

# Stadio

MENU

*Gentile cliente,*

di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze e riportate nel nostro Menù /Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. Ve1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

*Buon Appetito*

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a.** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio **-b.** maltodestrine a base di grano **-c.** sciroppi di glucosio a base di orzo cereali utizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a.** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; **b.** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a.** olio e grasso di soia raffinato C) **-b.** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia **-c.** oli vegetali derivati da fitosterofi e fitosteroli esteri a base di soia **-d.** estere di stando vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a.** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola **-b.** lattio.
- 8. Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Coiylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholfetia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. 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.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(<sup>1</sup>) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non é suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## GRANO SARAGOLLA e SENATORE CAPPELLI

Questa varietà di **grano Khorasan**, della stessa famiglia di quello a marchio Kamut® (quest'ultimo botanicamente corrisponde al *Triticum Turgidum Turanicum*) si coltiva da molti anni in alcune zone del nostro Paese, soprattutto in Abruzzo. Quello conosciuto appunto come grano di Saragolla, è invece il *Triticum Turgidum Durum*, un cereale antico che si può considerare tra i capostipiti dei più moderni **grani duri**. Dato che si produce in Italia, e dunque il "costo" per il trasporto in termini di emissioni e di denaro rispetto a quello del Kamut® che proviene invece dal Canada e Stati Uniti è minore, scegliere questo cereale è più conveniente, senza contare poi che acquistandolo si aiuta l'agricoltura del nostro Paese. Si tratta di **un cereale ricco di proteine vegetali e con poco glutine dunque più digeribile** rispetto al più comune grano tenero.

Un'altra valida alternativa tutta italiana è il **Senatore Cappelli**, **antica e ottima varietà di grano duro**.

La farina di grano duro Senatore Cappelli è molto apprezzata per la preparazione di pane e pasta a cui conferisce un ottimo sapore. La farina di grano duro Senatore Cappelli è apprezzata per il suo elevato valore proteico: circa il 16% sul secco.

Il frumento duro Senatore Cappelli originale è stato l'ultimo cultivar ottenuto incrociando altre varietà. Dopo i genetisti preferiscono prendere la scorciatoia dell'irraggiamento che, producendo mutazioni genetiche, ha permesso di ottenere varietà prima inesistenti.

Il grano Cappelli in agricoltura convenzionale non sarebbe competitivo mentre lo è nel biologico e consente di fare delle ottime paste.



## ANTIPASTI PESCE

- € 15,00** **POLPO\*AI FERRI CON PORRO CROCCANTE**  
polpo in cottura sotto vuoto, passato ai ferri  
*Oktopus vom Grill mit frittiertem Lauch*  
Grilled octopus with fried leek
- € 10,00** **LE SARDE IN SAOR**  
*Sardinen mit gedünsteten Zwiebeln u. Pienenkerne*  
Sardines in saor (with onion and pinenuts)
- € 15,00** **CAPEANTE NOSTRANE ALLA GRIGLIA O GRATINATE**  
*Jakobsmuscheln vom Grill oder Grattiniert*  
Grilled or gratinated Capesante
- € 15,00** **CAPEANTE GRATINATE**  
**SU CREMA DI BURRATA E POMODORINI SOLEGGIATI**  
*Grattinierte Jakobsmuscheln auf Bufala-creme u. getrocketen Kirschtomaten*  
Gratinated Capesante on burrata cream and dried tomatoes
- € 14,00** **COZZE ALLA MARINARA**  
*Miesmuscheln in Sauce*  
Mussels in marinara sauce
- € 22,00** **ANTIPASTO STADIO**  
*Gemischter Vorspeisenteller "Stadio"*  
Stadio mixed fish starter
- € 16,00** **SALMONE AFFUMICATO**  
**CON ERBETTE DI MONTAGNA**  
*"Haus" Geräucherter Lachs mit Alpenkräutern*  
Homemade smoked salmon with mountain herbs

## ANTIPASTI CARNE

- € 13,00** **PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO**  
*Rohschinkenteller*  
Raw ham
- € 12,00** **ROASTBEEF ALL'INGLESE**  
cottura a bassa temperatura  
*"Englisches" Roastbeef*  
English style roastbeef
- € 13,00** **BRESAOLA RUCOLA E GRANA**  
*Bündnerfleisch mit Rauke und Parmesankäse*  
Bresaola with rocket salad and parmesan flakes
- € 13,00** **CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P**  
*Caprese mit Büffelmozzarella*  
Caprese with buffalo mozzarella
- € 14,00** **PROSCIUTTO CRUDO E MELONE**  
*Rohschinken mit Honigmelone*  
Raw ham and melon

Stadio

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

Stadio



## PRIMI PIATTI PESCE

- € 18,00 **SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI SGUSCIATE, CREMA DI ZUCCHINE E BOTTARGA**  
*Spaghetti mit Venusmuscheln (ausgelöst), Zucchini creme und Bottarga*  
Spaghetti with shelled clams, zucchini cream and bottarga
- € 16,00 **SPAGHETTI ALLE VONGOLE (PEVARASSE)**  
*Spaghetti mit kleinen Venusmuscheln*  
Spaghetti with clams
- € 18,00 **SPAGHETTI "GRAN SGUSCIATO DI MARE"\***  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten (ausgelöst)*  
Spaghetti with shelled seafood
- € 18,00 **CALAMARATA CON TONNO FRESCO, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE**  
*Calamarata "Nudeln" mit frischem Thunfisch, Kischtomaten und "Taggiasche" Oliven*  
Calamarata pasta with fresh tuna, cherry tomatoes and Taggiasca olives
- € 16,00 **CALAMARATA CON RAGÙ DI POLPO**  
*Calamarata "Nudeln" mit Oktopusragu*  
Calamarata pasta with octopus ragu
- € 15,00 **ZUPPA DI PESCE**  
*Fischsuppe*  
Fish soup

## PRIMI PIATTI CARNE

- € 14,00 **LA NOSTRA CARBONARA**  
*Unsere Carbonara (Spaghetti)*  
Our carbonara (spaghetti)
- € 10,00 **SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO FRESCO E POMODORINI DATTERINO**  
*Spaghetti mit Knoblauch, Öl, scharfen Chili-Pfeffer u. "Dattern"-Tomaten*  
Spaghetti with garlic, oil, spicy paprika and cherry tomatoes
- € 14,00 **SPAGHETTI POMODORINI DATTERINO, BURRATA AFFUMICATA E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE**  
*Spaghetti mit "Dattern"-Tomaten, gräucherte Bufalacreme und knackigem Rohschinken*  
Spaghetti with cherry tomatoes, smoked burrata and crunchy raw ham
- € 14,00 **TAGLIOLINI AL SAN DANIELE**  
*Bandnudeln mit Sahne und Rohschinken*  
Tagliolini pasta with San Daniele ham

Stadio

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

Stadio



## SECONDI PIATTI PESCE

€ 20,00

### FRITTURA DELLO CHEF\*

*Gemischter frittierter Fisch*  
Mixed fried fish

€ 18,00

### CALAMARI\* FRITTI

*Frittierter Tintenfisch*  
Fried squid

€ 18,00

### TAGLIATA DI TONNO\* PINNA GIALLA SU PANATURA DI PISTACCHI E POMODORINI SOLEGGIATI

*Gelbfloss-Thunfisch in Pistazien- u. sonnengetrockneten Tomatenkruste*  
Sliced tuna gratinated with pistachos and dried tomatoes

€ 18,00

### CALAMARI\* AI FERRI

*Gegrillte Tintenfische*  
Grilled squid

€ 25,00

### TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON CONTORNO

*"Tages"-fischfilet (gefischt) mit Beilage*  
Slice of fish of the day

€ 7,50

### PESCATO DEL GIORNO

(x hg)

### AL FORNO O AI FERRI CON PATATE

*Frisch gefischte Fische vom Ofen o. Grill m. Kartoffeln*  
Fish of the day (baked or grilled) with potatoes

€ 5,50

### DA ALLEVAMENTO DI MARE

(x hg)

### AL FORNO O AI FERRI CON PATATE

*Frischer Meerzucktfische vom Ofen oder Grill mit Kartoffeln*  
Farmed fish (baked or grilled) with potatoes

## SECONDI PIATTI CARNE

€ 25,00

### TAGLIATA DI SCOTTONA (300 gr.)

#### CON CONTORNO

*Geschnittenes Scottona Rind mit Beilage (300 gr.)*  
Sliced Scottona Beef with side dish (300 gr.)

€ 6,00

(x hg)

### COSTATA DI SCOTTONA

*Costata di Scottona*  
Costata di Scottona

€ 28,00

### FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE

#### AI FERRI (200 gr.)

*Rindsfilet vom Grill*  
Grilled beef filet

€ 28,00

### FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE

#### AL PEPE VERDE (200 gr.)

*Rindsfilet in Grüner Pfeffersauce*  
Beef filet with pepper sauce

€ 16,00

### TAGLIATA DI POLLO (300 gr.)

#### CON CONTORNO

*Hühnerscheiben mit Beilage*  
Sliced chicken with side dish

*Le nostre carni sono di produzione nazionale, fornite dall'Azienda Del Sal di Pertegada di Latisana, con una frollatura minima di 30 gg.*

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

\*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere decongelato

Stadio

Stadio



## ...LE INSALATONE

- € 12,00 GRECA**  
Pomodoro, cetrioli, feta, olive taggiasche, origano, peperoni  
*Tomaten, Gurken, Feta, Taggiasca Oliven, Origano, Paprika*  
Tomatoes, cucumbers, feta cheese, Taggiasca olives, oregan, peppers
- € 12,00 STADIO**  
Insalata, tonno, bocconcini di mozzarella, mais  
*Salat, Thunfisch, Mozzarella Kugeln, Mais*  
Salad, tuna, mozzarella cherries, corn
- € 12,00 SAPORITA**  
Insalata, rucola, acciughe, fagioli, cipolla rossa, olive verdi  
*Salat, Rauke, Sardellen, Bohnen, rote Zwiebel, grüne Oliven*  
*Rocket salad, anchovies, beans, red onion, green olives*
- € 12,00 PRIMAVERA**  
Insalatina, asparagi, uova, grana, pomodorini  
*Salat, Spargeln, Eier, Parmesan, Kirschtomaten*  
Salad, asparagus, eggs, grana cheese, tomatoes
- € 12,00 ESTIVA**  
Insalatina, code di gambero, pomodorini, avocado, arancia, pane carasau  
*Salat, Garnelen, Kirschtomaten, Avocado, Orange, Carasaubrot*  
Salad, shrimp tails, cherry tomatoes, avocado, orange, carasau bread
- € 12,00 CAESAR SALAD**  
Insalatina, fagiolini, pollo, maionese e crostini di pane  
*Salat, Bohnen, Hühnerfleischstücke, Mayonnaise, Brotkrusten*  
Salad, green beans, chicken, mayonnaise and bread croutons

## ...E PER I PIÙ PICCOLI?

- € 7,00 MEZZE PENNE AL RAGÙ | POMODORO**  
*Nudeln mit Fleisch oder Tomaten Sauce*  
Mezze penne pasta with ragù or tomato sauce
- € 8,00 WURSTEL AI FERRI CON PATATE FRITTE**  
*Wurstel vom Grill mit Pommes frites*  
Grilled wurstel with french fries
- € 10,00 MILANESE CON PATATE FRITTE**  
*Wienerschnitzel mit Pommes frites*  
Wienerschnitzel with french fries
- € 10,00 PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATE FRITTE**  
*Hühnerbrust vom Grill mit Pommes frites*  
Grilled chicken breast with french fries
- € 10,00 HAMBURGER DI MANZO AI FERRI (GR.150) CON PATATE FRITTE**  
*Rindshamburger vom Grill mit Pommes frites*  
Grilled beef hamburger with french fries

## CONTORNI

- € 6,00 INSALATA MISTA**  
*Gemischter Salat | Mixed Salad*
- € 6,00 INSALATA VERDE**  
*Grüner Salat | Green Salad*
- € 6,00 CAPONATA**  
*Gedünstete Paprika, Zucchini mit Zwiebeln | Zucchini, peppers and onion*
- € 6,00 PATATE SALTATE AL ROSMARINO**  
*Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin | Baked potatoes with rosemary*
- € 5,00 PATATE FRITTE**  
*Pommes frites | French fries*
- € 5,00 CHIPS**  
*Chips Kartoffeln | Chips*



## DEGUSTAZIONE

(Base rossa, origano, olio EVO)

€ 15,00

### PINNA GIALLA

Base con bufala D.O.P., cipolla di Tropea, misticanza d'insalata, stracciatella, tagliata di tonno, pomodorini soleggiati, glassa di aceto balsamico  
*Base mit Bufala D.O.P., "Tropea" Zwiebel, grüner Salatmix, Stracciatella, frischer Gelbfloss-Thunfisch, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Balsamico Essig*  
Base with bufala D.O.P., Tropea's onion, green salad mix, stracciatella, slice tuna, dried cherry tomatoes, balsamic vinegar

€ 13,00

### SOLEGGIATI E CRUDO

Base con bufala D.O.P., crudo, pomodorini soleggiati, melograno  
*Base mit Bufala D.O.P., Rohschinken, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Granatapfel*  
Base with bufala D.O.P., raw ham, cherry tomatoes, pomegranate

€ 14,00

### GAMBERI E CARCIOFI

Base con bufala D.O.P., carciofi saporiti, stracciatella, gamberi e melograno  
*Base mit Bufala D.O.P., Artischocken, Stracciatella, Garnelen, Granatapfel*  
Base with bufala D.O.P., artichokes, stracciatella, shrimps, pomegranate

€ 13,00

### MEDITERRANEA

Base con bufala D.O.P., peperoni, cipolla di Tropea, salsiccia e pomodorini soleggiati  
*Base mit Bufala D.O.P., Paprika, "Tropea" Zwiebel, italienische Bratwurst, sonnengetrocknete Kirschtomaten*  
Base with bufala D.O.P., peppers, Tropea's onion, sausage, cherry tomatoes

€ 13,00

### PORCINI FRESCI (in base al periodo)

Bufala D.O.P., porcini freschi, rosmarino, lardo di colonnata  
*Base mit Bufala D.O.P., frische Steinpilze, Rosmarin, Schmalz "colonnata"*  
Base with bufala D.O.P., fresh porcini mushrooms, rosemary, lard of colonnata

€ 12,00

### NAPOLETANA

Base con bufala D.O.P., pomodorini soleggiati, olive taggiasche, basilico, origano  
*Base mit Bufala D.O.P., sonnengetrocknete Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Origan*  
Base with bufala D.O.P., sun dried cherry tomatoes, olives, basil, organ

€ 13,00

### ADRIANO

Base con bufala D.O.P., peperoni, zucchine, pomodorini soleggiati, stracciatella, olive taggiasche  
*Base mit Bufala D.O.P., Paprikaschoten, Zucchini, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Stracciatella, Taggiasca Oliven*  
Base with bufala D.O.P., peppers, zucchini, sun dried cherry tomatoes, stracciatella, Taggiasca olives

€ 13,00

### SFIZIOSA

Base con bufala D.O.P., olive taggiasche, stracciatella, acciughe del Cantabrico e pistacchi  
*Base mit Bufala D.O.P., Oliven Taggiasche, Stracciatella, Sardellen, Pistazien*  
Base with bufala D.O.P., Taggiasca olives, stracciatella, anchovies, pistachios

€ 13,00

### GUSTOSA

Base con bufala D.O.P., zucchine, ricotta, olive taggiasche, pomodorini soleggiati, melograno e glassa di aceto balsamico  
*Base mit Bufala D.O.P., Zucchini, Ricotta, Oliven, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Granatapfel, Balsamico Essig*  
Base with bufala D.O.P., zucchini, ricotta, Taggiasca olives, sun dried cherry tomatoes, pomegranate, balsamic vinegar

€ 13,00

### GRECA

Base con bufala D.O.P., pomodorini soleggiati, misticanza d'insalata, cetrioli, cipolla di tropea, olive taggiasche, feta, glassa d'aceto balsamico  
*Base mit Bufala D.O.P., sonnengetrocknete Kirschtomaten, Salatmix, Gurken, "Tropea" Zwiebeln, Oliven, griechischer Feta, Balsamico Essig*  
Base with bufala D.O.P., dried tomatoes, green salad mix, cucumber, Tropea's onion, Taggiasca olives, greek feta, glaze of balsamic vinegar

€ 13,00

### MIA

Base bufala D.O.P., mortadella, stracciatella, granello di pistacchio  
*Base mit Bufala D.O.P., Mortadella, Stracciatella, Pistazienkorner*  
Base with bufala D.O.P., Mortadella, stracciatella, chopped pistachios,

€ 13,00

### SAPORITA

Base con bufala D.O.P., salamino, gorgonzola, carciofi, stracciatella, olive taggiasche, sfilacci di peperoncino  
*Base mit Bufala D.O.P., scharfe Salami, Salatmix, Artischocken, Stracciatella, Paprika "fäden", Gorgonzola, Oliven Taggiasche*  
Base with bufala D.O.P., spicy salami, gorgonzola, tasty artichokes, stracciatella, Taggiasca olives, paprika stripes

€ 14,00

### SFIZIOSA NORVEGESE

Base con bufala D.O.P., olive taggiasche, stracciatella, pistacchi, melograno, salmone affumicato  
*Base mit Bufala D.O.P., Oliven, Stracciatella, Pistazien, Granatapfel, geräucherter Lachs*  
Base with bufala D.O.P., Taggiasca olives, stracciatella, pistachios, pomegranate, smoked salmon

€ 13,00

### FUMEE

Base con bufala D.O.P., pancetta affumicata, patate lesse, rosmarino, stracciatella affumicata  
*Base mit Bufala D.O.P., geräucherter Bauchspeck, gedünstete Kartoffeln, Rosmarin, geräucherte "Burrata"*  
Base with bufala D.O.P., bacon, boiled potatoes, rosemary, smoked burrata

€ 10,00

### MOIRA

Base con bufala D.O.P., pomodoro a fette, basilico  
*Base mit Bufala D.O.P., Tomatenscheiben, Basilikum*  
Base with bufala D.O.P., sliced tomato, basil

€ 14,00

### MARINO

Base con bufala D.O.P., carciofi alla romana, salamino, olive taggiasche, scamorza, pomodorini soleggiati, rosmarino  
*Base mit Bufala D.O.P., Artischocken, scharfe Salame, Oliven, Scamorza, sonnengetrocknete Kirschtomaten, Rosmarin*  
Base with bufala D.O.P., tasty artichokes, spicy salami, Taggiasca olives, scamorza, dried tomatoes, rosemary

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

Stadio

Stadio



€ 14,00

### **CALABRESE ALLA ROMANA**

Base con bufala D.O.P., spianata calabrese, carciodi alla romana, olive taggiasche, pepe rosa, sfilacci di peperoncino

*Base mit Bufala D.O.P., Calabresische scharfe Salami, Artischocken, Oliven, Pfefferkörner, Paprikafäden*

Base with bufala D.O.P, spicy calabrian salami, artichokes, taggiasca olives, pink pepper, paprika strings

€ 12,00

### **CONTADINA**

Base con bufala D.O.P., funghi chiodini, salsiccia, patate al forno

*Base mit Bufala D.O.P., Pilze, Italische Bratwurst, Ofenkartoffel*

Base with bufala D.O.P, mushrooms, sausage, backed potatoes

€ 13,00

### **SALVADEGA**

Base con bufala D.O.P., carciofi alla romana, olive taggiasche, stracciatella, sfilacci di cavallo

*Base mit Bufala D.O.P., Artischocken, Oliven, Stracciatella, getrocknete Pferdefleisch- fädchen*

Base with bufala D.O.P, artichokes, taggiasca olives, stracciatella, horse meat stripes

€ 14,00

### **MARI E MONTI**

Base con bufala D.O.P., funghi misti, gamberi e capasanta

*Base mit Bufala D.O.P., gemischte Pilze, Garnelen und Jakobsmuscheln*

Base with bufala D.O.P, mixed mushrooms, shrimps and capasanta

€ 14,00

### **FRUTTI DI MARE**

Base con bufala D.O.P., frutti di mare e capasanta

*Base mit Bufala D.O.P. Meeresfrüchte und Jakobsmuscheln*

Base with bufala D.O.P, seafood and capasanta

## **PIZZE SPECIALI**

€ 12,00

### **VALTELLINA**

Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, grana

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Bündnerfleisch, Parmesan*

Tomato, mozzarella, mushrooms, dried beef, parmesan

€ 12,00

### **MARECHIARO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, tonno, salamino

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Thunfisch, pikante Salame*

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, tuna, spicy salami

€ 10,00

### **FRESCA**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, insalatina, bocconcini di mozzarella

*Tomaten, Mozzarella, Salat, Kirschtomaten, Mozzarellakugeln*

Tomato, mozzarella, salad, cherry tomatoes, mozzarella cherries

€ 10,00

### **PROFUMO DI BOSCO**

Pomodoro, mozzarella, funghi misti

*Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze*

Tomato, mozzarella, mixed mushrooms

€ 11,00

### **PORCINI BRIE**

Pomodoro, mozzarella, porcini, brie

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Brie*

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, Brie

€ 12,00

### **PORCINI E CRUDO**

Pomodoro, mozzarella, porcini e crudo

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze und Rohschinken*

Tomato, mozzarella, mushrooms and raw ham

€ 12,00

### **PO-CA**

Pomodoro, mozzarella, porcini, petto d'oca

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gänsebrust*

Tomato, mozzarella, mushrooms, goose breast

€ 11,00

### **BUFALA**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico

*Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum*

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella di bufala, basil

€ 10,00

### **BOMBA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino, peperoncino

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Chilli-pepper, pikante Salame*

Tomato, mozzarella, anchovies, spicy salami, spicy paprika

€ 11,00

### **CARNIELA**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini

*Tomaten, Mozzarella, Bratwurst, Steinpilze*

Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms

€ 10,00

### **PARMIGIANA**

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana

*Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan*

Tomato, mozzarella, fried aubergines, parmesan

€ 10,00

### **CAMPAGNOLA**

Pomodoro, mozzarella, cipolla, asparagi, pancetta arrotoata

*Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Spargel, Bauchspeck*

Tomato, mozzarella, onion, asparagus, bacon

€ 10,00

### **AMERICANA**

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

*Tomaten, Mozzarella, Pommes frites*

Tomato, mozzarella, french fries

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

Stadio

Stadio



€ 11,00

### WURSTEL E PATATINE

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte  
*Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites*  
Tomatos, mozzarella, sausage, french fries

€ 10,00

### TIROLO

Pomodoro, mozzarella, wurstel e speck  
*Tomaten, Mozzarella, Würstel und Speck*  
Tomatos, mozzarella, sausage and bacon

€ 12,00

### SOGNO

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana  
*Tomaten, Mozzarella, Rauke, Bündnerfleisch, Parmesan*  
Tomatos, mozzarella, dried beef, rocket salad, Parmesan

€ 11,00

### VERDURE

Pomodoro, mozzarella, asparagi, peperoni, melanzane, zucchine  
*Tomaten, Mozzarella, Spargel, Paprika, Auberginen, Zucchini*  
Tomatos, mozzarella, asparagus, peppers, aubergines, zucchini

€ 11,00

### CIGLIEGINA

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e bocconcini di mozzarella  
*Tomaten, Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Mozzarellakugeln*  
Tomatos, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, mozzarella cherries

## LE SPALMATE

€ 12,00

### LIGNANO

Crema di broccoli, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta arrotolata  
*Brokkolicreme, Mozzarella, geräucherter Scamorzakäse, Bauch-Speck*  
Broccoli cream, mozzarella, smoked scamorza cheese, rolled bacon

€ 12,00

### SABBIADORO

Crema di carciofi, mozzarella, zucchine, rucola, pomodoro a fette, code di gambero  
*Artischockencreme, Mozzarella, Zucchini, Rauke, Tomatenscheiben, Garnelen*  
Artichoke cream, mozzarella, zucchini, rocket salad, sliced tomato, shrimp tails

€ 12,00

### PINETA

Crema di carciofi, mozzarella, cipolla di Tropea, ricotta, soleggiato rossi e gialli, salmone, basilico  
*Artischockencreme, Mozzarella, Tropea-Zwiebel, Ricotta, rote und gelbe Sonnengetrocknete Tomaten, Lachs, Basilikum*  
Artichoke cream, mozzarella, Tropea onion, ricotta, sundried red and yellow tomatoes, salmon, basil

€ 12,00

### RIVIERA

Crema di porcini, mozzarella, patate lesse, San Daniele, cren  
*Steinpilzcreme, Mozzarella, gekochte Kartoffeln, San Daniele Rohschinken, Kren*  
Porcini mushrooms cream, mozzarella, boiled potatoes, San Daniele raw ham, horseradish

## PIZZE BIANCHE

€ 9,00

### CAPONATA

Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni a dadini  
*Mozzarella, würfelig geschnittene Auberginen, Zucchini, Paprika*  
Mozzarella, diced aubergines, zucchini, diced peppers

€ 10,00

### AMORE

Mozzarella, pomodorini, bresaola  
*Mozzarella, kirschtomaten Tomaten, Bündnerfleisch*  
Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef

€ 10,00

### UGO

Mozzarella, speck, brie, noci  
*Mozzarella, Speck, Brie, Walnüssen*  
Mozzarella, speck, brie, walnuts

€ 10,00

### OCA BIANCA

Mozzarella, petto d'oca  
*Mozzarella, Gänsebrust*  
Mozzarella, goose breast

€ 10,00

### CARBONARA

Mozzarella, bacon, uovo, grana  
*Mozzarella, Bauchspeck, Ei, Parmesan*  
Mozzarella cheese, bacon, egg, parmesan

€ 11,00

### SALERNO

Mozzarella, friarielli, salsiccia, provola  
*Mozzarella, Brokkoli, Bratwurst, Provolone*  
Mozzarella, broccoli, sausage, provola cheese

€ 12,00

### CAVALLINA

Mozzarella, pomodorini gialli e rossi, stracciatella, sfilacci di cavallo  
*Mozzarella, Kirschtomaten, Stracciatella, getrocknete Pferdefleisch-fadchen*  
Mozzarella, red and yellow tomatoes, stracciatella, horse meat stripes

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

Stadio

Stadio



€ 11,00

**TRICOLORE**

Mozzarella, friarielli, ricotta e soleggiati  
*Mozzarella, Rübstiel, Ricotta, Sonnengetrocknete Kirschtomaten*  
Mozzarella, broccoli, ricotta, cherry tomatoes

€ 12,00

**DANIELA**

Mozzarella, code di gambero, zucchine, asparagi, ciliegine di mozzarella  
*Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Spargel, Mozzarellakugelchen*  
Mozzarella, shrimp tails, zucchini, asparagus, mozzarella cherries

€ 12,00

**PERE**

Mozzarella, pere, gorgonzola, ricotta affumicata  
*Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, geräucherte Ricotta*  
Mozzarella, pears, Gorgonzola, smoked ricotta

€ 14,00

**ARTICA**

Mozzarella, code di gambero, pomodorini soleggiati, stracciatella, tonno pinna gialla  
*Mozzarella, Garnelen, getrockene Kirschtomaten, Stracciatella, Thunfisch "Pinna Gialla"*  
Mozzarella, shrimp tails, dried cherry tomatoes, stracciatella, tuna "Pinna Gialla"

€ 13,00

**DELICATA**

Bufala, zucchine grattugiate, ricotta, salmone, menta  
*Bufala, geriebene rohe Zucchini, Ricotta, Lachs, Minze*  
Bufala, grated zucchini, ricotta, salmon, mint

**PIZZA BAGUETTE**

€ 13,00

**BAGUETTE STADIO**

Mozzarella, rucola, provola, pomodorini gialli e rossi, mozzarelline, misticanza, prosciutto crudo  
*Mozzarella, Rauke, Provolone, gelbe u. rote Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Salatmix, Rohschinken*  
Mozzarella, rocket salad, provola cheese, cherry yellow and red tomatoes, mozzarella cherries, mixed salad, raw ham

€ 13,00

**BAGUETTE AUTUNNO | HERBST | AUTUMN**

Mozzarella, porcini, brie, crudo  
*Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken, Brie*  
Mozzarella, mushrooms, raw ham, Brie

€ 13,00

**BAGUETTE INVERNO | WINTER | WINTER**

Mozzarella, gorgonzola, noci, speck  
*Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Speck*  
Mozzarella, gorgonzola, walnuts, speck

€ 13,00

**BAGUETTE PRIMAVERA | FRÜHLING | SPRING**

Mozzarella, asparagi, peperoni, melanzane, zucchine, grana  
*Mozzarella, Paprika, Aubergine, Zucchini, Parmesan, Spargel*  
Mozzarella, peppers, aubergines, zucchini, parmesan, asparagus

€ 13,00

**BAGUETTE ESTATE | SOMMER | SUMMER**

Mozzarella, brie, bresaola, grana e rucola  
*Mozzarella, Brie und Rauke, Parmesan, Bündnerfleisch*  
Mozzarella, Brie, dried beef, parmesan and rocket salad

€ 13,00

**BAGUETTE GIGOLÒ**

Mozzarella, caponata, pomodorini soleggiati, grana, stracciatella  
*Mozzarella, Paprika, Aubergine, Zucchini, Raucke, Kirschtomaten, Stracciatella*  
Mozzarella, diced aubergines, zucchini, dried tomatoes, rocket salad, stracciatella

**PIZZE CLASSICHE**

€ 6,00

**MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella, basilico  
*Tomaten, Mozzarella, Basilikum*  
Tomato, mozzarella, basil

€ 7,00

**FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, funghi  
*Tomaten, Mozzarella, Champignons*  
Tomato, mozzarella, mushrooms

€ 7,00

**PROSCIUTTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken*  
Tomato, mozzarella, ham

€ 8,00

**PROSCIUTTO FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons*  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

€ 9,00

**CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken*  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

€ 9,00

**QUATTRO STAGIONI**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive taggiasche  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Taggiasca Oliven*  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, Taggiasca olives

€ 8,00

**DIAVOLA**

Pomodoro, mozzarella, salamino  
*Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami*  
Tomato, mozzarella, spicy salami

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

coperto - gedeck - cover charge € 2,50

Stadio

Stadio



€ 8,00

**TONNO**

Pomodoro, mozzarella, tonno  
*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch*  
Tomato, mozzarella, tuna

€ 8,00

**TONNO CIPOLLA**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel*  
Tomato, mozzarella, tuna, onion

€ 7,00

**PUGLIESE**

Pomodoro, mozzarella, cipolla  
*Tomaten, Mozzarella, Zwiebel*  
Tomato, mozzarella, onion

€ 9,00

**LUCIO**

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino  
*Tomaten, Mozzarella, Paprika, pikante salame*  
Tomatos, mozzarella, peppers, spicy salami

€ 7,00

**ROMANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe  
*Tomaten, Mozzarella, Sardellen*  
Tomatos, mozzarella, anchovies

€ 9,00

**SICILIANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive  
*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven*  
Tomatos, mozzarella, anchovies, capers, olives

€ 8,00

**VIENNESE**

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
*Tomaten, Mozzarella, Würstel*  
Tomatos, mozzarella, sausages

€ 9,00

**CALZONE**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons*  
Tomatos, mozzarella, ham, mushrooms

€ 9,00

**QUATTRO FORMAGGI**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, latteria, grana  
*Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan*  
Mozzarella, tomato, gorgonzola, brie, parmesan

€ 9,00

**BRIE SPECK**

Pomodoro, mozzarella, brie, speck  
*Tomaten, Mozzarella, Brie, Speck*  
Tomato, mozzarella, Brie, speck

€ 11,00

**ESTATE**

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, feta, pomodorini, basilico, origano  
*Tomaten, Mozzarella, Taggiasca Oliven, Feta, Kirschtomaten, Basilicum, Origanum*  
Tomato, mozzarella, Taggiasca olives, feta, cherry tomatoes, basil, origan

€ 11,00

**ZINGARA**

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, chiodini, peperoni, salamino piccante  
*Tomaten, Mozzarella, Taggiasca Oliven, Nagelpilze, Paprika, pikanter Salami*  
Tomato, mozzarella, Taggiasca olives, chiodini mushrooms, peppers, spicy salami

€ 11,00

**CETARA**

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe di Cetara, soleggiati rossi e gialli, ciliegine di mozzarella  
*Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen von Cetara, rote und gelbe Sonnergetrocknete Tomaten*  
Tomato, mozzarella, capers, Cetara anchovies, sundried red and yellow tomatoes, mozzarella cherries

€ 11,00

**FLAMINGO**

Pomodoro, mozzarella, carciofi alla romana, pomodorini soleggiati rossi e gialli, bresaola, ricotta affumicata  
*Tomaten, Mozzarella, Artischocken, rote und gelbe Sonnengetrocknete Tomaten, Bündnerfleisch, geräucherte Ricotta*  
Tomato, mozzarella, Roman-style artichokes, sundried red and yellow tomatoes, dried beef, smoked ricotta

€ 12,00

**SCIROCCO**

Pomodoro, mozzarella, code di gambero, chiodini, pomodoro a fette, ciliegine di mozzarella  
*Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Nagelpilze, Tomatenscheiben, Mozzarellakügelchen*  
Tomato, mozzarella, shrimp tails, chiodini mushrooms, sliced tomato, mozzarella cherries

€ 12,00

**TENTAZIONE**

Pomodoro, mozzarella, code di gambero, soleggiati rossi e gialli, olive taggiasche  
*Tomaten, Mozzarella, Garnelen, rote und gelbe Sonnengetrocknetetomaten, Oliven*  
Tomato, mozzarella, shrimp tails, sundried red and yellow tomatoes, Taggiasca olives

€ 12,00

**SANTA LUCIA**

Pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola, grana a scaglie  
*Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rauke, Parmesanflocken*  
Tomato, mozzarella, San Daniele raw ham, rocket salad, parmesan flakes





## CAFFETTERIA

€ 1,50	CAFFÈ
€ 2,50	CAFFÈ CORRETTO
€ 3,00	CAPPUCCINO
€ 2,00	CAFFÈ DECA
€ 2,00	CAFFÈ ORZO
€ 2,00	CAFFÈ GINSENG
€ 6,00	DESSERT DELLA CASA
€ 4,00	SORBETTI MISTI

## BEVANDE

€ 3,00	ACQUA FRIZZANTE 0,75 lt.
€ 3,00	ACQUA NATURALE 0,75 lt.
€ 3,00	COCA COLA
€ 3,00	FANTA
€ 3,00	SPRITE
€ 3,00	LEMONSODA
€ 3,00	CHINOTTO
€ 3,00	THE PESCA/LIMONE

## BIRRA

€ 6,00	BIRRA 0,40 lt.
€ 3,00	BIRRA 0,20 lt.
€ 8,00	BIRRA 0,50 lt. LANDBIER
€ 3,50	BIRRA 0,20 lt. LANDBIER
€ 7,00	BIRRA 0,40 lt. ROSSA
€ 3,50	BIRRA 0,20 lt. ROSSA

## BIRRA IN BOTTIGLIA

€ 6,00	FRANZISKANER 0,5 lt.
€ 6,00	ICHNUSA0,5 lt.

## VINO

€ 3,00	¼ BIANCO/ROSSO
€ 6,00	½ BIANCO/ROSSO
€ 12,00	1lt. BIANCO/ROSSO
€ 18,00	BOTTIGLIA PROSECCO
€ 3,00	CALICE PROSECCO
€ 2,00	CALICE BIANCO/ROSSO



Stadio

Stadio



