



MERIDIANA

RISTORANTE • PIZZERIA • BAR

*Ketty e Michael
vi danno il benvenuto*

Seguici:



www.meridianaristorantepizzeria.it

*Inquadra il Qr-code
per leggere il menu sul tuo smartphone*





Siamo felici di accogliervi al **Ristorante Pizzeria Bar Meridiana**.

Qui gusterete la nostra cucina, con piatti di mare e di terra, pizze classiche e creazioni originali della casa, per concludere con i nostri dolci fatti in casa. Ogni ingrediente è scelto con attenzione, perché crediamo che la buona cucina nasca da materie prime di qualità. Potrete inoltre rilassarvi con un caffè, un aperitivo, un cocktail o un buon calice di vino, il tutto curato nei minimi dettagli dal nostro staff.

Wir freuen uns, Sie im Ristorante Pizzeria Bar Meridiana begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie unsere Küche mit Fisch- und Fleischgerichten, klassischen Pizzen und originellen Eigenkreationen sowie unseren hausgemachten Desserts. Jede Zutat wird sorgfältig ausgewählt, denn wir sind überzeugt: Gutes Essen beginnt mit hochwertigen Zutaten.

Entspannen Sie sich bei einem Kaffee, einem Aperitif, einem Cocktail oder einem edlen Glas Wein – alles sorgfältig von unseren Mitarbeitern ausgewählt.

We're delighted to welcome you to Ristorante Pizzeria Bar Meridiana.

Here you can enjoy our cuisine, featuring seafood and meat dishes, classic pizzas, and original house creations, as well as our homemade desserts. Each ingredient is carefully selected, because we believe that good food begins with quality ingredients. You can also relax with a coffee, an aperitif, a cocktail, or a fine glass of wine, all carefully curated by our staff.



CUCINA

Coperto / Cover charge € 2,00

ANTIPASTI DI MARE

Fisch Vorspeisen/Fish appetizer

Cozze alla Busera con Crostini€ 15,00

Miesmuscheln in Buserasauce mit Crotons

Mussels with Busera sauce and Croutons



Sapore di Mare*€ 25,00

Antipasto misto

Gemischte Fischvorspeisen

Mixed fish appetizer



NEW
ENTRY

Trilogia di Tartare*€ 26,00

Tartare di Salmone, Tonno e Gamberi

Lachs, Blauflossenthunfisch und Garnelen Tartar

Salmon, bluefin tuna and shrimp tartare



NEW
ENTRY

Knell & Crunch€ 12,00

Cuore morbido di dentice mantecato e una raffinata

polpettina di dentice avvolta da una crosta di mandorle croccanti.

Zwei Arten von Zahnbrasse: Cremie und einer Mandelkruste
frittiert

Two types of red snapper: creamed and fried in an almond crust



ANTIPASTI DI TERRA

Fleisch Vorspeisen/Meat appetizer

Caprese di Bufala con Basilico Fresco€ 13,00

Büffel-Caprese und frisches Basilikum

Buffalo mozzarella and fresh basil caprese



Tris Italiano€ 18,00

Crudo di Parma 24 mesi, Burrata 125gr, Pomodorini

24-monatiger Parmaschinken, Burratakäse 125gr,

Kirschtomaten

Parma ham aged 24 months, burrata-cheese 125gr, cherry tomatoes



NEW
ENTRY

Semplicità e Raffinatezza€ 20,00

Carpaccio di Black Angus, perle di aceto balsamico,

scaglie di Parmigiano, olive verdi e zest di limone

Black-Angus-Carpaccio, Balsamico Essig Perlen,

geraspelter Parmesan, grüne Oliven und geriebene Zitrone

Black Angus carpaccio, balsamic pearls, parmesan flakes,

green olives and lemon zest



Tagliere d'Autore€ 22,00

Crudo di Parma 24 mesi, formaggi misti e delicate

composte di frutta

24-monatiger Parmaschinken, verschiedene Käsesorten

mit Obst Kompott

Parma ham aged 24 months, selection of mixed cheeses

with fruit compote



PRIMI PIATTI DI MARE

Erste Gänge mit Fisch/Fish first courses

Sogno di Vongole€ 16,00

*Spaghetti alle vongole (bevarasse), profumati con
aglio e prezzemolo.*

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams



Gusto Fresco*€ 16,00

*Linguine delicate con gamberi e crema al limone,
un piatto fresco che unisce i profumi del mare e della terra*

Lange Nudeln mit Garnelen und Zitronencreme
Long pasta with prawns and lemon cream



NEW
ENTRY

Spaghetti alla Busera*€ 18,00

*Spaghetti con scampi in salsa di pomodoro, preparati
secondo tradizione con aglio, olio extravergine d'oliva
e prezzemolo fresco: un classico intramontabile.*

Spaghetti mit Scampi in Tomatensoße
Spaghetti with scampi in tomato sauce



Tango del Gusto*€ 18,00

*Spaghetti che incontrano la dolcezza dei gamberi,
la ricchezza dei pistacchi e la freschezza della crema all'arancia.
Un sapore esplosivo.*

Spaghetti mit Orange, Garnelen und Pistazien
Spaghetti with oranges, shrimps and pistachios



Scialatielli in Rete*€ 20,00

*Un piatto che unisce la delicatezza della pasta fresca
al sapore dei frutti di mare, il tutto avvolto in sugo di
pomodoro. La combinazione perfetta di intensità.*

Meeresfrüchte-Scialatielli mit Tomatensauce

Seafood scialatielli with tomato sauce



NEW
ENTRY

Tesori Nascosti*€ 20,00

Ravioli di pasta fresca farciti con crema al Pecorino

Romano DOP e pepe, accompagnati da tartare di gamberi.

Un piatto ricco di carattere.

Ravioli mit Pecorino Romano DOP, Pfeffer und Garnelentatar

Ravioli with Pecorino Romano DOP, pepe and shrimps tartare



Mezzo Astice Baciato dal Sole*€ 25,00

*Linguine con astice, pomodorini freschi e profumo di
basilico: un piatto che incanta i sensi con la sua freschezza e
leggerezza.*

Linguine mit einem halben Hummer und Kirschtomaten

Linguine with half a lobster and cherry tomatoes



PRIMI PIATTI DI TERRA

Erste Gänge mit Fleisch/First courses of meat

Spaghetti al Pomodoro € 8,00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato's sauce



Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Prezzemolo € 9,00

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chilischoten und Petersilie

Spaghetti with garlic, oil, chili peppers and parsley



Spaghetti al Ragù € 9,50

Spaghetti mit Hackfleischsauce

Spaghetti with ragù



Bucatini alla Carbonara € 11,00

Guanciale croccante, crema Pecorino Romano DOP e tuorlo d'uovo, si uniscono per un'esperienza autentica e ricca di sapore. Un piatto semplice e gustoso.

Bucatini Carbonara

Bucatini carbonara



Lasagne alla Bolognese € 11,00

Lasagne mit Hackfleischsauce

Lasagne bolognese style



NEW
ENTRY

Tortelloni Golosi € 11,00

Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci, con prosciutto e panna fresca.

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Schinken und Sahne

Tortelloni stuffed with ricotta and spinach with ham and cream



NEW
ENTRY

Carbonara Calabrese€ 13,00

*Spaghetti con crema di Pecorino Romano DOP e
tuorlo d'uovo, guanciale croccante, accesa dal tocco piccante
della 'nduja calabra. Un gusto avvolgente.*

Spaghetti mit Eiern, Guanciale, Pecorino Romano
und Kalabrische 'Nduja

Spaghetti with eggs, guanciale, Pecorino Romano
and Calabrian 'nduja



Pennette Arcobaleno€ 13,00

*Un piatto allegro e colorato, dove le verdure del nostro
Litorale si mescolano alle pennette e alle scaglie di grana,
regalando un'esperienza gustativa fresca e vivace.*

Pennette mit Gemüse und Parmesanflocken

Pennette with vegetables and parmesan flakes



NEW
ENTRY

Carbopistacchio€ 15,00

*Spaghetti avvolti in una crema di Pecorino Romano DOP
e tuorlo d'uovo, con guanciale croccante e
pistacchi tostati per una nota irresistibile.*

Spaghetti mit Eiern, Guanciale, Pecorino Romano und Pistazien

Spaghetti with eggs, guanciale, Pecorino Romano and pistacchio



SECONDI PIATTI DI MARE

Zweite Gänge mit Fisch/Second courses of fish

Trancio di Salmone alla Piastra con

Insalatina a km 0€ 16,00

Gegrillter Lachs mit grünem Salat

Grilled salmon with green salad



Calamari Dorati con Polenta*€ 18,00

Fritiert Calamari mit Polenta

Fried calamari with polenta



Seppie Arrostite Accompagnate

da Finocchi Croccanti e Raggi d'Arancia*€ 20,00

Gegrillter Tintenfisch mit frischem Fenchel und Orange

Grilled cuttlefish with fresh fennel and orange



Frittura Marinara*€ 22,00

Adriatischer gemischter fritierter Fisch

Adriatic mixed fried fish



Abbraccio Croccante*€ 25,00

*Filetti di branzino avvolto in una crosta di patate,
accompagnato da pomodorini secchi.*

Wolfsbarschfilet mit Kartoffelkruste und getrocknete
Tomaten

Sea bass fillet with potatocrust and dried tomatoes



NEW
ENTRY

Tonno & Verdure al Salto*€ 25,00

*Tagliata di tonno scottato, adagiata su verdure di stagione
saltate in padella, con delicati profumi mediterranei.*

Gebratenes Thunfischsteack mit gebratenem Saisongemüse

Seared tuna steak with seasonal vegetables in a pan



Il Trionfo del Mare*€ 28,00

*La grigliata di pesce al Meridiana è come un tuffo
in acque cristalline. Un incontro perfetto tra il mare e il calore
del fuoco, un'esperienza che celebra la semplicità
e la qualità del pesce.*

Meridianas gemischter Fischgrill

Meridiana's mixed fish grill



SECONDI PIATTI DI TERRA

Zweite Gänge mit Fleisch/Second courses of meat

Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte*€ 16,00

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Chicken cutlet with french fries



Petto di Pollo alla Piastra

con Patate Saltate Speziate€ 16,00

Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln

Grilled chicken breast with roasted potatoes

Straccetti Bizzarri al Curry.....€ 16,00

Straccetti di pollo al Curry

Hähnchenstreifen mit Curry

Chicken strips with curry



Tagliata del Litorale€ 22,00

Tagliata di manzo, rucola del Cavallino (km 0), scaglie di Grana Padano e delicata glassa di aceto balsamico di Modena

Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanflocken und Modena Balsamico Essig Emulsion

Sliced beef with rucola, parmesan flakes and Modena balsamic vinegar emulsion



Incontro di Sapori€ 25,00

Tagliata di manzo con pere, noci e miele: un perfetto equilibrio tra croccantezza e dolcezza, in un'armonia di sapori dolce-salati.

Geschnitztes Rindfleisch mit Birnen, Walnüssen und Honig
Sliced beef with pears, walnuts and honey



Filetto di Manzo 250 gr alla Griglia

con Patatine Fritte.....€ 28,00

Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes Frites

Grilled beef fillet with french fries

Filetto di Manzo 250g

alla Salsa Piccante di Pepe.....€ 28,00

Rinderfilet mit Pfeffersauce / Beef fillet with pepper sauce



Filetto di Manzo 250gr

con Crema di Funghi Porcini.....€ 28,00

Rinderfilet mit Steinpilzsauce / Beef fillet with porcini mushroom sauce



Filetto di Manzo 250 gr

con Dolce Crema di Gorgonzola€28,00

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce / Beef fillet with gorgonzola sauce



CONTORNI

Beilagen/Side dishes

Insalata Mista € 6,00

Gemischter Salat

Mixed salad

Patatine Fritte* € 5,00

Pommes Frites

French fries

Patate Bollite con Profumo di Prezzemolo € 6,50

Gekochte Kartoffeln mit Petersilie

Boiled potatoes with parsley

Patate in Padella con Spezie del Giardino..... € 7,00

Bratkartoffeln mit Gewürzen

Roasted potatoes with spices

NEW
ENTRY

Pomodori e Cipolla di Tropea € 7,00

Tomaten und Tropea-Zwiebeln

Tomatoes and Tropea onion

Verdure del Sole alla Piastra..... € 8,00

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

INSALATE SPECIALI

Spezielle Salate/Special salads

Follia€ 14,00

Rucola del nostro Litorale, pere, gerigli di noce e



scaglie di grana



Rucolasalat, Birnenscheiben, Walnüsse und Parmesanflocken

Rucola salad, pear slices, walnuts and parmesan flakes

Meridiana€ 15,00

Insalata mista, Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,



uova, tonno e salsa rosa.



Gemischter Salat, Fior di Latte Mozzarella, gekochter

Schinken, Eier, Thunfisch und Rosa Sauce

Mixed salad, mozzarella fior di latte, cooked ham, eggs,

tuna and pink sauce

Caesar Salad Rivisitata€ 16,00

Insalata mista, petto di pollo, cipolla di Tropea,



scaglie di grana e salsa allo yogurt.



Gemischter Salat, Hähnchenbrust, Tropea-Zwiebel,

Parmesanflocken und Joghurtsauce

Mixed salad, chicken breast, Tropea onion, parmesan flakes

and yogurt sauce



CALZONI PIZZE

Coperto / Cover charge € 2,00

PIZZE

Classiche

Marinaio € 6,00

Salsa di pomodoro, aglio, basilico fresco, origano

Tomate, Knoblauch, Basilikum, Origano

Tomatoes, garlic, basil, origano



Margherita € 7,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, basil



Diavola € 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,

salamino piccante

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

Tomatoes, mozzarella, spicy salami



Salame Dolce € 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame dolce

Tomate, Mozzarella, süße Salami

Tomatoes, mozzarella, sweet salami



Prosciutto e Funghi € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto

funghi trifolati

Tomate, Mozzarella, Schinken, sautierte Pilze

Tomatoes, mozzarella, ham, sautéed mushrooms



4 Formaggi € 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,

4 formaggi misti

Tomate, Mozzarella, 4 gemischte Käsesorten

Tomatoes, mozzarella, 4 mixed cheeses



Siciliana € 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi,

acciughe, olive taggiasche

Tomate, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Taggiasca-Oliven

Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, taggiasca olives



Tonno e Cipolla di Tropea € 10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno,

cipolla di Tropea

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Tomatoes, mozzarella, tuna, onion



Capricciosa€ 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi,
funghi trifolati, prosciutto cotto



Tomate, Mozzarella, Artischocken, sautierte Pilze, Schinken

Tomatoes, mozzarella, artichoke, sautéed mushrooms, ham

Hawaiana€ 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, ananas



Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple

Würstel e Patatine*€ 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel,
patatine fritte



Tomate, Mozzarella, Wurst, Pommes Frites

Tomatoes, mozzarella, sausage, french fries

Salsiccia e Funghi.....€ 11,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia,
funghi trifolati



Tomate, Mozzarella, Italienische Wurst, sautierte Pilzen

Tomatoes, mozzarella, italian sausage, sautéed mushrooms

Quattro Stagioni.....€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi,
funghi trifolati, prosciutto cotto, olive taggiasche



Tomate, Mozzarella, Artischocken, sautierte Pilzen,

Schinken, Taggiasche Oliven

Tomatoes, mozzarella, artichoke, sautéed mushrooms,

ham, taggiascaolives

Verdure€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane,
zucchine, peperoni



Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika

Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers

Aggiunte varie da € 1.00 a € 5.00

Aggiunte abbondanti € 1.00 a € 3.00

**In assenza di prodotto fresco, prodotto surgelato a bordo*

PIZZE

Le Speciali

Primavera€ 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, brie,
pomodorini, basilico fresco



Tomate, Mozzarella, Brie, Kirschtomaten, frisches Basilikum

Tomatoes, mozzarella, brie, cherry tomatoes, fresh basil

Bufala€ 11,50

Salsa di pomodoro, bufala in cottura, basilico fresco



Tomate, Büffel beim Kochen, frisches Basilikum

Tomatoes, buffalo mozzarella in cooking, fresh basil

Carbonara€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,



pancetta stufata, uovo, Pecorino Romano DOP grattugiato



Tomate, Mozzarella, Bauchspeck, Eier, geriebener Pecorino

Romano DOP

Tomatoes, mozzarella, bacon, egg, grated Pecorino Romano DOP

Inferno Calabrese€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja,
cipolle di Tropea



Tomate, Mozzarella, Kalabrische 'Nduja, Tropea Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, calabrian 'nduja, Tropea onion

Michael.....€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni,
gorgonzola, salamino piccante



Tomate, Mozzarella, Paprika, Gorgonzola, scharfe Salami

Tomatoes, mozzarella, peppers, gorgonzola, spicy salami

NEW
ENTRY

Nordica.....€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
speck, funghi trifolati



Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, sautierte Pilze

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, speck, sautéed mushrooms

Tricolore.....€ 12,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto
di Parma 24 mesi, rucola, scaglie di grana



Tomate, Mozzarella, 24 Monate alter Parmaschinken,

Rucola, geraspelter Parmesan

Tomatoes, mozzarella, 24 months old Parma ham, rucola,
flaked parmesan

NEW
ENTRY

Mimosa.....€ 12,50

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mais, panna



Mozzarella, Schinken, Mais, Sahne

mozzarella, ham, corn, cream

4 Porcellini€ 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto



cotto, salsiccia, pancetta stufata, salamino piccante

Tomate, Mozzarella, Schinken, Italienische Wurst,

Bauchspeck, scharfe Salami

Tomatoes, mozzarella, ham, sausage, bacon, spicy salami

Meridiana€ 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni,



prosciutto cotto, salame dolce, zucchini

Tomate, Mozzarella, Paprika, Schinken, süße Salami, Zucchini

Tomatoes, mozzarella, peppers, ham, sweet salami, zucchini

Mani Pulite*€ 14,00

Salsa di pomodoro, frutti di mare sgusciati



Tomate, geschälte Meeresfrüchte



Tomatoes, shelled seafood

Summer€ 14,00

Cuore di bufala, prosciutto di Parma 24 mesi,



rucola del nostro Litorale, gherigli di noci



Büffel-Käse, 24 Monate alter Parmaschinken,

Rucola, Walnusskerne

Buffalo cheese, 24 months old Parma ham, rucola,

walnut kernels

Aggiunte varie da € 1.00 a € 5.00

Aggiunte abbondanti € 1.00 a € 3.00

**In assenza di prodotto fresco, prodotto surgelato a bordo*

CALZONI

Classico€ 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,



prosciutto cotto, funghi trifolati

Tomate, Mozzarella, Schinken, sautierte Pilze

Tomatoes, mozzarella, ham, sautéed mushrooms

Granata€ 12,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,



prosciutto cotto, pancetta stufata, scaglie di parmigiano



Tomate, Mozzarella, Schinken, Bauchspeck,

geraspelter Parmesan

Tomatoes, Mozzarella, ham, bacon, parmesan flakes

Saporito€ 13,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia,



'nduja calabra, cipolla di Tropea

Tomate, Mozzarella, Italienische Wurst, kalabrischer 'Nduja,

Tropea Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, italian sausage, calabrian 'nduja,

Tropea onions

NEW
ENTRY

Vesuvio€ 15,00

Bufala, provola affumicata, salsiccia, pepe nero macinato, macchiato di pomodoro



Büffelmozzarella, geräucherter Provola-Käse, Italienische Wurst, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, mit einem Hauch Tomate

Buffalo mozzarella, smoked Provola, italian sausage, freshly ground black pepper, lightly brushed with tomato

Aggiunte varie da € 1.00 a € 5.00

Aggiunte abbondanti € 1.00 a € 3.00

**In assenza di prodotto fresco, prodotto surgelato a bordo*



PIZZE

Select by Meridiana

Fresca€ 13,00

Mozzarella fior di latte, salmone marinato,
rucola del Cavallino, zest di limone

Mozzarella, mariniert Lachs, Rucola, geriebene Zitrone

Mozzarella, marinated salmon, rucola, grated lemon



NEW
ENTRY

Ideea€ 13,00

Salsa di pomodoro, olio all'aglio, olive taggiasche,
acciuغه, zest di limone

Tomate, Knoblauchöl, Taggiasca-Oliven, Sardellen, geriebene
Zitrone

Tomatoes, garlic oil, at the end of cooking: Taggiasca olives,
anchovies, lemon zest



NEW
ENTRY

Kebab€ 13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
kebab di tacchino e pollo, cipolla di Tropea, pomodorini,
salsa speciale,

Tomate, Mozzarella, Puten und Hähnchen kebab,
Tropea-Zwiebel, Kirschtomaten, Spezielsauce

Tomatoes, mozzarella, turkey and chicken kebab,
Tropea onion, cherry tomatoes, special sauce



Chantal€ 14,00

Salsa di pomodoro, pomodorini semi secchi, prosciutto
di Parma 24 mesi, Burrata italiana da 125 gr

Tomate, halbgetrocknete Tomaten, 24 Monate alter
Parmaschinken, Burratakäse

Tomatoes, semi-dried cherry tomatoes, 24 months old Parma
ham, burrata cheese



NEW
ENTRY

Fiocco*€ 14,00

Provola affumicata, prosciutto cotto, crochè di patate

Provola-Käse, Schinken, Kartoffelkroketten

Provola cheese, ham, potato croquettes



NEW
ENTRY

La Black Angus€ 14,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola,
scaglie di parmigiano, Black Angus affumicato

Tomate, Mozzarella, Rucola, geraspelter Parmesan,
geräuchertes Black-Angus-Rindfleisch

Tomatoes, mozzarella, rucola, parmesan flakes,
smoked black angus



NEW
ENTRY

Audace€ 14,00

Mozzarella fior di latte, speck, provola affumicata,
cipolla caramellata



Mozzarella, Speck, geräucherter Provola-Käse,
karamellisierte Zwiebeln

Mozzarella, speck, smoked provola cheese, caramelized onion

NEW
ENTRY

Dream.....€ 15,50

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
salamino piccante, funghi trifolati, cipolla caramellata,
Burrata Italiana da 125gr



Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, sautierte Champignons,
karamellisierte Zwiebeln, Burratakäse

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, sautéed mushrooms,
caramelized onion, and burrata cheese

Mortazza Supreme.....€ 15,50

Mozzarella fior di latte, Burrata italiana da 125 gr,
pesto di pistacchio, mortadella Casa Rovagnati,
sbriciolata di pistacchi



Mozzarella, Burratakäse, Pistaziencreme, Mortadella, Pistazien
Mozzarella, burrata cheese, pistachio-cream, mortadella,
pistachios

Selva Stellata*€ 16,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
code di gamberi, porcini



Tomate, Mozzarella, Garnelen, Steinpilze

Tomatoes, mozzarella, shrimp, porcini mushrooms

NEW
ENTRY

The Queen€ 16,00

Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, cuore di bufala,
listarelle di mandorle, olio all'aglio



Mozzarella, Italienische Wurst, Friarielli (neapolitanischer
Brokkoli), Büffel-Käse, knusprige Mandeln, Knoblauchöl

Mozzarella, italian sausage, Neapolitan broccoli rabe (friarielli),
buffalo cheese, crunchy almonds, garlic oil

Aggiunte varie da € 1.00 a € 5.00

Aggiunte abbondanti € 1.00 a € 3.00

**In assenza di prodotto fresco, prodotto surgelato a bordo*



BAR

CAFFETTERIA

CAFFETTERIA ILLY IPERESPRESSO



Illy Iperespresso al Tavolo	€ 1,70
Illy Iperespresso Doppio	€ 3,20
Illy Iperespresso Americano	€ 2,10
Illy Iperespresso Shakerato	€ 4,00
Illy Iperespresso Macchiato	€ 1,80
Illy Iperespresso Cappuccino	€ 2,60
Illy Iperespresso Latte Macchiato	€ 2,80

Decaffeinato Illy	€ 1,80
Decaffeinato Macchiato Illy	€ 2,00
Cappuccino Decaffeinato Illy	€ 2,80

Caffè d'Orzo Illy	€ 2,10
Macchiato d'Orzo Illy	€ 2,20
Cappuccino d'Orzo Illy	€ 2,70

Ginseng Illy	€ 2,20
--------------------	--------

Correzioni	€ 2,50
------------------	--------

Ciocolata Calda	€ 3,50
Ciocolata Calda con Panna	€ 5,00
Infusi e tisane	€ 4,00

APERITIVO

Spritz € 5,00

(Prosecco, Aperol, Soda)

(Prosecco, Campari, Soda)

(Prosecco, Select, Soda)

Spritzzone XXL € 7,00

(Prosecco, Aperol, Soda)

(Prosecco, Campari, Soda)

(Prosecco, Select, Soda)

Spritz Bianco € 4,50

(Prosecco, Soda)

Spritz bianco "0°" € 6,00

(Vino Dealcolato Cantina Pizzolato, Soda)

Hugo € 6,00

(Prosecco, Sciroppo Fiori di Sambuco, Soda)

Hugo "0°" € 7,00

(Vino Dealcolato Cantina Pizzolato, Sciroppo di Sambuco, Soda)

NEW
ENTRY

Limoncello Spritz € 7,00

(Prosecco, Limoncello, Soda)

NEW
ENTRY

Hugo Rosa € 8,00

(Prosecco, Sciroppo alle Bacche di Sambuco, Soda)

Hugo St.Germain € 10,00

(Prosecco, Liquore Saint Germain, Soda)

Gingerino € 3,00

Campari soda € 3,50

Americano € 7,00

Americano Sbagliato € 7,00

Negroni € 7,00

Rossini € 7,00

Mimosa € 7,00

Bellini € 7,00



SOFT DRINKS

Acqua Minerale 33cl.....	€ 2,50
Acqua Minerale 75cl.....	€ 3,50
Apfelschorle Piccolo	€ 3,50
Apfelschorle Grande	€ 5,00
Acqua Tonica.....	€ 5,00
Bibite alla Spina Piccola	€ 3,50
<i>(Schweppes Lemon, Pepsi, Thè Limone, Thè Pesca, 7up)</i>	
Bibite alla Spina Grande	€ 5,50
<i>(Schweppes Lemon, Pepsi, Thè Limone, Thè Pesca, 7up)</i>	
Ginger Beer.....	€ 5,00
Coca-Cola bott. 33cl	€ 4,00
Lattine 33cl.....	€ 3,50
<i>(Lemon Soda, Oransoda, Pepsi, Pepsi Zero, Thè Limone, The Pesca, 7up)</i>	
Red Bull	€ 5,00
Spremuta d'Arancia Fresca	€ 7,00
Succhi di Frutta	€ 4,00
<i>(Ace, Ananas, Arancio, Mela, Pesca)</i>	

PROSECCO DA BOTTIGLIA

Prosecco aus der Flasche / Prosecco from the bottle

1/4 Litro	€ 5,00
1/2 Litro	€ 8,00
1 Litro.....	€ 13,00

VINO ALLA SPINA

Hauswein vom Fass / Housewine on tap

Chardonnay/Cabernet

A Calice	€ 3,00
im Glas / in glass	
1/4 Litro	€ 4,00
1/2 Litro	€ 5,50
1 Litro.....	€ 11,00



BIRRA ALLA SPINA

Hacker Pschorr Pils

0,20	€ 3,00
0,40	€ 5,50
Maxi 1 Litro	€ 10,00

Peroni

0,20	€ 3,00
0,40	€ 5,50
Maxi 1 Litro	€ 10,00

Benediktiner Weiss

0,50	€ 6,00
Maxi 1 Litro	€ 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Flaschen Bier / Bottled beer

Birre Italiane

Peroni Analcolica.....(0% vol).....	€ 4,00
Ichnusa Non Filtrata.....(5% vol).....	€ 5,00

Birre Tedesche

Beck's.....(5% vol).....	€ 4,00
Erdinger Weissbier(5,3% vol)	€ 5,00

Birre Belghe

Leffe Rouge.....(6,6% vol)	€ 5,00
----------------------------------	--------

Birre Messicane

Corona	(4,5% vol) € 4,50
--------------	-------------------------

Birre Olandesi

Heineken	(5% vol)..... € 4,00
----------------	----------------------

AFTER DINNER

Amari

NEW
ENTRY

Amaro Bordiga Centum Herbis.....	€ 5,00
Amaro Venesian alle Erbe	€ 5,00
Amaro del Capo.....	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Brancamenta.....	€ 4,00
Fernet-Branca	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Ramazzotti.....	€ 4,00
Unicum	€ 4,00

Liquori

NEW
ENTRY

NEW
ENTRY

NEW
ENTRY

NEW
ENTRY

Crema al Limone	della Costiera Amalfitana	€ 6,00
Crema alla Fragola	della Costiera Amalfitana	€ 6,00
Crema al Melone	della Costiera Amalfitana	€ 6,00
Crema al Pistacchio	della Costiera Amalfitana	€ 6,00
Limoncello		€ 5,00
Liquirizia		€ 5,00
Liquore al Caffé Kalùà		€ 5,00
Amaretto di Saronno		€ 4,00
Baileys		€ 4,00
Cointreau		€ 4,00
Sambuca		€ 4,00
Prugna		€ 4,00

Grappe e Distillati

Grappa Bianca	€ 4,00
Barrique 903.....	€ 5,00
Amarone Barrique Bonollo	€ 8,00
Stravecchio Branca	€ 4,50
Vecchia Romagna	€ 4,50

Whisky & Bourbon

Glen Grant (Single Malt Scotch).....	€ 5,00
Jack Daniel's (Tennessee Whiskey).....	€ 5,00
Woodford Reserve (Bourbon).....	€ 8,00

Rum

NEW
ENTRY

Kraken (Spiced Rum).....	€ 7,00
Matusalem 15 Años	€ 7,00
Zacapa 23 (Solera).....	€ 10,00