



P807 - 808

STAR BOY

ravioli al parmigiano con pomodoro / ragù
*frische ravioli mit käse mit tomatensauce
or ragout*

fresh ravioli with cheese and tomato
sauce or meat sauce

€ 9,00

P157 - 161

GULLIVER

tortelloni al ragù o prosciutto e panna

*Gefüllte Nudeln mit Ragout oder mit
Speisesahne und schinken*

stuffed pasta with meat sauce or with
cream and ham

€ 9,00

P158

SIMBAD

cotoletta impanata con patatine fritte
e ketchup**

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites**
und Ketchup*

breaded cutlet with fried potatoes**
and ketchup

€ 9,00

P160 - 159

PINOCCHIO

spaghetti al ragù o pomodoro

Spaghetti mit Ragout oder mit Tomatensauce
spaghetti with meat sauce or with tomato sauce

€ 8,50

P156

ALADINO

wurstel alla griglia con patatine fritte
e ketchup**

*Gegrillte Frank. Wurstchen, Pommes frites**,
Ketchup*

grilled frankfurter with fried potatoes**
and ketchup

€ 9,00

P155

BRUTTO ANATROCCOLO

farina **AmorBimbi**
in collaborazione
con molino Moras



piccola pizza con patatine fritte**

*kleine Pizza mit Pommes frites***
little pizza with fried potatoes**

€ 8,50

GUSTOSE E SFIZIOSE COZZE

SPEZIALITÄTEN FRISCH, SCHMACKHAFT, EINFACH KÖSTLICH
MUSSELS-SPECIALITIES FRESH, SAVOURY, VERY TASTY

P319

SAUTÉ

olio, aglio, prezzemolo, vino bianco
Öl, Knoblauch, Petersilie, Weißwein
oil, garlic, parsley, withe wine

P321

AL VINO BIANCO

sedano, cipolle, vino bianco
Sellerie, Zwiebeln, Weißwein
celery, onions, withe wine

P328

ALLA BUSARA

pomodoro, peper., prezz., vino bianco, brandy
Tomaten, Paprika, Petersilie, Weißwein, Brandy
tomatoes, paprika, parsley, withe wine, brandy

P329

ALLE ERBE FINI

erbe fini, vino bianco
feine Kräuter, Weißwein
fine herbs, withe wine

P325

ALLA BIRRA BELGA

birra, sedano, cipolla, vino bianco
Bier, Sellerie, Zwiebel, weißwein
beer, celery, onion, withe weine

P324

AL BASILICO

basilico, vino bianco
Basilienkraut, Weißwein
basil, withe wine

P326

AL CURRY

curry, prezzemolo, vino bianco
Curry, Petersilie, Weißwein
curry, parsley, withe wine

P323

ALLA PROVENZALE

pom., aglio, prezzemolo, cipolla, vino bianco
Tom., Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Weißwein
tom., garlic, parsley, onion, withe wine

€ 19,00 cadauna.

Servite con patate fritte*



* prodotto fresco - frische - fresh

** patate fritte - pommes frites - fried potatoes prodotto surgelato

Lo Chef consiglia



P113
LINGUINE

"Alla Scogliera"

€ 23,00



P130
SCIALATIELLI
"REALI"

Pomodoro fresco,
Gamberoni Reali,
Vongole veraci

€ 25,00



P165
ZUPPA DI PESCE

Cozze, Vongole, Gamberoni, Pesce misto

€ 24,00

* esaurito il prodotto fresco verrà sostituito con quello congelato
** patate fritte - pommes frites - fried potatoes prodotto surgelato

Lo Chef consiglia



P168

GRANFRITTO DI SPIEDINI DI PESCE *

con patate fritte* *

€ 25,00



P185

FRITTO MISTO

Calamari, Mazzancolle,
Gamberi in tempura, Triglia,
Merluzzo, Gambero rosa

€ 22,00

P167

27 BURGER

hamburger di manzetta prussiana
insalata verde, pomodoro,
cipolla rossa di Tropea
cheddar e salsa guacamole

€ 16,00



P700

FRITTURINA "LUIGI"

Gamberi, Fiori di Zucca
e verdure in tempura

€ 15,00



€ 14,00

P804

BLACK COAST

Carbone nero vegetale, pomodoro, bufala in cottura, pomodorino datterino giallo e rosso, basilico

Gemüsekohle teig Schwarzer, Tomaten sauce, Buffel Käse beim Kochen, gelbe und rote kirschtomaten, Basilicum

vegetable charcoal, Tomato sauce, buffalo chees, basil, yellow and red cherry tomatoes



GOLOSONA

P582

Base bianca, Mozzarella, Pomodoro Ciliegino, Scamorza affumicata, Basilico

Mozzarella-Kase, Kirschen, Tomaten, Geräu- chert Kase, Basilicum

Mozzarella-Cheese, Tomato Pachino, basil, smoked scamorza



€ 12,00



P317

ILLUSIONE D'AMORE

Mozzarella, Crema di carciofi, Rucola, Petto d'oca affumicato

Mozzarella-Kase, Artischocken-creme, Rucola,

Geräucherter Gänsebrust

Mozzarella-Cheese, Artichoke cream, Arugula, smoked, goose breast

€ 15,00

PROFUMO DEL GOLFO

P315

Pomodoro. Mozzarella, Cozze, Vongole, Gamberi, Gamberetti, Polipi, Aglio

Tomaten, Mozzarella-kase, Venusmuscheln, Meeresfrüchte, knoblauch

Tomatoes, Mozzarella-Cheese, peerled venus, clams, seafood, garlic



€ 18,00



P258

BIANCO ROSSO VERDENE

Pomodoro, Pomodoro, Ciliegino, Mozzarella, Rucola, Burrata fresca

Tomaten, Tomaten Pachino, Mozzarella-kase, Gartenrauke, Burrata kase

Tomatoes, Tomatoes Pachino, Mozzarella-Cheese, Garden rocket, Burrata cheese

€ 14,00

BENVENUTI AL SUD

P581

Base bianca, funghi porcini, Salame piccante, rucola, pomodori Pachino

Mozzarella-kase, Steinpilze, Pikante salami, Gartenrauke, Tomaten Pachino,

Mozzarella-cheese, mushrooms, hot sausage, rocket, Tomatoes Pachino



€ 14,00



P850

GRAN VIA

Pomodoro Mozzarella, Mozzarella di Bufala, prosciutto cotto di Patanegra

Tomate Mozzarella, Büffelmozzarella, gekochter Schinken Patanegra

Tomato Mozzarella, buffalo mozzarella, cooked ham Patanegra

€ 18,00



TETE A TETE

P579

pomodoro, Mozzarella, Crema di asparagi, Panna, Speck, Rucola

Tomaten, Mozzarella-Kase, Spargel-creme, Sahne, Speck, Gartenrauke

Tomatoes, cheese, cream of asparagus, cream, bacon, garden rocket



€ 14,00



Le nostre Focacce gourmet

P675

SUMMER KISS

Salmone affumicato, perle di aceto balsamico, fragole fresche, formaggio Philadelphia
Geraucherterlachs, Balsamico-Essig Perlen, frische Erdbeeren, Philadelphia-Käse
Smoked salmon, balsamic vinegar pearls, fresh strawberries, Philadelphia cheese

€ 20,00



P677

LA BORBONICA

Bocconcini di bufala, acciughe del Cantabrico, lime
Büffelmozzarella, Kantabrische Sardellen, Limette
Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, lime

€ 18,00



P679

L'EMILIANA

Mortadella DOP, stracciatella, granella di pistacchi di "Bronte"
Mortadella DOP, Stracciatella Käse, gehackte Pistazien aus "Bronte"
Mortadella DOP, Stracciatella cheese, crumbled "Bronte" pistachios

€ 18,00



P676

AVENUE 27

Tartar di salmone, avocado fresco, cipolle in agrodolce, perle di peperoncini lacrima d'oro e perle di aceto balsamico
Lachs tartar, frische avocado, Süß-saure Zwiebell, Chili-perlen goldene Träne, Perlen aus Balsamico-Essig
Salmon tartare, fresh avocado sweet and sour onion, golden tear pepper pearls, pearls of balsamic vinegar

€ 20,00



P678

BROOKLYN BRIDGE

Crema di zucca, gambero sgusciato, perle di aceto balsamico
Kürbiscreme, geschälte Garnelen, Balsamico-Essig Perlen
Pumpkin cream, shelled prawns, balsamic vinegar pearls

€ 20,00





P307
MARGHERITA CONTEMPORANEA
PIZZA ALLA NAPOLETENA
pomodoro, fior di latte, basilico
Tomaten, milchcreme kase, basilikum
tomato, milk cream cheese, basil

€ 10,00

P890
LA BOBO
PIZZA CONTEMPORANEA ALLA NAPOLETENA
fior di latte, chorizo, friarielli, riduzione del peperone piquillo
milchcreme kase, chorizo, friarielli, Piquillo-pfeffer-reduktion
milk cream cheese, chorizo, friarielli, piquillo pepper reduction

€ 14,00

P291
ROMANA
pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella-käse, Sardellen
tomatoes, cheese, anchovy

€ 9,00

P282
MARINARA
pomodoro, aglio, origano
Tomaten, Knoblauch, Oregano
tomatoes, garlic, oregano

€ 6,00

P281
MARGHERITA
pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella-kase, Oregano
tomatoes, cheese, oregano

€ 7,00

P280
FUNGI
pomodoro, mozzarella, funghi
Tomaten, Mozzarella-kase, Pilze
tomatoes, cheese, mushrooms

€ 9,00

P288
PROSCIUTTO
pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella-kase, Schinken
tomatoes, cheese, ham

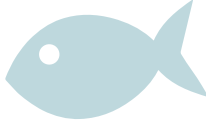
€ 9,00

P275
CARCIOFINI
pomodoro, mozzarella, carciofini
Tomaten, Mozzarella-kase, Artischocken
tomatoes, cheese, artichokes

€ 9,00

P265
AMERICANA
pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomaten, mozzarella-kase, salami scharf,
tomatoes, cheese, hot sausage

€ 9,00



P299
VIENNESE
pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomaten, Mozzarella-kase, Würstchen
tomatoes, cheese, vienna sausage

€ 9,00

P289
PUGLIESE
pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea
Tomaten, Mozzarella-kase, Zwiebel rot Tropea
tomatoes, cheese, onion red Tropea

€ 9,00

P294
SICILIANA
pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe
Tomaten, Mozzarella-kase, Oliven, Kapern, Sardellen
tomatoes, cheese, olives, capers, anchovy

€ 11,00

P297
TONNO
pomodoro, mozzarella, tonno
Tomaten, Mozzarella-kase, Thunfish
tomatoes, cheese, tuna

€ 9,50

P285
MICHELE
pomodoro, bufala in cottura, pomodorini datterino, melanzane fritte, basilico
Tomaten sauce, Buffel käse beim Kochen, fresh tomaten, gebratene Auberginen
tomato sauce, buffalo in cooking, fresh tomato, fried aubergines

€ 14,00

P274
CAPRICCIOSA
pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto, carciofi
Tomaten, Mozzarella-kase, pilze, Oliven, Schinken, Artischocken
tomatoes, cheese, mushrooms, olives, artichokes, ham

€ 11,00

P260
4 STAGIONI
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, asparagi
Tomaten, Mozzarella-kase, Pilze, Schinken, Spargel
tomatoes, cheese, mushrooms, ham, asparagus

€ 11,00

P259
4 FORMAGGI
pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola, bel paese
Tomaten, Mozzarella-kase, Parmesankäse, Gorgonzola, Butterkäse
tomatoes, cheese, parmesan cheese, gorgonzola cheese

€ 10,00



P263
ALLA RUCOLA

pomodoro, pomodoro fresco, rucola, mozzarella *Tomaten, frische Tomaten, Gartenrauke* **Mozzarella-kase** tomatoes, fresh tomatoes, rocket, cheese

€ 10,00

P261
AI PORCINI

pomodoro, mozzarella, funghi porcini *Tomaten, Mozzarella-kase, Steinpilze* tomatoes, cheese, boletus

€ 10,00

P290
RICOTTA E SPECK

pomodoro, mozzarella, ricotta, speck *Tomaten, Mozzarella-kase, Topfen, Speck* tomatoes, cheese, curd cheese, smok. ham

€ 11,00

P304
AL FRICO

pomodoro, mozzarella, patate lesse, cipolla, formaggio latteria, grana *Tomaten, Mozzarella-kase, Kartoffeln, Zwiebel, frishkäse, Parmesan kase* tomatoes, cheese, potatoes, onion, mild cheese, parmesan-cheese

€ 10,00

P279
FRUTTI DI MARE

vongole, cozze, pomodoro, prezzemolo, aglio, misto mare* *Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tomaten, Petersilie, Meeresfrüchte** peeled venus, clams, peeled mussels, tomatoes, parsely, garlic, seafood*

€ 14,00

P266
ASPARAGI

pomodoro, mozzarella, asparagi, uova, grana *Tomaten, Mozzarella-kase, Spargel, Eier, Parmesan kase* tomatoes, cheese, asparagus, eggs, parmesan-cheese

€ 10,00

P284
MELANZANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana *Tomaten, Mozzarella-kase, Aubergine, Parmesan kase* tomatoes, cheese, aubergine, parmesan-cheese

€ 9,00

P292
RUSTICA

pomodoro, mozzarella, pancetta, uova *Tomaten, Mozzarella-kase, Schinkenspeck, Eier* tomatoes, cheese, bacon, eggs

€ 10,00

P293
SALMONE

mozzarella, salmone *Mozzarella-kase, Lacks* cheese, salmon

€ 14,00

P287
PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo **parma dop 24 mesi** *Tomaten, Mozzarella-kase, roher schinken* tomatoes, cheese, raw ham

€ 10,00

P295
SPECK

pomodoro, mozzarella, speck *Tomaten, Mozzarella-kase, Speck* tomatoes, cheese, smoked ham

€ 10,00

P264
ALLE VERDURE

pomodoro, mozzarella, grana in cottura, melanzane, peperoni, zucchine *Tomaten, Parmesan-kase, Aubergine, Paprika-schofen, Mozzarella-kase, Zucchini* tomatoes, parmesan cheese, aubergine, peppers, courgette

€ 11,00

P298
TRE SAPORI

pomodoro, gorgonzola, asparagi, speck, mozzarella *Tomaten, Gorgonzola weichkäse, Spargel, Speck, Mozzarella-kase* tomatoes, gorgonzola cheese, asparagus, smok. Ham, cheese

€ 11,00

P269
CALZONE

pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, prosciutto *Tomaten, Mozzarella-kase, Salami scharf, Pilze, Schinken* tomatoes, cheese, hot sausage, mushrooms, ham

€ 10,00

P271
CALZONE TIROLESE

pomodoro, mozzarella, ricotta, speck *Tomaten, Mozzarella-kase, Topfen, Speck* tomatoes, cheese, curd cheese, smok. ham

€ 10,00



P267

BRESAOLA E RUCOLA

pomodoro, mozzarella, bresaola
"punta d'anca", rucola, grana
Tomaten, mozzarella-kase, Getrocknetes
und Gesalze Rindfleisch, Gartenrauke,
Parmesankäse

tomatoes, cheese, dried salt beef,
garden rocket, parmesan-cheese

€ 14,00

P296

SPECK E PANNA

pomodoro, mozzarella, speck, panna
Tomaten, Mozzarella-kase, Speck, Sahne
tomatoes, cheese, smok. Ham, cream

€ 10,00

P286

BRIE

pomodoro, mozzarella, formaggio brie
Tomaten, Mozzarella-kase, Brie-käse
tomatoes, cheese, brie cheese

€ 9,00

P273

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto
crudo parma dop 24 mesi, olive,
pomodoro fresco
Tomaten, mozzarella-kase, gartenrauke, roher
schinken, oliven, frische tomaten
tomatoes, cheese, garden rocket, raw ham
parma, olives, fresh tomatoes

€ 15,00

P277

DORÈ

pomodoro, mozzarella, patatine fritte**
*Tomaten, Mozzarella-kase, Pommes frites***
tomatoes, cheese, fried potatoes**

€ 9,50

P310

SORRENTINA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine
fritte** *Tomaten, Mozzarella-kase, Würstchen,*
*Pommes frites*** tomatoes, cheese, sausage,
fried potatoes**

€ 11,00

P305

CROCE DEL SUD

pomodoro, rucola, pomodorini,
bocc. di mozzarella, bresaola,
gamberetti, grana *Tomaten, Gartenrauke,*
kleine Tomaten, kleine Mozzarella kase,
Getrocknetes und Gesalze Rindfleisch,
Garnelen, Parmesankäse
tomatoes, garden rocket, little tomatoes,
dried salt beef, shrimps, parmesan-cheese

€ 16,00

P303

ALLA BUFALA

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala DOP
Tomaten, Mozzarella kase, Büffelmilch
mozzarella tomatoes, mozzarella-cheese,
buffalo's milk cheese

€ 12,00

P306

ESTIVA

pomodoro, bocconcini di mozzarella,
pomodoro fresco, tonno, olive *Tomaten, kleine*
Mozzarella kase, frische Tomaten, Thunfisch,
Oliven tomatoes, little cheese, fresh tomatoes,
tuna, olives

€ 13,00

P311

TENTAZIONI

pomodoro, rucola, mozzarella di bufala, pro-
sciutto crudo parma dop 24 mesi,
pomodoro fresco
Tomaten, Gartenrauke, Büffelmilch mozzarella,
roher schinken, frische Tomaten
tomatoes, garden rocket, buffalo's milk cheese,
raw ham, fresh tomatoes

€ 15,00

P577

NORDICA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
wurstel, salamino piccante, funghi *Tomaten,*
Mozzarella kase, Schinken, Wurst, pikante
Salami, Pilze tomatoes, cheese, ham,
hot sausage, mushrooms

€ 14,00



Croce del Sud



SINCE 1989



P283
MEDITERRANEA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana, pomodoro fresco

Tomaten, Mozzarella-kase, Aubergine frites, Parmesankäse, frische tomaten
tomatoes, cheese, aubergine fried,
parmesan-cheese, fresh tomatoes

€ 10,00

P578
PRIMO AMORE

pomodoro, pomodorini ciliegino, mozzarella, ciliegine di mozzarella, basilico

Tomaten, Mozzarella kase, frische tomaten, Basilikum
tomatoes, cheese, fresh tomatoes, basil,
little cheese

€ 10,00

P908
FRIARIELLI E SALSICCIA

mozzarella, friarielli, salsiccia

Mozzarella-kase, friarielli, wurstchen
cheese, friarielli, sausage

€ 10,00

P300
HAWAI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomaten, Mozzarella kase, Schinken, Ananas tomato,

Mozzarella cheese, ham, pineapple

€ 10,00

P810
SPICY

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncini veneti piccanti,

Tomaten, Mozzarella-kase, scharf Salami, Würzige Paprika

tomatoes, mozzarella-cheese, spicy salami,
hot peppers

€ 12,00

P840
LA FLACA

mozzarella, bocconcini di mozzarella pomodorini secchi, salame piccante

Mozzarella, bocconcini Mozzarella getrocknete Tomaten, scharf Salami

mozzarella, bocconcini mozzarella
sundried tomatoes, spicy salami

€ 12,00

P809
ESPLOSIVA

pomodoro, mozzarella, friarielli, salamino piccante,

olive taggiasche pomodorini ciliegino

Tomaten, Mozzarella-kase, brokkoli - pikante salami, oliven taggiasche - frische tomaten
tomatoes, cheese, broccoli, hot sausage
olives taggiasche - fresh tomatoes

€ 13,00

P910
IBERICA

mozzarella, jamon Serrano DOP, olive taggiasche, insalatina

Mozzarella-kase, Jamon Serrano DOP, oliven taggiasche, gemüse

cheese, jamon serrano DOP, olives taggiasche, salad

€ 15,00

P194
2020

mozzarella, burrata, granella di pistacchio, crudo di parma 24 mesi DOP, pesto di pistacchio di Bronte

Mozzarella-kase, burrata, Pistazienkorn, Parma-schinken, Pistazienpesto von "Bronte"
mozzarellacheese, burrata, pistachio grain,
parma ham, pistachio pesto of "Bronte"

€ 16,00

SUPPLEMENTI - SUPPLEMENT

P806

Impasto al carbone vegetale

Gemüsekohle Teig

vegetable charcoal dough

€ 2,00

P374

Mozzarella di bufala

Büffelmilch mozzarella

buffalo's milk cheese

€ 5,00

P811

Mozzarella senza lattosio

Laktsefreier mozzarella

lactose-free mozzarella

€ 2,00

P416 - 348 - 361

Affettati e prodotti specoali

Geschnitten und spezial produkte

Cold cuts and special products

€ 3,00

tutti gli altri

eines von den ander

the other ingredients

€ 1,50



P103

COCKTAIL DI GAMBERI

gamberi, salsa rosa
gemisch von Garnelen
shrimps cocktail

€ 15,00

P153

TACOS DI GAMBERI 2 pezzi

misticanza, gamberi, pomodorini e salsa caesar
gemischten Gemüse, Garnelen, frische Tomaten, salsa Caesar
mixed vegetable, shrimps, cherry tomatoes, caesar sauce

€ 15,00

P102

INSALATA DI MARE

seppie*, polipi*, gamberetti, cozze e vongole fresche
Sepie, Polypen*, Garnelen, venusmuschel*
cuttlefisches, polyps*, shrimps, mussel, venus clams*

€ 20,00



P816

OMAGGIO A Pollock 4 pezzi

mini conigli al basilico ripieni di tartare di tonno sashimi e scorano mantecato
mini-basilikumzapfen, Sashimi Thunfisch-tartar, Rahm-dragonbarsch
mini basil cones with sashimi tuna tartare, creamed dragonfish

€ 12,00

P98

CAPELANTE GRATINATE 4 pezzi

jakobsmuscheln gratiniert
scallops au gratin

€ 18,00

P97

VITELLO TONNATO

kalbfleisch mit Thunfischsauce
meat with tuna sauce

€ 15,00

P815

TUNA TOAST CON PATATINE FRITTE

pane brioche, misticanza, tonno fresco, sesamo, philadelphia
Gebröstetes, briochebrot, gemische salat, frischer tunfisch, sesam, philadelphia
toasted brioche bread, mixed salad, fresh tuna sesame, philadelphia

€ 15,00

P101

CROCE DEL SUD

seppie*, polipi*, cozze, vongole, salmone affumicato, tonno affumicato, pesce spada affumicato, cocktail di gamberetti, mini cono al basilico ripieno di baccalà mantecato
sepie, miesmuscheln*, venusmuschel, räucher lachs, geräucherter tunfisch, geräucherter schwert fisch, cocktail von garnelen, mini-basilikum zapfen mit kabeljau ausfall*
cuttlefisches, polyps*, mussels, venus clams, smoked salmon, smoked tuna, smoked swordfish, shrimp cocktail, mini basil cones with creamed cod*

€ 29,00

P114

INSALATA POLPI E PATATE

Grünersalat mit Polipen u. Kartoffeln
green salad polyps, potatoes

€ 16,00

P127

POLPO SBAGLIATO

polpo, olive taggiasche, pomodorini
Polipen, Oliven Taggiasche, frische Tomaten
polyps, olives taggiasche, fresh tomatoes

€ 16,00



P851

TARTARE DI TONNO SASHIMI E AVOCADO

Thunfisch Tartar Shashimi, mit Avocado
Sashimi Tuna Tartare with Avocado

€ 20,00

P680

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E MANGO

tartar rotes garnelen und mango
red shrimps tartare and mango

€ 20,00

P812

TRIS TARTARE CON JULIENNE DI CALAMARO

salmone, tonno Sashimi, gambero
Lachs, Sashimi Thunfisch, Garnelen, timtenfisch julienne
Salmon, tuna Sashimi, shrimps, squid julienne

€ 29,00

P322

CRUDITÀ DI MARE 12 pezzi

ostriche, gambero rosso di sicilia, scampo
Austern, Rote Garnelen Sizilianer, Scampi
oysters, red shrimps sicily, scampi

€ 34,00





VORSPEISEN
APPETIZERS

Antipasti Classici

P109

CAPRESE di BUFALA

Tomaten, rauke, Büffelmilch mozzarella
tomatoes, gardenrocket, buffalo's milk cheese

€ 15,00

P107

BRESAOLA PUNTA D'ANCA CON RUCOLA E GRANA

*getrocknetes gesalzenes rindfleisch mit
gartenrauke, parmesankäse*
dried salt beef with garden rocket
and parmesan cheese

€ 14,00

P800

LA BURRATA BIOLOGICA

burrata, rucola, pomodorini gialli e rossi
*Burrata käse, gartenrauke, gelbe und rote
Kirschtomaten*
Burrata cheese, garden rocket, yellow and red
cherry tomatoes

€ 12,00

P714

GOLDEN BURRATA

*burrata biologica (250 gr.)
con foglia d'oro 24 carati, rucola,
pomodorini gialli e rossi*
*Burrata käse mit 24 Karat balttgold,
gartenrauke, gelbe
und rote Kirschtomaten*
Burrata cheese with 24 carat gold leaf,
garden rocket, yellow and red
cherry tomatoes

€ 25,00

P147

CARPACCIO DI WAGYU BEEF

*carpaccio di bresaola di wagyu beef,
rucola, grana padano 18 mesi,
pesto di pistacchio di bronte*
*carpaccio rindfleisch von wagyu beef, rakete,
grana Padano im alter von 18 monaten,
bronte pistazienpesto*
carpaccio of wagyu beef bresala, rocket,
grana padano aged 18 months, bronte
pistachio pesto

€ 25,00

P713

GNOCCO FRITTO CON CULATELLO E BURRATINA

*Gebratene Knöbel mit Schinkenwürst und
Burratina Käse*
Fried dumpling with culatello (kind of ham)
and burratina cheese

€ 18,00

P205

AVOCADO TOAST CON PATATINE FRITTE

*pane brioche, misticanza, uova in camicia,
salsa avocado, salmone affumicato*
*getoastetes brioche brot, gemisciter salat,
pochierte eier, avocado sauce, raucherlachs*
toasted brioche bread, mixed salad, poached
eggs, avocado sauce, smoked salmon

€ 14,00

P802

PATANEGRA

36 mesi di stagionatura

€ 25,00



P106

PROSCIUTTO CRUDO (24 MESI STAGIONATURA) E MELONE

roher Schinken mit Zuckermelone
Parma ham with melon

€ 14,00

P105

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

*prosciutto crudo, salame, formaggio,
speck, bresaola*
*roher schinken, salami, käse, speck,
getrocknetes und gesalzenes rindfleisch*
Parma ham, smoked ham, cheese
and dried salt beef

€ 15,00

P681

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON BUFALA CAMPANA DOP

parma 24 mesi, bufala DOP
Buffel Käse, Parmaschinken 24 monate
buffelcheese DOP, parma ham

€ 16,00



P100

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

stagionato 24 mesi
vorspeisen mit Parma Schinken
appetizer with Parma ham

€ 13,00



Croce del Sud



SINCE 1989



P380

VENICE BOULEVARD

Insalata verde, avocado fresco, mango, burrata e granella di pistacchio
Kopfsalat, avocado frisch, mango, burrata cäse und gehackte Pistazien
Green salad, avocado fresh, mango, burrata cheese and chopped pistachios

€ 15,00

P904

SAUDADE

Insalata verde, pomodorini, avocado, salsa guacamole - *Kopfsalat, tomaten, avocado, guacamole sauce*
Lettuce, tomatoes, avocado, guacamole sauce

€ 14,00

P382

ITALY DOC

Insalata verde, bufala campana, pomodorino fresco, olive taggiasche, basilico
Kopfsalat, buffelmilch-käse (Campania), klaine-tomaten frisch, oliven taggiasche, basilikum
Lettuce, buffalo's milk (Campania), cherry tomatoes fresh, olives taggiasche, basil

€ 15,00

P201

SUNSET

Insalata verde, gamberi, avocado, salsa yogurt, perle di mango
Grüner salat, garnelen avogado, joghurtsauce, mango perlen
green salad, shrimps avocado, yogurt sauce, mango pearls

€ 15,00

P903

RICORDO IBERICO

Insalata verde, jamon serrano DOP, olive taggiasche, pomodorini freschi, bocconcini di burrata
Kopfsalat, jamon serrano DOP, oliven taggiasche, frish tomaten, burrata leckerbissen
Lattuce, jamon serrano, olives taggiasche, fresh tomatoes, tidbits of burrata

€ 15,00

P209

ROSA DELLA PASSIONE

Rucola, bresaola, salsa rosa, gamberetti, mais, grana a scaglie
Gartenrauche, getrocknetes und gesalzenes rindfleisch, rosa sauce, mais, garnelen, parmesankäse
garden rocket, dried salt beef, pink sauce, shrimps, maize, parmesan cheese

€ 15,00

P817

COLLINS AVENUE

misticanza, tonno fresco grigliato, olive taggiasche, pomodorino giallo dop
mesclun, gegrillter frischer Thunfisch, Oliven, Tomaten gelb dop
mesclun, grilled fresh tuna, olives, tomato yellow dop

€ 15,00

P202

INSALATA FANTASIA

insalata verde, pomodoro, mozzarella, tonno, mais, olive taggiasche
Grüner salat, Tomaten, Mozzarella kase, thunfisch, mais, oliven taggiasche
Green salad, tomatoes, olives taggiasche, mozzarella-cheese, tuna, maize

€ 14,00

LE NOSTRE POKE

P244

PENSACI NON RIFARLO

riso, tartar di tonno, mango, capuccio viola, germogli di soia, cetrioli, carote, sesamo, salsa di soia, salsa teriyaki, mandorle,
reis, tartare thunfisch, lila kappe, bohnen sprossen u. mandel, gurken, mören, sesam, sojasauce, teriyaki sauce
rice, tartare tuna, mango, purple cap, bean sprouts, almonds, cucumbers, carrots, sesame, soy sauce, teriyaki sauce

€ 18,00

P239

SUN RICE

riso, avocado, salmone, edamami, salsa di soia, sesamo e mandorle
reis, lacks, avocado, edamame, soja sauce, sesam, mandeln
rice, salmon, avocade, edamame, soy sauce, sesame, almonds

€ 16,00

P240

CHICKEN POKE

riso, pollo grigliato, capuccio viola, fagiolini, germogli di soia, mandorle
reis, gegrilltes huhnchen, grüne bohnen, lila kappe, bohnen sprossen, mandeln
rice, grilled chicken, green beans, purple cap, bean sprouts, almonds

€ 15,00



Croce de Sud



SINCE 1989



P905

INSALATA MYKONOS

insalata verde, olive taggiasche, mango fresco, pomodorini gialli e crema di feta
grüner salat, oliven taggiasche, frische mango, tomaten gelb, feta creme
green salat, oliven taggiasche, fresh mango, yellow tomato, feta cream

€ 14,00

P206

CAESAR SALAD

insalatina, petto di pollo alla griglia, crostini di pane, parmigiano, salsa caesar
Salad, gegrillte Hähnchenbrust, brot, parmesan, caesar sauce
salad, lettuce, grilled chicken breast, toast bread, caesar sauce

€ 14,00

P204

INSALATA REGINA

insalata verde, rucola, olive taggiasche, gamberetti, salsa rosa, scaglie di grana
Grüner salat, gartenrauche, Garnelen, oliven taggiasche, rosa sauce, Parmesankäse*
Green salad, garden rocket, shrimps*, olives taggiasche, pink sauce, parmesan-cheese

€ 13,00

P208

INSALATA AI TROPICI

insalata, tonno, ricotta, cipolla, olive taggiasche, pomodorini, mozzarella
grüner salat, thunfish, quark/topfen, zwiebel, oliven, tomaten, Mozzarella kase
Burrata cheese, garden rocket, pachino tomato

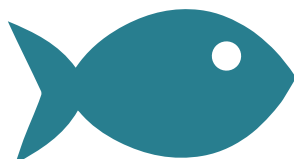
€ 13,00

P110

INSALATA DI POLLO

insalata verde, pomodorini, petto di pollo grigliato
Grüner salat, kleine Tomaten
gegrillte hünnebrust
green salad, little tomatoes, grilled chicken breast

€ 13,00



Croce del Sud



SINCE 1989





P163
GNOCCHETTI AL GRANCHIO

polpa di granchio e panna

Gnocchetti mit krabben, kochsahne

gnocchetti with crab and cream

€ 16,00

P123
TAGLIATELLE AL SALMONE

Italianische Bandnudeln mit Lacks

tagliatelle with salmon

€ 15,00

P125
**LINGUINE DI GRAGNANO
CON TONNO, POMODORINI,
OLIVE TAGGIASCHE E
TARTAR DI TONNO SASHIMI**

linguine mit thunfisch, tomaten pachino,

oliven taggiasche tartare tunfisch Sashimi

Linguine with tuna, tomatoes pachino, olives
taggiasche and Sashimi tuna tartare

€ 20,00

P330
**RAVIOLI CAPESENTE E SCAMPI
CON CREMA DI ZUCCA**

Ravioli mit Kammuscheln, Scampi,

Kürbisc cream

ravioli with scallops, scampi, pumpkin cream

€ 18,00

P120
**SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VERACI**

spaghetti mit venusmuscheln

spaghetti with venus clams

€ 18,00

P132
**RISOTTO CARNAROLI
GAMBERI E CAPESENTE**

Reis mit garnelen und jakobsmuscheln

Rice with shrimps and scallops

€ 20,00

P136
**RISOTTO CARNAROLI
AI FRUTTI DI MARE**

polipi*, seppie*, cozze*, vongole* - *reis mit*
*meeresfrüchte** - rice with seafood*

€ 18,00

P803
**TAGLIATELLE BIOLOGICHE
AL FARRO CON ZUCCHINE
E CAPESENTE**

Bio dinkel tagliatelle mit kammuscheln

und zucchini - Organic spelled tagliatelle
with scallops and zucchini

€ 16,00

P121
SPAGHETTI ALLE COZZE

spaghetti mit miesmuscheln

spaghetti with mussels

€ 14,00

P116
LINGUINE ALL'ASTICE

dünne bandnudeln mit hummer

linguine with lobster

€ 29,00

P113
LINGUINE SCOGLIERA

scampi*, gamberoni*, cozze*, vongole*, seppie*, polipi* - *dünne bandnudeln mit scampi*,*
garnelen, miesmuscheln* und meeresfrüchte**
- linguine with scampi*, large shrimps*, mussels
and seafood*

€ 23,00

P801
**PACCHERI ALL'AMALFITANA
CON VONGOLE, POMODORINI
E OLIVE TAGGIASCHE**

Artigianal pasta, Venusmuscheln, Tomaten
und Oliven Taggiasche

homemade pasta with venus clams, cherry
tomatoes and olives Taggiasche

€ 20,00

P818
**CALAMARATA RIGATA DI
GRAGNANO CON GAMBERO
E CREMA DI BUFALA**

Calamarata Gragnano rigata mit Tomaten,
Garnelen und Shane bufala käse

calamarata Gragnano rigata with tomato,
shrimp and cream of bufala cheese

€ 19,00

P950
**FUSILLONI DI GRAGNANO
ALLA BUSARA**

pomodoro, scampi e gamberi sgusciati

groß fusilli, tomaten, scampi und
geschälte garnelen

big fusilli, tomatoes, scampi, peeled shrimp

€ 19,00



Croce de Sud



SINCE 1989



ERSTE SPEISEFOLGE
FIRST COURSE

Primi Piatti Classici

In questo ristorante utilizziamo pasta di gragnano DOP

P150

LETTERE DAL SUD

bauletti freschi ripieni di burrata, pomodoro e pomodorini secchi

Frische pasta mit burrata käse, tomaten und getrock tomaten
fresh pasta with burrata cheese, tomato sauce and dried tomatoes

€ 13,00

P126

PENNE ALL'ARRABBIATA

pomodoro, peperoncino

Tomaten, paprikaschoten
tomatoes, paprika

€ 10,00

P129

LASAGNE AL FORNO

lasagne gefüllte nudelteigplatte, parmesankäse überbacked
lasagne to bake

€ 14,00

P 133

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

con pomodoro, mozzarella, basilico

Kartoffelklößchen, Tomaten, Mozzarella Käse, Basilikum

potato dumplings, tomatoes with mozzarella cheese, basil

€ 12,00

P137

ZUPPA DI VERDURA ALL'ORTOLANA

gemüsesuppe nach gärtners art
vegetable soup in the gardener

€ 10,00

P138

ZUPPA DI POMODORO

tomatensuppe - tomato soup

€ 10,00

P180

PACCHERI, BURRATA, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Paccheri, Burrata, Pistaziencreme von "Bronte" DOP

Paccheri with burrata, pistacchio cream of "Bronte" DOP

€ 19,00

P162

PACCHERI CACIO E PEPE CON TARTAR DI GAMBERO

Paccheri mit cacio chäse/feffer und tartar garnelen

paccheri with cheese and pepper with schrimp tartar

€ 19,00

P112

PACCHERI ALLA CAESAR

(per 2 persone) pacchero mantecato, al burro Beillevaire, parmigiano reggiano

pacchero eingecremt mit butter Beillevaire und parmesankäse reggiano
pacchero creamed with butter Beillevaire and parmesan cheese reggiano

€ 25,00

P119

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

guanciale di maiale, uova e pecorino

spaghetti mit geräuchertem Schweinebacke, ei, italienische pecorino käse
spaghetti with pork cheek, egg, italian cheese

€ 12,00

P117

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

spaghetti mit fleischsause
spaghetti with meat sauce

€ 11,00

P118

SPAGHETTI AL POMODORO

spaghetti mit basilikum und Tomaten
spaghetti with basil and tomatoes

€ 10,00

P148

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

spaghetti, knoblauch, Öl, Paprika
spaghetti, garlic, oil, pepper

€ 9,00

P139

TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO

Tortellini mit speisesahne, schinken
tortellini with cream and ham

€ 12,00



Croce del Sud

SINCE 1989

* prodotto fresco - frische - fresh

** patate fritte - pommes frites - fried potatoes prodotto surgelato



P179 GRIGLIATA DI PESCE

filetto di branzino, tonno, salmone, coda di rospo*, scampo, gamberone, calamari griglia
Seebarsch filet, thunfisch, lacks, froschfisch, scampi*, großer krebs*, tintenfisch*
fillet of bass, tuna, salmon, angler fish*, scampi*, large shrimps, squid

€ 29,00

P173 SOGLIOLA ALLA GRIGLIA *

*gegrillte Seezunge** - grilled sole*

€ 20,00



P175 - 177 ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA (400/500 gr.)

goldbrasse oder seebrasse am grill
gold bass or sea bass to grill

€ 25,00

P181 CODA DI ROSPO AI FERRI

con verdure grigliate

See teufel mit gegrilltesgemüse
Angler fish grilled with vegetables grilled

€ 20,00

P183 CALAMARI FRITTI *

*Gebackene Tintenfische** - fried squid*

€ 18,00

P185 FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO

Gebackene gemish - mixed fried fish

€ 22,00

P901 TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E POMODORINI *

Cut frischen Thunfisch mit Rucola und Tomaten
sliced fresh tuna with arugula and cherry tomatoes

€ 22,00

P187 SCAMPI ALLA GRIGLIA * 7 PEZZI

*gegrillte scampi** - grilled scampi*

€ 27,00

P189 SCAMPI ALLA BUSARA * 7 PEZZI

con vino bianco, brandy, pomodoro, peperoncini

scampi mit weißwein, brandy, tomaten, paprikaschoten* - scampi* wine, brandy, tomatoes

€ 27,00

P195 GAMBERONI AI FERRI 8 PEZZI

*gegrillte große krebse** - grilled crayfish

€ 25,00

P665 FILETTO DI TONNO IN DUE CONSISTENZE

granella e crema di pistacchi di Bronte

Thunfischfilet in zwei Texturen gehackt und pistaziecreme von Bronte
Tuna fillet in two textures chopped and pistachio cream of Bronte

€ 24,00

P193 CALAMARI ALLA GRIGLIA

con patate al forno

gegrillte Tintenfisch mit gebackenen kartoffeln
grilled squid with baked potatoes

€ 19,00

P652 FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO NORVEGESE

con patate al forno

wild lachs filet mit gebackenen Kartoffeln
wild salmon fillet with baked potatoes

€ 19,00



P192 ROMBO AI FERRI O AL FORNO

con patate (minimo 2 persone - gr. 1300/1500)

Steinbutt auf heizgitter mit Kartoffeln
zweite band

rumble fish to grill with potatoes
second quantity

€ 75,00 1300/1500 g./unzen/ounce



Croce del Sud



SINCE 1989

* prodotto fresco - frische - fresh

** patate fritte - pommes frites - fried potatoes prodotto surgelato



P190
BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI

con patate fritte**

gegrilltes schwienekotolett

*mit Pommes frites***

grilled pork chop with fried potatoes**

€ 14,00

P178
**COTOLETTA DI POLLO
ALLA MILANESE**

con patate fritte**

*Wiener Hünerschnitzel mit pommes frites***

Milanese chicken cutler with fried potatoes**

€ 15,00

P182
PETTO DI POLLO

con patate fritte**

*gegrillte Hühnerbrust mit Pommes frites***

grilled chicken breast with fried potatoes**

€ 14,00

P198
**TAGLIATA DI MANZO
IRLANDESE**

con rucola e scaglie di grana

schneiden irisches rindfleisch

mit gartenrauke und parmesankäse -

irish beef with garden rocket and silver of
parmesan cheese

€ 23,00

P199
GRIGLIATA DI CARNE

agnello, pollo, maiale,

salsiccia e manzo con patate fritte**

Mixedgrill lamb, chicken, pork,

*and beef sausage mit Pommes frites***

mixed grill of meat, Lamm, Huhn, Schwein
und Rindfleisch Wurst with fried potatoes**

€ 24,00

P186
**FILETTO DI MANZETTA
PRUSSIANA AI FERRI**

(peso 300 gr.) con patate fritte**

*gegrilltes beefsteak mit pommes frites***

grilled beefsteak with fried potatoes**

€ 27,00

P188
**FILETTO DI MANZETTA
PRUSSIANA AL PEPE VERDE**

(peso 300 gr.) con patate fritte**

*Peffersteak mit Pommes frites***

fillet with green pepper with fried potatoes**

€ 27,00

P576
**ROAST BEEF BLACK ANGUS
CANADESE (peso 400/450 gr)**

con patate fritte**

Canadian Black Angus Roastbeef-Steak

*mit Kartoffeln***

Canadian black angus roast beef steak
with potatoes**

€ 35,00

P900
TAGLIATA DI WAGYU BEEF

con patate fritte

Rinderfilet wagyu beef mit subkartoffeln pommes

fillet of wagyu beef with potato frites

€ 38,00

P184
**FILETTO DI WAGYU GIAPPONESE
"KAGOSHIMA" (180 gr.)**

Rinderfilet wagyu japanisch

fillet of wagyu Japanese

€ 70,00

P575
**COSTATA DI BABY TOMAHAWAK
(peso 500/600 gr.)**

servita con verdure grigliate e patate al forno

mit gegrillten Gemüse und Kartoffeln serviert

served with grilled vegetables and potatoes

€ 35,00

P211
VERDURE MISTE DI STAGIONE

gemischter salat je nach jahreszeit
mixed salad in season

€ 6,00

P214
FAGIOLI CON CIPOLLA

bohnsalat mit zwiebel
beans with onion

€ 6,00

P215
POMODORO e CIPOLLA

Tomatensalat mit zwiebel
tomatoes salad with onion

€ 6,00

P249
BACON CHIPS

patata rustica con buccia saltata con cipolla rossa e bacon
Sautierte rustikale kartoffel mit schale, roten zwiebeln und bacon
sauteed rustic potato with peel, red onion and bacon

€ 7,00

P144
PUNTARELLE DI CICORIA

Chicorée - chicory

€ 7,00

P216
VERDURE GRIGLIATE

melanzane, zucchine, peperoni
gegrilltes gemüse, aubergine, paprikaschoten, zucchini
grilled vegetables, aubergine, peppers, zucchini

€ 9,00

P212
VERDURE COTTE

gekochtes gemüse
cooked vegetables

€ 6,00

P242
GRANA PADANO

(18/20 mesi)
parmesankäse
parmesan-cheese

€ 9,00

P111
FORMAGGI MISTI

con salsa piccante ai fichi
miskäse mit würzigen Pilzsauce
mixed cheese with spicy mushroom sauce

€ 12,00

P213
PATATE FRITTE**

*pommes frites***
fried potatoes**

€ 6,00

Exclusive for Croce del Sud



Nata dalla collaborazione con Christian Vieri la nostra nuova pizza e la nostra nuova birra



P710
BOMBEER 0,33 lt

vol. alc. 5,0%

€ 5,00

la birra del Bomber è una lager non filtrata prodotta con materie prime di alta qualità, leggermente velata con una bella colorazione dorata, una schiuma candida e compatta ed un profumo caratteristico di cereali con fresche note floreali di luppolo

P890
LA BOBO

PIZZA CONTEMPORANEA ALLA NAPOLETANA
fior di latte, chorizo, friarielli, riduzione del peperone piquillo

milchcreme kase, chorizo, friarielli, Piquillo-pfeffer-reduktion
milk cream cheese, chorizo, friarielli, piquillo pepper reduction

€ 14,00



P683
ISAAC

Vol. Alc. 5 %

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

€ 6,00

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno: 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne e agrumi assolati che con i loro profumi si sposano ai sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

P684
WAYAN

Vol. Alc. 5,8 %



€ 6,00



P685
NAZIONALE

Vol. Alc. 6,5 %

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "in primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.

€ 6,00

P686
SUPER BITTER

Vol. Alc. 8 %

L'olfatto è dominato dalle caratteristiche note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo, ma in bocca rimane fedele allo stile Baladin e non perde di vista l'equilibrio. Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciato il tipico amaro del luppolo. L'elevato grado alcolico (8 gradi) è ben mascherato dalla struttura, per una birra che invita alla compagnia alla socializzazione e alle lunghe serate.

€ 6,00



P687
ROCK 'N' ROLL

Vol. Alc. 7,5 %

Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll. Una birra in cui la freschezza e il sapiente uso del pepe si sposano con i profumi e l'amaro dei lupoli in un crescendo "musicale" davvero "drink'n'roll" che siamo certi raccoglierà intorno a sé una folta schiera di "aficionados".

€ 6,00



Premium Beer selection



HELLES

Vol. Alc. 4,7 % - 1 L

L'Helles presenta un colore dorato brillante, che ricorda il colore del miele o del grano maturo. Presenta un equilibrio perfetto tra il malto d'orzo delicatamente dolce e un sottile tocco di luppolo. Questo connubio crea un profilo gustativo armonioso e rinfrescante, con una morbidezza vellutata che accarezza il palato.

Helles è notoriamente setosa e leggera, rendendola una compagna ideale per tutte le occasioni.

€ 15,00

PILS

Vol. Alc. 5,0 % - 1 L

La birra Pils è caratterizzata da una leggera luppolatura ed un'amarezza più pronunciata rispetto alle Helles. Pulita e rinfrescante con aroma floreale e speziato. In questa birra il malto sprigiona la sua dolcezza e le note di cereale, la luppolatura erbacea è moderata per garantire la prevalenza del malto in coerenza allo stile. La schiuma è bianca, cremosa e persistente. Il corpo leggero e dalla carbonazione media.

€ 15,00



IPA

Vol. Alc. 5,6 % - 1 L

Una birra di un giallo carico con venature più ambrate donate dall'utilizzo della segale. Nel bicchiere presenta una schiuma cremosa e persistente, al palato risulta fresca e pungente con note di frutta esotica ed erbacee conferite dall'elegante luppolatura. All'olfatto prevalgono le note esotiche con un leggero sentore erbaceo a cui si aggiunge l'inebriante freschezza delle note speziate. Ben equilibrata e piacevolmente amara stemperata dalle note dolci e leggermente piccanti conferite dall'aggiunta di segale.

€ 15,00

LA NOSTRA BIONDA - HELLES

Vol. Alc. 4,7 % - 0,33 L

L'Helles presenta un colore dorato brillante, che ricorda il colore del miele o del grano maturo. Presenta un equilibrio perfetto tra il malto d'orzo delicatamente dolce e un sottile tocco di luppolo. Questo connubio crea un profilo gustativo armonioso e rinfrescante, con una morbidezza vellutata che accarezza il palato.

Helles è notoriamente setosa e leggera, rendendola una compagna ideale per tutte le occasioni.

€ 5,00



P460
TIRAMISU

fatto in casa
kekse kaffeeshane
biscuit coffee cream

€ 6,00

P461
PROFITEROLE

kleine gefüllte beignets
mit schokolade mit sahne
cream puff with chocolate
or cream

€ 6,00

P69
CREMA CATALANA

katalanische crème
catalan cream

€ 6,00

P564
PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Schokolade Pyramide
chocolate pyramid

€ 7,00

P657
BABÀ NAPOLETANO

€ 7,00

P658
**MILLEFOGLIE
CON FRAGOLE**

Millefeuille mit Erdbeeren
yarrow with strawberries

€ 8,00





NACHSPEISE DESSERT

Dessert



P74 TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON FRAGOLE

torte mit schokolade it Erdbeeren

€ 7,00



P659 PICCOLA PASTICCERIA AL BICCHIERE

(4 pezzi)

€ 8,00



P690 PASSEGGIATA NEL BOSCO

sfera di cioccolato, crema di
mascarpone, frutti di bosco

Schokoladenkugel,

Mascarpone creme, Wilde Beeren

chocolate sphere,

mascarpone cream, berries fruit

€ 8,00



P970 BLING CAKE

pan di spagna, crema pasticcera,
ricotta, meringa

Biskuitkuken, gebak creme, toffekäse,
baiser

Sponge cake, custard creme, ricotta
cheese, meringues

€ 7,00



P563

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Crean käse mit weiche Früchte
cream cheese with wild berries

€ 6,00



P821

LA NOSTRA SELEZIONE DI MACARONS 9 GUSTI DIFFERENTI

Unsere Auswahl an Makronen
our selection of macarons

€ 12,00



P822

TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO

tartelletta di pasta frolla al cacao con crema
Chantilly, frutti di bosco

Bitterkakao-Shortbread-tortchen mit Chantilly
creme, beeren

Bitter cocoa shortbread tartlet with chantilly
cream, berries

€ 7,00



P566

LA NOSTRA MISTERY BOX

piccolo cabaret di dolci

Kleines Süßigkeiten-Kartoffeln

Small cabaret of sweets

€ 12,00



Cabernet Sauvignon

Cantine Luisa - Sel. i Ferretti

— P619
€ 28,00

Cabernet Sauvignon

Cantine Lis Neris

— P560
€ 30,00

Cabernet Sauvignon

Los Vascos Cile

— P555
€ 30,00

Primitivo

Cantine Masseria Torcicoda

— P930
€ 30,00

Negroamaro

Cantine Masseria Maïme
Tormaresca - Salento

— P931
€ 30,00

Etna rosso

Donna Fugata

— P934
€ 30,00

Schiopettino

Cantine i clivi

— P924
€ 30,00

Chianti Peppoli

Tenuta Antinori

— P932
€ 35,00 (2020)

Merlot

Cantine Venica

— P623
€ 35,00

Le Volte dell'Ornellaia

— P921
€ 40,00 (2020)

Il Bruciato Rosso

Cantine Antinori

— P620
€ 40,00 (2020)

Pinot nero

Franz Haas

— P544
€ 45,00 (2019)

Merlot Dal Pic

Collavini

— P549
€ 45,00 (2016)

Chianti classico 2019

Cantine Frescobaldi

— P551
€ 45,00

Chianti

Tenuta Badia a Passignano
Antinori

— P622
€ 60,00

Brunello di Montalcino Banfi

Poggio alle Mura

— P624
€ 60,00 (2017)

Amarone della Valpolicella

Cantine Speri

— P529
€ 70,00

Le Serre Nuove

Tenuta dell'Ornellaia

— P933
€ 80,00 (2019)

Mille e una notte

Donna Fugata

— P550
€ 80,00 (2019)

Bricco dell'Uccellone

Barbera D'Asti DOCG

Cantine Braida Giacomo Bologna

— P938
€ 95,00 (2018)

La Turriga 2019

Argiolas

— P71
€ 120,00

Tignanello

Cantine Antinori

— P94
€ 220,00 (2017)
€ 230,00 (2019)

Pinot Nero di Borgogna

Nuits St. Georges

— P585
€ 180,00 (2012)

Guado Al Tasso

Cantine Antinori

— P627
€ 190,00 (2020)
€ 180,00 (2019)

Brunello di Montalcino Luce

—
€ 180,00 (2015)

Barbaresco Gaia 2011

Cantine Gaia

— P629
€ 350,00 (2011)
€ 320,00 (2018)

Sperss

2017 Tenuta Gaia

— P630
€ 450,00

Ornellaia

2016 Tenuta dell'Ornellaia

— P637
€ 600,00 (2010)
€ 300,00 (2016)
€ 270,00 (2017)
€ 300,00 (2018)

Tignanello Jèroboam

Cantine Antinori magnum L. 1,50

—
€ 350,00 (2017)
€ 400,00 (2018)

Solaia

Cantine Antinori

— P631
€ 450,00 (2012)
€ 400,00 (2019)

**Sassicaia**

P632

€ 600,00 (2016)
 € 400,00 (2017)
 € 450,00 (2018)
 € 450,00 (2019)
 € 1.500,00 MAGNUM (2010)

**Cheateau Mouton Rothschild**

€ 1.500,00 (1989)
 € 1.200,00 (2012)
 € 1.300,00 (2018)
 € 3.000,00 (2018) MAGNUM

**Echezeaux 2019
Corton 2018**

Domaine Faiveley

€ 400,00

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial 2010

First at Wine spectator's top 100 2021

Marqués de Murrieta

€ 400,00

**Matarocchio**

Tenuta Guado Al Tasso

€ 400,00 (2016)

Amarone

2008 Tenuta dal Forno

P633

€ 500,00

Bordeaux Chateau Palmer

2009 cantine Palmer

P939

€ 700,00

Opus One

2007

€ 700,00

Massetino dell'Ornellaia

€ 750,00 (2017)

€ 750,00 (2018)

Tignanello

Cantine Antinori magnum

L. 3,00

€ 1.600,00 (2009)

Barolo

Monfortino di Conterno

€ 1.300,00 (2013)

€ 1.700,00 (2015)

Masseto

Cantine Ornellaia

P635

€ 1.800,00 (2010)

€ 1.700,00 (2015)

€ 1.600,00 (2016)

€ 1.600,00 (2017)

€ 1.500,00 (2018)

€ 2.700,00 (2017) MAGNUM LT. 1,5

Close De Tart

€ 1.000,00 (2018)

Cheateau la Fleur Pomerol

€ 1.200,00 (2011)

Cheateau Haut Brion

€ 1.200,00 (2011)

€ 1.300,00 (2018)

Chateau Cheval Blanc

Grand Cru

€ 1.500,00 (2006)

€ 1.300,00 (2007)

€ 1.800,00 (2009)

€ 1.400,00 (2011)

€ 1.500,00 (2012)

€ 1.800,00 (2015)

€ 1.800,00 (2016)

€ 1.500,00 (2018)

Chateau Lafite Rothschild

€ 2.200,00 (2009)

€ 1.800,00 (2011)

€ 1.800,00 (2018)

Chateau Margaux

€ 2.500,00 (2015)

€ 1.300,00 (2017)

**Romanees St. Vivant
de la Romanee Conti**

€ 3.500,00 (2014)

Chateau Latour

€ 2.500,00 (2012) MAGNUM L. 1,5

Echezeaux Romanee Conti

€ 3.500,00 (2015)

Chateau Petrus

€ 8.000,00 (2009)

€ 7.000,00 (2018)

**La Tache de la Romanee
Conti**

€ 7.000,00 (2017)

Romanee Conti

Grand Cru

€ 18.000,00 (2012)

€ 35.000,00 (2018)





P527

Sauvignon Blanc
Los vascos Cile

€ 25,00



P536

Sur Sur bianco sicilia
Donna Fugata

€ 25,00

P975

Sauvignon Blanc
Vette di San Leonardo

€ 25,00

P592

Ribolla gialla Cantine Luisa

€ 25,00

P557

Ribolla Gialla
Ronchi di Cialla

€ 25,00

P926

Lugana
Cantine Paladin

€ 25,00

P593

Friulano
Cantine Luisa - Sel. I Ferretti

€ 28,00

Pinot grigio

Cantine La Roncaia

P925
€ 28,00

P540

Fiano di Avellino
Cantine Mastrobernardino

€ 28,00

P538

Falanghina
Cantine Mastrobernardino

€ 28,00

P537

Tocaj Friulano
Cantine Gigante

€ 29,00

P539

Sauvignon Friulano
Cantine Gigante

€ 29,00

P603

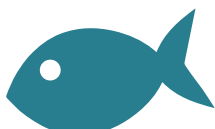
Malvasia 80 anni
Cantine i Clivi

€ 29,00

P562

Chardonnay
Cantine Lis Neris

€ 30,00



P561

Pinot Grigio
Cantine Lis Neris

€ 30,00

P559

Sauvignon
Cantine Lis Neris

€ 30,00

P693

Riesling
Cantine La Viarte

€ 30,00

P922

Gewurtstraminer Franz Haas

€ 30,00

P533

Chardonnay
Cantine Penfol's Australia

€ 30,00

P854

Sauvignon 2016
Tiare

€ 30,00



P600

Sauvignon
Cantine Yermann

€ 35,00

P545

Ribolla Gialla
Cantine Yermann

€ 35,00

P546

Pinot Grigio
Cantine Yermann

€ 35,00



P920

Friulano
Livio Felluga

€35,00

P535

Pinot Grigio
Livio Felluga

€ 35,00

P548

Sauvignon
Livio Felluga

€ 35,00

P927

Friulano Ronco delle Cime
Cantine Venica

€ 35,00



P558

Sauvignon New Zeland
Saint Clair

€ 35,00



Vini Bianchi

P590
Friulano
Cantine Toros

€ 35,00 (2020)

P929
Pinot Bianco
Cantine Toros

€ 35,00 (2020)

P591
Sauvignon Ronco delle Mele
Cantine Venica

€ 50,00

P543
Malvasia
Cantine Kante

€ 50,00

P542
Vintage Tunina
Cantine Yermann

€ 80,00 (2019)

P928
Terre Alte
Livio Felluga

€ 80,00

P987
Chablis
Cantine Regnard

€ 80,00

P986
Cervaro della Sala Chardonnay
Cantine Antinori

€ 80,00 (2019)

P618
Poggio Alle Gazze
Souvignon Ornellaia

€ 80,00 (2019)

P554
Dreams
Cantine Jerman

€ 80,00

P674
Capo Martino
Cantine Jerman

€ 80,00

P923
Gorgona 2019
Frescobaldi

€ 120,00

P989
Baron De'L

€ 180,00 (2018)

P988
Chassagne Montrachet
Cantine Regnard

€ 250,00 (2017)

P991
Alteni di Brassica Sauvignon
Cantine Gaia

€ 180,00 (2019)

P992
Gaia & Rey Chardonnay 2019
Cantine Gaia

€ 300,00

P589
Ornellaia bianco

€ 350,00 (2018)

P992
Cheval blanc bianco

€ 450,00 (2019)

Domanie de la Romanee
Conti Montrachet 2015

€ 18.000,00

Scalabrone Antinori

825

€ 25,00

Negroamaro rosè
Cantine Masseria Maïme
Tormaresca - Salento

P824

€ 30,00

Furia di Calafuria rosè
Cantine Tormaresca

P852

€ 40,00

Whispering Angel rosè
d'Esclans cave

P534

€ 40,00

Moscato rosa 2020
Franz Haas

P532

€ 45,00 (500 ml.)

Rosè Donnafugata
Dolce e Gabbana edition

P805

€ 45,00



P531
Strade di Guia Millesimato
Cantine Fossmarai

€ 25,00 (2020)

P72
Moscato d'Asti DOCG
Cantine Braida Giacomo Bologna

€ 23,00

P940-949
Ferrari Maximum Brut
Cantine Ferrari f.lli Lunelli

€ 35,00

€ 40,00 **ROSÈ**

P605
Ribolla Gialla
Collavini

€ 35,00

P941
Monterossa P.R.

€ 35,00

P571
Bellavista Brut

€ 45,00

P572
Ca' del Bosco prestige

€ 45,00

P947
Ferrari Perlè

€ 50,00 (2018)

P948
Ferrari Perlè Rosè

€ 70,00 (2015)

P604
Louis Roederer Brut Première
collection 242

€ 95,00

P994
Giulio Ferrari riserva
dal fondatore 2009
Cantine Ferrari

€ 180,00

Bruno Lunelli 2006
Cantine Ferrari

€ 1.000,00

Louis Roederer rosè Champagne

€ 180,00

P586
Belle Epoque
2012 Cantine PerrierJouet

€ 270,00

P553
Dom Perignon

€ 500,00 (2008)

€ 450,00 (2010) Lady Gaga edition

€ 1.000,00 (2008 MAGNUM 1,5 lt.)

€ 350,00 (2013)

P587
Krug

€ 400,00 (Edition 168)

€ 1.000,00 (1988)

€ 1.200,00 (2003 MAGNUM 1,5 lt.)

P607
Cristal

€ 450,00 (2008)

€ 450,00 (2009)

€ 400,00 (2012)

€ 400,00 (2013)

Armand De Brignac
Brut Gold

€ 500,00

P588
Dom Pérignon
enothèque p2

€ 700,00 (2003)

€ 700,00 (2004)

Armand De Brignac
Rosè

€ 700,00

P993
Cristal Rosè 2006

€ 900,00

Magnum Cristal 2008
1,5 lt

€ 1.500,00

Giulio Ferrari Rosè

€ 280,00 (2007)

€ 270,00 (2008)

Clos du Mesnil Krug

€ 2.000,00 (2006)

Kristall vinothèque 1,5 lt.

€ 4.000,00 (1999)

Clos d'Ambonay Krug

€ 4.500,00 (2002)

Cognac Pregiatissimi & Distillati



Remy Martin Luis XIII

€ 240,00

Bas Armagnac Dartigalongue millésimé 1985

€ 15,00

Bas Armagnac Noir du Château Decastex annata 89

€ 15,00

Bas Armagnac Dartigalongue XO

€ 20,00

Bas Armagnac Dartigalongue Hors d'age

€ 22,00

Bas Armagnac Noir du Château Decastex annata 75

€ 25,00

Bas Armagnac Dartigalongue 15 anni

€ 10,00

Bas Armagnac Dartigalongue Caraffa Luise Philippe 170° anniversario

€ 35,00

Remy Martin - XO

€ 25,00

Grappa Nonino Bianca Morbida

€ 6,00

Grappa Storica Bianca o Nera Domenis

€ 6,00

Prime Uve Nonino

€ 6,00

Grappa diciotto lune barrique

€ 6,00

Most - Tosolini

€ 6,00

Grappe di Romano Levi

€ 12,00

Grappa dell'Ornellaia

€ 12,00

Grappa di Sassicaia Poli

€ 14,00

Whisky Torbati 10 anni al bicchiere

€ 8,00

Whisky Torbati 14 anni al bicchiere

€ 9,00

Rum Zacapa 15 anni al bicchiere

€ 8,00

Rum Zacapa 23 anni al bicchiere

€ 9,00

Rum Zacapa XO - 25 anni al bicchiere

€ 15,00





VINI SFUSI DELLA CASA
BIBITE E CAFFETTERIA

Vini sfusi della casa

P041
Chandon Garden Spritz

By Moët & Chandon

€ 6,00

P082 - 088
**Vino bianco / rosso / prosecco
e/o Vino Lambrusco** 13% ¼ litro

€ 4,00

P084 - 090
**Vino bianco / rosso / prosecco
e/o Vino Lambrusco** 13% ½ litro

€ 8,00

P086 - 092
**Vino bianco / rosso / prosecco
e/o Vino Lambrusco** 13% 1 litro

€ 16,00

P017 - 018
Acqua naturale "Panna"
bottiglia da 0,75 lt
Mineral wasser "Panna" flaschen 0,75 lt.

€ 3,50

P019 - 020
Acqua frizzante "S. Pellegrino"
bottiglia da 0,75 lt
Mineral wasser "S. Pellegrino" flaschen 0,75 lt.

€ 3,50

P705
Acqua frizzante "Perrier"
bottiglia da 0,33 lt
Mineral wasser "Perrier" flaschen 0,33 lt.

€ 3,00

P047
**Birra e bibite piccole
alla spina**
Bier und kleine Getränke von fass

€ 3,50

**Bibite in bottiglia
e in lattina**

Flaschen- und Dosenbier
und alkoholfreie Getränke

€ 4,50

P049
Birra grande 4,8%
grosses bier
bibite grandi in genere
Alkoholfreie getranke gross

€ 6,00

P691
Birra Moretti rossa 6,7%

€ 3,50 0,20 lt
€ 6,00 0,40 lt

P55
**Birre Speciali in bott.
e Birra Weizen**
Specialbiere in der flasche und Weizenbier

€ 6,00

P431
**Caffè espresso alla napoletana
selected by gambrinus**
Espresso

€ 1,50

P433 - 435
Caffè macchiato
Kaffee mit milch

€ 1,50

P448
Caffè d'orzo
Malzkaffee

€ 2,00

P440
Caffè corretto
Espresso mit einem schuss alkohol

€ 2,50

P443
Cappuccino

€ 2,50

P479
L'Amaro
in collaborazione
con Domenis



€ 4,00

P269
Amari - Bitter
Grappe normali - Limoncello

€ 4,50

P33
Coperto
gedeck
cover charge

€ 3,00

AVENUE

V.LE VENEZIA, 18 - **LIGNANO SABBIAADORO**

Vi siete sfamati e desiderate concludere con qualcosa di goloso? L'American-bar Avenue vi aspetta per vivere, dalla mattina alla sera, piacevoli momenti di relax, allietati da un buon aperitivo e dall'assortimento di prelibatezze dolci e salate. Riscoprite il suo ambiente iconico e ultramoderno appena ristrutturato



HOTEL RISTORANTE & PIZZERIA

V.LE L. DA VINCI, 5 - **UDINE** - T. 0432 481807



Cucina mediterranea, pizza tradizionale napoletana e tanto pesce fresco, uno spettacolo davvero unico per gli occhi e per il palato! Venite a Udine dove oltre alla tradizione culinaria, potrete visitare le bellezze della città e pernottare nel nostro accogliente hotel. Vi aspettiamo.



SHOP ONLINE

www.crocedelsudlignano.it