e spuma alla senape In Thymian marinierter Rindfleisch mit Grana-Flocken und gehackten Pistazien und Senfschaum (L,G,S3)	F € 12,00
Antipasto di Pesce degli Angeli, diversi assaggi caldi e freddi Gemischte, kalte und warme Fischvorspeisen von Angeli (G,P,C,M,L,U,F,So)	C € 22,00
Antipasto misto freddo di pesce (G,P,C,M,L,U,F,So) Kalte Fischvorspeisen	C € 15,00
Frutti di Capesante Gratinata (3 Pezzi) con stracciatella di mozzarella Gratinierte Jakobmuscheln (3 Stücke) mit mozzarella stracciatella	F € 15,00
Cappesante Gratinata (3 pezzi) (M,G,L) Gratinierte Jakobmuscheln (3 Stücke)	C € 12,00
Polipo con Patate Saltate in padella (M) Oktopus mit Kartoffeln in Pfanne	F € 13,00
Cozze, Vongole in Guazzetto di pomodoro e Capasanta Gratinata© (M,G,L,So) Miesmuscheln, Venusmuscheln in Guazzetto und gratinierte Jakobmuscheln©	FC € 14,00
Cozze alla marinara in Guazzetto rosso (M,G,So) Miesmuscheln "Marinara" in Guazzetto	F € 10,00
Vongole Saltate al vino Bianco (M,G,So) Venusmuscheln Matrosenart	F € 12,00
Misto di Sarde: Saor ed inpanate con polentina scottata alla piastra (P,G,U,So) Gemischte Sardinien Saor mit Zwiebeln und panierte mit polenta von Rost	Fa € 12,00
Acciughe del Cantabrico e Burrata Pugliese Dop (P,L,G,So) Kantabrischen Sardellen und Burrata Pugliese Dop	F € 10,00

Primi Piatti preparati espressi dalla nostra cucina con pasta Trafilata al bronzo

Spaghetti o Penne al Ragù o Pomodoro (G,S2,So) Penne mit Ragù oder Tomatensauce	F € 8,00
Spaghetti alla carbonara con Guanciale Croccante (G,U,L) Spaghetti nach Carbonara Art mit Knusprige Speck	F € 10,00
Tagliolini al San Daniele e semi di Papavero (G,L) Tagliolini mit San Daniele und Mohnsamen	F € 11,00
Gnocchi alla Sorrentina con Burrata dop Pugliese (G,L,U) Gnocchi alla Sorrentina mit Burrata dop Pugliese	F € 10,00
Zuppa di Verdure - Gemuse Suppe (G,S2,L)	F € 8,00
Tagliolini al salmone - feine Bandnudeln mit Räucherlachs	F € 13,00
Bauletto Ripieno di Burrata Pugliese Dop con Code di Scampo® e Pomodorini (G,L,C) Nudelschatulle gefüllt mit Burrata Pugliese Dop mit Scampi-Schwänzen® und Kirschtomaten	Fc € 14,50
Spaghetti Ai frutti di Mare solo Polpa tutto Sgusciato (G,P,C,M,So) Spaghetti "Fischerart" - Nur geschältes Meeresfrüchte	C € 12,00
Bavette alla "Scogliera" (G,P,C,M,So) Bavette alla Scogliera mit Meeresfrüchte und Krebstiere C: Scampi, gamberoni, calamaretti e polpo. Altri prodotti freschi.	Fc € 15,00
Spaghetti alle Vongole (G,M,So) Spaghetti mit Venusmuscheln	F € 12,00
Scialatielli alla Busera Sgusciata di Gamberi e Scampi (G,C,So) Scialatielli alla Busera Geschälte Garnelen und Scampi	C € 14,00
Risotto con code di Mazzancolle® e crema di zucchini (C,L,So) Risotto mit Garnelenschwänzen und Zucchini creme	Fc € 15,00

Attenzione informazioni alimentari - intolleranze

Si Ricorda Che Il Formaggio Grana Padano Contiene Proteine Dell'uovo

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento Ce 1169/2011 segue descrizione dei vari Allergeni presenti nei nostri piatti. Vengono indicati singolarmente dopo la descrizione del piatto come da leggenda che segue:

G - Glutine, C - Crostacei, U - Uova, P - Pesce, A - Arachidi, M - Molluschi, S1 - Soia, S2 - Sedano, S3 - Senape, S4 - Sesamo, So - Anidride Solforosa, L - Latticini, Lu - Lupini, F - Frutta a guscio

Le lettere prima del prezzo indicano la qualità del prodotto come di seguito specificato:

Die Buchstaben vor der Angabe des Preises definieren die Qualität des Produktes, wie unten angegeben:

F - Fresco/Frisch FC - Fresco e congelato/Frisch und Eingefroren

FA - Fresco abbattuto/Frisch gekühlt C - Congelato Eingefroren

Naviga con noi. Rete: Angeli - password: 123456789casa

Secondi Piatti Di Carne

Le nostre carni sono prevalentemente di origine friulana

Roastbeef ai ferri con contorno del <i>Giorno</i> (250 g.)	F € 17,50
Roastbeef vom Grill mit Täglichen wechselnden Beilagen	
Tagliata di Roastbeef con Rucola, grana a scaglie e contorno (L,U) (250 g.)	F € 18,50
Rinderschnitte mit Garten-Senftrauke, Parmesan Scheiben mit Gemüse der Saison	
Filetto di Manzo ai ferri con Verdure del giorno (G)	F € 23,00
Rindsfilet vom Grill mit Täglichen Beilagen	
Filetto di Manzo al Pepe Verde con Verdure del giorno (G,L,S3)	F € 25,00
Rindsfilet mit Grünen Pfeffersauce mit Täglichen wechselnden Beilagen	
Tagliata di Pollo con Scaglie di Grana su misticanza e verdura del <i>Giorno</i> (L,U)	F € 14,00
Geschnittenes Huhn mit Parmesan Scheiben und Täglichen wechselnden Beilagen	
La nostra Milanese di maiale o di pollo con patate fritte e Salsa Tartara (G,U,S3)	Fa € 12,00
Unsere Wiener Schnitzel von Schwein oder Hähnchen mit Pommes frites und Sauce Tartare	

Secondi Piatti Di Pesce

Calamari fritti - Frittierte Tintenfisch (M,G)	C € 12,50
Canestrelli e zucchini fritti (G,L,M,) - Frittierte Mantelnmuscheln und zucchini	C € 14,00
Calamari ai ferri con contorno - Tintenfisch von Rost mit beilagen (M)	C € 16,00
Fritto misto di pesce e Zucchini (G,L,M,P,C) Gemischter frittierter Fisch und zucchini	C € 17,00
Coda di rospo ai ferri con contorno - Seeteufel vom Grill mit Beilagen (P)	C € 17,00
Filetto di Branzino da porzione ai ferri con contorno (P)	C € 16,00
Seebarschfilet Portion gegrillt mit Beilagen	
Sogliola nostrana ai Ferri con contorno - Seezuge vom Grill mit Beilagen (P)	FA a hg € 6,50
Orata o Branzino al forno, ai ferri o al sale con contorno (P)	FA a hg € 6,00
Goldbarsch* oder Seebarsch gebraten, vom Rost oder Salzkruste mit Beilagen	
Pescato del <i>Giorno</i> del Nostro Mare con contorno (P)	FA a hg da € 6,00 a € 8,00
Fisch des Tages aus der Adria Meer mit Beilagen	

Piatti Speciali

Il <i>Giovedì</i> o su prenotazione Paella (G,P,M,C)	Fc € 15,00
Am <i>Donnerstag</i> oder nach Vereinbarung Paella	
C: Scampi, gamberoni, calamaretti e polpo. Altri prodotti freschi.	

Le Insalatone

Bufala alla Caprese (LSo)	F € 8,00
Mozzarella di bufala Campana doc, pomodoro a fette, olive e basilico. Campana Büffelmozzarella Doc, Tomatenscheiben, oliven und Basilikum.	
Caesar Salad (U,L,G,So)	F € 10,00
Insalata Verde, Petto di Pollo ai ferri, crostini di pane, scaglie di grana e Salsa Caesar. Grüne Salat, Hühnerbrust von roast, Knusprige brot, Parmesan Scheiben, Cesarsauce.	
Los Angeles Salad (U,L,G,So)	F € 10,00
Insalata Verde, gamberetti, scaglie di grana, mais, salsa rosa. Grüne Salat, Garnelen, Grana-flocken, Mais, Rosasauce.	
Zorba (So,U)	F € 9,00
Insalate Miste, Pomodori, Cetrioli, Carote, Fagioli, Olive condite, Mais, Feta, uovo sodo. Gemisch. Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen, Gewürzte Oliven, Mais, Fetakäse, gek. Ei.	
Ulisse (So,P,L)	F € 9,00
Insalate Miste, Pomodori, Cetrioli, Carote, Fagioli, Fior di Latte, tonno e Carciofi. Gemisch. Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen, Mozzarella, Thunfisch und Artischocken.	
Nemo (So,L)	F € 9,00
Insalate Miste, Pomodori, Cetrioli, Carote, Fagioli, Patate lesse, Prosciutto cotto e Mozzarella. Gemisch. Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen, Salzkartoffeln, Kochschinken und Mozzarella.	

Contorni

Patatine fritte - Pommes frites	C € 4,00
Patate saltate al rosmarino - Bratkartoffeln mit Rosmarin	F € 4,00
Verdura del Giorno - Tagliches Gemüse	F € 4,00
Insalata mista grande/piccola - Gemischter, großer/kleiner Salat	F € 5,50/4,00

Per i nostri piccoli ospiti proponiamo - Für unsere Kleinen Gäste

Baby Milanese di pollo con patatine fritte [©] e Salsa Tartare (G,L,U,S3)	FC € 7,00
Baby Milanese vom Hähnchenbrust und Pommes [©] mit Sauce Tartare	
Baby Petto di pollo ai ferri con patatine fritte [©] e Salsa Tartare (L,U,S3)	FC € 7,00
Baby Hähnchenbrust vom Grill und Pommes [©] mit Sauce Tartare	
Baby Wurstel ai ferri con patatine fritte [©] (U,S3)	FC € 7,00
Baby Würstel vom Rost mit Pommes [©]	
Baby filetto di branzino con patate fritte [©] (P,U,S3)	FC € 8,00
Baby Seebarschfilet vom Grill mit Pommes [©]	
Baby Hamburger ai ferri con salsa tartara e patatine fritte [©] (L,U,S3)	FC € 7,00
Baby Hamburger vom Grill mit Pommes [©] und Sauce Tartare	

Le lettere prima del prezzo indicano la qualità del prodotto come di seguito specificato:

Die Buchstaben vor der Angabe des Preises definieren die Qualität des Produktes, wie unten angegeben:

F - Fresco/Frisch FC - Fresco e congelato/Frisch und Eingefroren

FA - Fresco abattuto/Frische gekült C - Congelato Eingefroren

La Cantina - i Vini Bianchi

Il **Tocai friulano**, ora solo **Friulano**

Tenuta Luisa Friulano	€ 18,00
Tenuta Luisa Friulano selezione i Ferretti matura in botte Tonneaux per 12-18 mesi e per 2 anni in bottiglia	€ 28,00

La **Ribolla Gialla**

Tenuta Luisa Ribolla Gialla	€ 18,00
Zuani Sodevo Ribolla Gialla	€ 20,00

Il **Sauvignon**

Tenuta Luisa Sauvignon	€ 18,00
Lis Neris Sauvignon	€ 26,00

Chardonnay

Tenuta Luisa Chardonnay	€ 18,00
Lis Neris Chardonnay	€ 26,00

Il **Pinot Grigio**

Tenuta Luisa Pinot grigio	€ 18,00
Zuani Sodevo Pinot Grigio	€ 20,00
Ronco dei Tassi Pinot grigio	€ 22,00

Müller Thurgau

Hofstatter Müller Thurgau	€ 26,00
---------------------------	---------

Gewürz Traminer

Hofstatter Gewürz Traminer	€ 30,00
----------------------------	---------

Verduzzo

Tenuta Luisa Verduzzo Friulano passito in vigna	€ 18,00
---	---------

Uvaggi bianchi

Zuani Vigne Collio Bianco affinato in acciaio	€ 24,00
---	---------

Zuani Zuani Collio Bianco affinato in botti di rovere	€ 34,00
---	---------

Tenuta Luisa Edmida: il bianco complesso bouquet creato dall'armoniosa mescolanza tra: Friulano, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico e Chardonnay.	€ 15,00
--	---------

Tenuta Luisa Selezione i Ferretti Desiderium sapiente unione di: Chardonnay, Friulano, e Sauvignon.	€ 28,00
--	---------

Donnafugata Lighea, versione dry dello Zibibbo Sicilia Doc	€ 22,00
--	---------

Donnafugata Sur sur, Grillo di Sicilia Doc	€ 22,00
--	---------

Il Rosè di Donna Fugata Sul Vulcano, Etna Rosato Doc	€ 32,00
---	---------

I vini Rossi

Merlot

Tenuta Luisa Merlot	€ 18,00
Colle Duga Merlot	€ 28,00

Refosco

Tenuta Luisa Refosco dal P.R.	€ 18,00
Tenuta Luisa I Ferretti Refosco dal P.R.	€ 28,00
Gigante Refosco dal P.R. Riserva	€ 28,00

Cabernet Franc e Sauvignon

Tenuta Luisa Cabernet Sauvignon Isonzo Doc	€ 18,00
Lis Neris Cabernet Sauvignon	€ 26,00
Gigante Cabernet Franc	€ 28,00

Tenuta Luisa Edmida: il rosso sapiente unione tra Merlot e Cabernet Franc € 15,00

Donnafugata Angheli: Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia Doc € 25,00
Affinato per 12 mesi in barrique, e 18 mesi in bottiglia

Donnafugata **Mille e una notte**: Nero d'avola, Petit Verdot, Syrah. 12/14 mesi in barrique, poi circa 24 mesi in bottiglia € 65,00

Luisa Selezione i Ferretti **Rôl**: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso affinato in botti di rovere per 24/30 mesi € 30,00

Bollicine Vini di gran beva,
abbinabili a tutto il pasto od ad un dolce finale

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Guizzo Millesimato	€ 15,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.O.C.G. Guizzo Millesimato Extra Dry	€ 18,00
Luisa Ribolla Gialla Spumantizzato	€ 22,00
Collavini Ribolla Gialla Spumantizzato	€ 38,00
Franciacorta Bellavista Cuvée Brut	€ 50,00
Franciacorta Cà del Bosco Prestige Brut	€ 50,00

Vini da Dessert

Ben Rye , passito di Pantelleria DOP di Donnafugata litri 0.375	€ 40,00
Kabir , Moscato di Pantelleria DOP di Donnafugata litri 0.375	€ 20,00
Vino da Dessert al Calice: Luisa Verduzzo passito in pianta (minimo 2 calici)	€ 3,00

Si Ricorda che TUTTI i Vini contengono solfiti (So). Alle Wein enthält sulfite. All wines contains sulphites.

Le Classiche

Margherita (G,L) Pomodoro, mozzarella. Tomaten, Mozzarella.	€ 6,00
Prosciutto (G,L) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto. Tomaten, Mozzarella und Schinken.	€ 6,00
Diavola (G,L) Pomodoro, mozzarella, salamino piccante. Tomaten, Mozzarella und pikante Salami.	€ 6,00
Viennese (G,L) Pomodoro, mozzarella, wurstel. Tomaten, Mozzarella, Wurstel.	€ 6,00
Pugliese (G,L) Pomodoro, mozzarella, cipolla. Tomaten, Mozzarella, Zwiebel.	€ 6,00
Napoletana (G,L,P) Pomodoro, mozzarella, acciughe. Tomaten, Mozzarella und Sardellen.	€ 7,00
Romana (G,L,P,So) Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive. Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven.	€ 7,50
Melanzane (G,L,U) Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano. Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Parmesankäse.	€ 7,00
Prosciutto e funghi (G,L) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi. Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze.	€ 7,00
Capricciosa (G,L,So) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi. Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken.	€ 7,50
Tonno e cipolla (G,L) Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla. Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel.	€ 7,00
Americana (G,L) Pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino piccante. Tomaten, Mozzarella, Wurstel, pikante Salami.	€ 7,00

Quattro stagioni (G,L,So) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino piccante, champignon freschi, carciofi.
Tomaten, Mozzarella, Schinken, pikante Salami, Pilze, Artischocken.

Siciliana (G,L) € 7,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, champignon freschi.
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoni, Pilze.

Quattro formaggi (G,L,U) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brié, ricotta, montasio, parmigiano.
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Briè, Quark, Bergkäse, Parmesankäse.

Calzone (G,L,U) € 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi, grana.
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Parmesankäse.

Le Speciali

Calzone Contadino (G,L,U) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto Cotto, Spinaci o Bieta, Ricotta, Uova, Origano.
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Quark, Ei, Oregano.

Calzone Speciale (G,L,U) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon freschi, gorgonzola, salamino, peperoni.
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Gorgonzola, pikante Salami, Peperoni.

Calzone Montanaro (G,L,U) € 10,00
Pomodoro, Burrata, Prosciutto Cotto, Ricotta, Spinaci e Porcini.
Tomaten, Burrata, Schinken, Quark, Spinat und Steinpilzen.

Pizza Tommy (G,L,P) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, acciughe, bufala, pomodorini, origano.
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Büffelkäse, kl. Tomaten, Oregano.

Lupo Alberto (G,L) € 7,50
Pomodoro, mozzarella, patate lesse, pancetta arrotolata, rosmarino.
Tomaten, Mozzarella, Salzkartoffeln, Bauchspeck, Rosmarin.

Indiavolata (G,L,P) € 7,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, acciughe.
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Sardellen.

Inpaperata (G,L,P,So) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, capperi, acciughe, peperoni.
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Kapern, Sardellen, Peperoni.

Boscaiola (G,L)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi misti. Tomaten, Mozzarella, Schweinwürstchen, gem. Pilze.	
Rustica (G,L)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, Montasio. Tomaten, Mozzarella, Schweinwürstchen, Bergkäse.	
Paesana (G,L)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse. Tomaten, Mozzarella, Schweinwürstchen, Kartoffeln.	
Campagnola (G,L)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni. Tomaten, Mozzarella, Schweinwürstchen, Zwiebel, Peperoni.	
Poker d'Assi (G,L,U)	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, speck, prosciutto crudo, bresaola-rucola-grana, salame. Tomaten, Mozzarella, Speck, Roherschinken, Bündnerfleisch-Rucola-Parmesan, Salami.	
Mitica (G,L)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, Montasio, pancetta arrotolata. Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Bergkäse, durchw. Speck.	
Pizza Fresca (G,L,So)	€ 9,50
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Bufala, Pomodorini, insalatina, Olive Condite. Mozzarella, Schinken, Büffelkäse, kl. Tomaten, Insalatina, Gewürzten Oliven.	
Pizza del Sindaco (G,L,So,U)	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Bufala, Pomodorini, Prosciutto Crudo, Olive condite, Grana a Scaglie. Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelkäse, kl. Tomaten, Roherschinken, Gewürzten Oliven, Parmesan.	
Otto Gusti (G,L,So)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, otto gusti. Tomaten, Mozzarella, acht Geschmacksrichtungen.	
Pizza paradiso (G,L)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo. Tomaten, Mozzarella, Käse, Roherschinken.	
Regale (G,L)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, porcini, prosciutto crudo. Tomaten, Mozzarella, Käse, Steinpilze, Roherschinken.	

San Pietro (G,L,U)	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, panna, speck, champignon freschi, grana. Tomaten, Mozzarella, Sahne, Bauchspeck, Pilze, Parmesan.	
Golosa (G,L)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, stracchino, pancetta arrotolata. Tomaten, Mozzarella, Käse, durchw.Speck.	
Cipriota (G,L)	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, feta, pancetta arrotolata. Tomaten, Mozzarella, gem. Pilze, Fetakäse, durchw.Speck.	
Pizza "Ringhio" (G,L,U)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, salsiccia, parmigiano. Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Gorgonzola, Schweinwürstchen, Parmesan.	
Michelangelo (G,L,U)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, parmigiano. Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Schweinwürstchen, Parmesan.	
Delirio (G,L)	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso, salamino piccante. Tomaten, Mozzarella, Gogonzola, Radicchio, pikante Salami.	
Pizza Trevisana (G,L)	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame rustico, Cipolla, Montasio, Radicchio Rosso. Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Montasio Käse, Radicchio.	
Pizza Friulana (G,L)	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame rustico, Peperoni, Cipolla, Montasio. Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Zwiebel, Montasio Käse.	
Fratelli D'Italia (G,L,U)	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana. Tomaten, Mozzarella, Rucola, kl. Tomaten, Parmesan.	
Divina (G,L)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, bocconcini di bufala, pomodorini, rucola. Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelkäse, kl. Tomaten.	
Mediterranea (G,L,U)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana. Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bündnerfleisch, Parmesan.	
Estiva (G,L)	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, prosciutto crudo, Basilico. Tomaten, Mozzarella, Büffelkäse, kl. Tomaten, Roherschinken, Basilikum.	

Pizza Greca (G,L) € 7,50
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, feta, olive condite, Basilico.
Tomaten, Mozzarella, kl. Tomaten, Fetakäse, Gewürzten Oliven, Basilikum.

Saporita (G,L,U) € 7,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni, parmigiano.
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Parmesan.

Le pizze verdi

Speciale (G,L,U) € 7,00
Crema di zucchini, mozzarella, carciofi, parmigiano.
Gemüsecreme, Mozzarella, Artischocken, Parmesan.

Zucchini (G,L,U) € 7,00
Crema di zucchini, mozzarella, zucchini, parmigiano.
Gemüsecreme, Mozzarella, Zucchini, Parmesan.

Pizza "Agli Angeli" (G,L) € 8,00
Crema di zucchini, mozzarella, funghi porcini, speck.
Gemüsecreme, Mozzarella, Steinpilze, Speck.

Verdure (G,L) € 10,00
Crema di zucchini, mozzarella, radicchio, zucchini, melanzane, peperoni,
patate lesse, carciofi, Spinaci, Mais e parmigiano.
Gemüsecreme, Mozzarella, Radicchio, Zucchini, Spargel, Peperoni, Kartoffeln,
Artischocken, Spinat, Mais und Parmesan.

Pizza Parigina (G,L,U) € 8,50
Crema di zucchini, Mozzarella, Zucchini, Brié, Pancetta arrotolata e Grana.
Gemüsecreme, Mozzarella, Zucchini, Brié, durchw. Speck, Parmesan.

Pizza Company (G,L,U) € 9,00
Salsa di Rafano, Mozzarella, Burrata puglia Dop, Porchetta, pomodorini soleggiati .
Krensause, Mozzarella, Burrata puglia Dop, Spanferkel, sonnengetrocknete Tomaten.

Le pizze di mare

Pizza Marietto (G,L,C,So) € 12,00

Crema di Zucchine, Mozzarella, Radicchio rosso, Gamberetti, Burrata, Olive, Pomodorini.
Zucchinicreme, Mozzarella, Radicchio, Garnelen, Burrata, Oliven, Kl. Tomaten.

Pizza Lady (G,L,C,P,So) € 12,00

Crema di Zucchini, Mozzarella, Zucchini, Salmone affumicato, Olive Condite, Rucola.
Zucchini creme, Mozzarella, Zucchini, Räucherlachs, Gewürzte Oliven, Rucola.

Pizza Orto Mare (G,L,C,So) € 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Zucchine e Olive.
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini und Oliven.

Pizza ai frutti di mare (G,L,C,P,So) € 12,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, Capperi, Olive, Pomodorini cotti.
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte*, Kappern, Oliven und Gebacken Kl. Tomaten.

Pizza River (G,L,P) € 12,00

Mozzarella, Burrata puglia Dop, insalatina, Salmone affumicato, pomodorini soleggiati.
Mozzarella, Burrata puglia Dop, salat, Räucherlachs, sonnengetrocknete Tomaten.

Le Tartufose

Settimo cielo (G,L) € 9,00

Crema di Champignon tartufati, mozzarella, funghi porcini, speck.
Trüffel-Champignoncreme, Mozzarella, Steinpilze, Speck.

Profumo di bosco (G,L) € 8,50

Crema di Champignon tartufati, mozzarella, funghi misti e brie.
Trüffel-Champignoncreme, Mozzarella, gem. Pilze, Brié.

Kikko (G,L) € 10,00

Crema di Champignon tartufati, mozzarella, porchetta, peperoni, cipolla, burrata a crudo.
Trüffel-Champignoncreme, Mozzarella, Spanferkel, Peperoni, Zwiebl, Burratakäse.

Le Patatose

Topolino (G,L) € 6,50

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*.
Tomaten, Mozzarella, Pommes*.

Gastone (G,L) € 8,50

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, Wurstel, Salamino.
Tomaten, Mozzarella, Pommes*, Würstel, pikante Salami.

Cherubini (G,L) € 7,50

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, salsiccia.
Tomaten, Mozzarella, Pommes*, Schweinewurstchen.

Le Delicate

Pizza occhetta (G,L)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, petto d'oca* Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Gänsebrust*.	
Pizza Gaia (G,L,So)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, petto d'oca* Tomaten, Mozzarella, Spargel, Gänsebrust*.	
Pizza Chef (G,L,U)	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Briè, Melanzane, grana. Tomaten, Mozzarella, Roherschinken, Briè, Auberginen, parmesan.	
Pizza Positano (G,L,P,So)	€ 10,00
Pomodoro, Bufala, pomodorini, olive, acciughe, capperi, basilico, origano. Tomaten, Büffelkäse, kl.Tomaten, Oliven, Sardinien, Kappern, Basilikum, Oregano. Tutti gli ingredienti in cottura - Alle Zutaten zum Kochen	
Pizza Sfizio (G,L)	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Carciofi, Montasio, Funghi misti, Gorgonzola. Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Montasio, Gem.Pilze, Gorgonzola.	
Pizza Bufalina (G,L)	€ 7,50
Pomodoro, Bufala. Tomaten, Büffelkäse.	

Aggiunta prodotti:	normali € 1,00	Prodotti particolari	€ 2,50
Affettati e bufala € 3,00	Gamberetti € 4,00	Petto d'Oca, Salmone	€ 5,00

Da assaggiare la combinazione del pizza party per assaggiare diversi tipi di pizza in un sol boccone e sempre calda.

Um die Kombination aus einer Pizza-Party auf verschiedene Arten von Pizza in einem Bissen zu probieren immer warm.

Non si fanno pizze piccole. Grazie. Wir machen keine kleine Pizzen

* In assenza di prodotti freschi potranno venire usati di surgelati.

* Nicht alle Produkte stehen immer frisch zur Verfügung, anstatt dieser werden gefrorene Nahrungsmittel verwendet.

I Dolci della Casa

Prodotti preparati sempre freschi dal nostro chef (non sempre disponibili)
Produkte frisch zubereitet von unseren Köchen (sind nicht immer verfügbar)

Tiramisù fresco della Casa (G,L,U)	€ 5,50
Panna Cotta Guarnita al Cioccolato, Caramello o Salse di Frutta (L,P,U)	€ 5,50
Panna Cotta gekrönt mit Schokolade, Caramello oder Obst-Sauce	
Crema Catalana - katalanische Creme (G,L,U)	€ 5,50
Cream Caramel - Pudding (G,L,U)	€ 5,50
Torte Varie - Kuchen (G,L,U)	€ 5,50
Babà al rhum - Rum Babà (G,L,U)	€ 5,50
Semifreddi e Mousse (G,L,U)	€ 5,50
Dolci Vari preparati da noi (G,L,U)	€ 5,50
Sorbetto al Limone - Zitrone Sorbetto (G,L,U)	€ 3,50

Si consiglia l'abbinamento con un buon bicchiere di:
Wir empfehlen die Paarung mit einem Glas:

Kabir Donna Fugata Moscato di Pantelleria 37,5 cl € 20,00

Ben Rye Passito di Pantelleria 37,5 cl € 40,00

Tenuta Luisa Verduzzo 75 cl € 18,00 al calice € 3,00

Frutta

Ananas fresco - frische Ananas	€ 5,00
Ananas fresco al Grand Marnier - frische Ananas mit Grand Marnier	€ 6,00
Fragole fresche - Erdbeere	€ 5,50
Fragole con gelato	€ 6,50
Frutti di bosco freschi - frische Beeren	€ 5,50
Frutti di bosco freschi con gelato - frische Beeren mit Eis	€ 6,50

I Dolci Classici

Meringata Chantilly* (L,U)	€ 5,00
Tartufo Bianco o Nero* (L,U)	€ 4,50
Tartufo Affogato al Caffè* (L,U)	€ 5,50
Tartufo Affogato al Grand Marnier o Liquore* (L,U,)	€ 7,00

Si ricorda che i nostri dolci possono contenere frutta a guscio, latte e derivati, uova e derivati, farine e glutini, per maggiori informazioni sulle allergie siamo a vostra disposizione.

*In assenza di prodotti freschi potranno venire usati di surgelati.

*Nicht alle Produkte stehen immer frisch zur Verfügung, anstatt dieser werden gefrorene Nahrungsmittel verwendet.

Le bevande

I vini della casa & Le Birre

Vino sfuso della casa 1 litro	€ 10,00	Birra spina Ichnusa piccola 0.2 l	€ 2,80
Vino sfuso della casa $\frac{1}{2}$ litro	€ 6,00	Birra spina Ichnusa grande 0.4 l	€ 5,50
Vino sfuso della casa $\frac{1}{4}$ litro	€ 3,00	Birra Agricola Friulana Chazil 25cl	€ 3,00
Frizzante della casa 1 litro	€ 10,00	Birra Agricola Friulana Chazil 50cl	€ 6,00
Frizzante della casa $\frac{1}{2}$ litro	€ 6,00	Birra Paulaner Weissen 0.5 l	€ 5,00
Frizzante della casa $\frac{1}{4}$ litro	€ 3,00	Birra Franziskaner Weissen 0.5 l	€ 5,00
Bicch. Vino della casa 0.1 l	€ 2,00	Birra Rossa in bottiglia 33 cl	€ 3,50
Bicch. Prosecco Bott. 0.1 l	€ 2,50	Birra Analcolica 33 cl	€ 3,00

Le bibite

Bibite in lattina	€ 2,50	Gingerino, San Bitter 10 cl	€ 2,50
Acqua Minerale 0,75 litri	€ 2,50	Schweppes Tonica 18 cl	€ 2,50
Succo di frutta	€ 3,00	Bibita sciroppo 0.4 L	€ 2,50
		Campari Soda 9.8 cl	€ 3,00

Il bar

Spritz Aperol / Bitter / Hugo	€ 3,00
Amari varie marche	da € 3,00 a € 5,00
Whisky fino a cinque anni d'invecchiamento 4 cl	€ 5,00
Whisky oltre cinque anni d'invecchiamento 4 cl	da € 6,50 a € 40,00
Brandy nazionali	€ 3,00
Brandy, cognac ed armagnac esteri	€ 5,00
Grappe normali	€ 3,50/6,00
Nonino Uè Cru	€ 8,00
Rum zacapa 23 anni	€ 10,00
Rum zacapa 25 anni	€ 15,00
Rum Diplomatico riserva esclusiva	€ 7,00
Caffè	€ 1,10
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,10
Cappuccino	€ 1,80
Caffè d'orzo in tazza grande	€ 1,20

Il coperto - Bedeckt € 1,50