



ANTIPASTI VORSPEISEN • APPETIZERS

Tartare di manzo - Battuta al coltello di bufala “Della Valle” con burrata pugliese, pomodori secchi e confettura di peperoni

Rindertartar - Büffel “Della Valle”, messergehackt mit Burrata aus Apulien (feine Mozzarella mit weichem Butterherz), getrocknete Tomaten u. Paprikakonfettüre

Buffalo tartare “Della Valle”, cut to the knife, with Burrata from Apulia (delicate Mozzarella with soft butter core), dried tomatoes and bell pepper jam

La Nostra Tartare - Battuta al coltello di Angus Celtic Irish con uovo, cipolla, senape, salsa Worcester

Rindertartar Celtic Irish Angus- messergehackt mit Ei, Zwiebel, Senf, Worcester Sauce

Beef tartare Celtic Irish Angus - cut to the knife, with egg, onions, mustard, Worcester sauce

Tagliere di salumi toscani e formaggi d.o.p. con focaccia calda al rosmarino

Wurst und Käseteller g.U. mit leckerer warmer Focaccia gewürzt mit Rosmarin

Plate with cold meat and cheese PDO, special type of focaccia with rosemary

Prosciutto crudo toscano 24 mesi con melone

Roher Schinken aus der Toskana 24 Monate gereift mit Melone

Raw ham from Tuscany 24 months seasoned with melon

Sauté di cozze e vongole con pomodorini pachino

Sauté mit Miesmuscheln, Venusmuscheln u. Kirschtomaten

Sauté of mussels, clams and cherry tomatoes



* Alcune nostre portate sono soggette a processo di abbattimento rapido di temperatura per mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti. Qualora non fosse possibile reperire un prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto abbattuto all'origine. I piatti possono contenere allergeni, preghiamo di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

* Einige unserer Gerichte unterliegen einem schnellen Temperaturminderungsprozess um die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert zu erhalten. Wenn es nicht möglich ist frische Ware zu finden, wird ein Produkt verwendet welches einem am Ursprung Temperaturminderungsprozess unterzogen wurde. Die Gerichte können Allergene enthalten. Bitte melden Sie eventuelle Nahrungsmittelintoleranzen oder Allergien unverzüglich unserem Bedienungspersonal.

* Some of our dishes are subject to a rapid temperature chilling process to maintain the organoleptic properties of food unchanged. If it is not possible to find fresh products, the latter undergoes a treatment in the temperature blast chiller. The dishes may contain allergens, please report immediately any food intolerances of allergies to our staff.

🍴 **Piatto Vegetariano** / Vegetarischer Teller / Vegetarian Plate

Coperto/Gedeck/Cover € 2,50



PRIMI ERSTER GANG • FIRST PLATES

*** Lasagne bolognesi alla vecchia maniera**

Lasagne bolognese - wie Oma es machte

Lasagne bolognese - as Granny did

🌿 * Lasagnette vegetariane fatte in casa con verdure fresche

Vegetarische Lasagne, hausgemacht, mit frischen Gemüse

Vegetarian lasagne, home made, with fresh vegetables

Spaghetti alla carbonara con uovo, pancetta affumicata e pecorino

Spaghetti Carbonara, geräucherter Bauchspeck, Ei u. Schafskäse

Spaghetti Carbonara, bacon, egg and sheep cheese

🌿 Linguine al pesto di basilico con pinoli e fagiolini

Linguini mit Basilikum Pesto mit Pinienkernen u. grüne Böhnchen

Linguinis with basil pesto with pine nuts and green beans

*** Spaghetti allo scoglio con scampi e gamberoni**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Scampis u. Riesencrevetten

Spaghetti with seafood, scampis and prawns

*** Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini pachino**

Spaghetti mit Venusmuscheln u. Kirschtomaten

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

*** Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con gamberetti e julienne di zucchine**

Tagliatelle aus frischen Eiernudeln mit Garnelen u. Zucchini Julienne

Tagliatelle of fresh egg noodles with shrimps and zucchini Julienne

🌿 Zuppa di verdure fresche con crostini agli aromi

Gemüsesuppe mit frischem Gemüse u. aromatisierten Crouton

Vegetable soup with fresh vegetables and crouton with aroma





SECONDI HAUPTGANG • MAIN COURSE

Filetto di manzo Irish scottato alla griglia oppure servito con salsa e funghi porcini

Rinderfilet Irish vom Grill oder mit Sauce u. Steinpilzen

Beef fillet Irish, prepared on grill or with sauce and wild mushrooms

Tagliata di scamone di Angus Celtic Irish con scaglie di Grana Padano e rucola

Tafelspitz Angus Celtic Irish in dünne Scheiben geschnitten mit Parmesanchips und Rauke

Celtic Irish Angus rump cut in thin slices with Parmesan flakes and rocket

Entrecôte di Angus Celtic Irish alla griglia

Entrecôte Angus Celtic Irish vom Grill

Grilled entrecôte Angus Celtic Irish

Tagliata di petto di pollo al rosmarino con scaglie di Grana Padano

Scheibchen Hühnerbrust mit Rosmarin u. Parmesanchips

Chicken breast slices with rosemary and Parmesan flakes

Filetto di maiale su composta di cipolle di Tropea e salsa al pepe verde

Schweinefilet mit Tropea-Zwiebelkompott u. Sauce aus grünem Pfeffer

Pork fillet with stewed Tropea onions and green pepper sauce

Grigliata con costolette e salsiccia di maiale, pollo e mignon di Angus Celtic Irish, servita su piastra calda e accompagnata da patate rustiche con buccia

Grillteller mit Rippchen u. Wurst vom Schwein, Huhn, Mignon v. Angus Celtic Irish, serviert auf heißer Platte mit Schalenkartoffeln

Grill plate with pork ribs and sausage, chicken, Celtic Irish Angus mignon, served on a hot plate with wedge potatoes

Grigliata Iberica con lombo di Pluma, mignon di Secreto e costolette French Rack

Iberischer Grillteller mit Pluma Lende, Secreto Mignon u. French Rack Rippchen

Iberian grill plate with loin of Pluma, mignon of Secreto and ribs French Rack

Trancio di salmone in crosta di patate

Lachssteak in Kartoffelkruste

Salmon steak in a potato crust

*** Gran Grigliata mista di pesce e crostacei**

Großer Grillteller mit verschiedenen Fisch u. Krustentieren

Big grill plate with various fish and crustaceans






CONTORNI

BEILAGEN • SIDE DISHES

*  **Patatine fritte**


Pommes frites
French fries

 **Patate al forno con aromi**

Ofenkartoffeln mit Aromen
Oven baked potatoes with aroma

 **Insalata mista**

Gemischter Salat
Mixed salad

 **Verdure alla griglia**


Gemüse vom Grill oder gedünstet
Vegetables - grilled or steamed

Insalata Caesar


Insalata, pomodorini, cubetti di pane croccante, salsa Caesar, petto di pollo alla griglia e bacon
Salat, Kirschtomaten, knusprige Brotwürfel, Caesar Sauce, Hühnerbrust vom Grill u. Bauchspeck
Salad, cherry tomatoes, crunchy bread croutons, Caesar sauce, grilled chicken breast and bacon

Insalata Nizzarda

Insalata, pomodoro, patate, fagiolini, uova, tonno, olive, capperi, acciughe
Salate, Tomate, Kartoffel, grüne Bohnen, Ei, Thunfisch, Oliven, Kapern, Sardellen
Salads, tomato, potato, green beans, egg, tuna fish, olives, capers, anchovies

 **Insalata Francese**

Insalata, carote, pomodorini, frutta secca, servita con formaggio fondente di capra e vinaigrette ai lamponi
Salat, Möhren, Kirschtomaten, Trockenfrüchte, serviert mit Ziegenkäse u. Himbeervinaigrette
Salad, carrots, cherry tomatoes, dried fruits, served with goat cheese and raspberry vinaigrette

 **Insalata Caprese**

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e origano
Tomate, Büffelkuhmozzarella, Basilikum u. Oregano
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and organ





ASPETTANDO L'HAMBURGER O LA PINSA FATTI TENTARE DAI NOSTRI GUSTOSI STUZZICHINI

BEVOR SIE UNSERE BURGER ODER DIE PINSA GENIEßEN,
LASSEN SIE SICH MIT DEN LECKEREN APPETTANREGERN VERFÜHREN

PRIOR TO ENJOY OUR BURGERS OR THE PINSA, WE RECOMMEND TO TRY OUR DELICIOUS APPETIZERS

*** Anelli di cipolla**

Zwiebelringe in Backteig frittiert
Onion rings dipped in batter and fried

*** Jalapeños piccanti ripieni di formaggio fuso**

Würzige Jalapeños gefüllt mit Käse
Spicy Jalapeños filled with molten cheese

*** Olive all'Ascolana leggermente panate e fritte**

Gefüllte und frittierte Oliven
Stuffed and fried olives

*** Bocconcini di Camembert fritti**

Panierte Camemberthäppchen
Morsels of Camembert

HAMBURGER

CON PAN BIO FRESCO PRODOTTO
CON FARINE DI GRANO TENERO TIPO "0" DEL MULINO DALLA GIOVANNA

OGNI HAMBURGER VIENE SERVITO CON PATATE FRITTE E INSALATINA
JEDER BURGER WIRD MIT POMMES FRITES U. SALAT SERVIERT
EACH BURGER IS SERVED WITH FRIES AND SALAD

CLASSIC BURGER

Reale di manzo di Sorana, cipolla bianca, cetriolo, pomodoro, lattuga e ketchup
Hohrücken vom Rind Sorana, weiße Zwiebel, Gurke, Tomate, Blattsalat u. Ketchup
Square cut of beef Sorana, white onions, cucumber, tomato, lettuce and ketchup

BACON BURGER

Reale di manzo di Sorana, bacon, uovo fritto e salsa BBQ
Hohrücken vom Rind Sorana, Bacon, Spiegelei u. BBQ Sauce
Square cut of beef Sorana, bacon, fried egg and BBQ sauce

CHEESEBURGER

Reale di manzo di Sorana, lattuga, Cheddar e Brie
Hohrücken vom Rind Sorana, Blattsalat, Cheddar u. Brie
Square cut of beef Sorana, lettuce, Cheddar and Brie

NORTH ITALY BURGER

Carne di Chianina, scalogna caramellati e fonduta di gorgonzola
Rindfleisch Chianina, karamellisierte Schalotten u. Gorgonzolafondue
Chianina beef, caramelized shallots and Gorgonzola fondue



HAMBURGER

VEGGIE BURGER

Burger di spinaci, melanzane, zucchine, peperoni, patate e humus di ceci, lattuga e Cheddar

Burger aus Spinat, Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, Kartoffeln, Kichererbsenhumus, Blattsalat u. Cheddar

Burger of spinach, aubergines, zucchinis, bell peppers, potatos, chickpea humus, lettuce and Cheddar

VERY STRONG BURGER

Reale di manzo di Sorana con salsa messico, peperoni, pancetta, Cheddar e cipolle

Hohrücken vom Rind Sorana, Mexico Sauce, Paprikaschoten, Bauchspeck, Cheddar u. Zwiebel

Square cut of beef Sorana, Mexico sauce, bell peppers, bacon, Cheddar and onions

CIVICO BURGER

Reale di manzo con salsiccia di maiale, cipolla caramellata, stracciatella di bufala, maionese ai capperi, nocciole e pistacchi tostati

Hohrücken vom Rind, Schweinewurst, karamellisierte Zwiebeln, Büffelkuh-Stracciatella, Mayonnaise mit Kapern, geröstete Erdnüsse u. Pistazien

Square cut of beef, pork sausage, caramelized onions, stracciatella of buffalo, mayonnaise of capers, toasted hazelnuts and pistachios

MR POLLY BURGER

Petto di pollo alla griglia, insalata, rucola, cavolo rosso e salsa al curry

Hühnerbrust vom Grill, Salat, Rauke, Rotkohl u. Currysauce

Grilled chicken breast, salad, rocket, red cabbage and curry sauce

PORKY BURGER

Carne di maiale e manzo, Mortadella di Bologna alla piastra, Taleggio, glassa di aceto balsamico di Modena, granella di noci e pistacchi

Fleisch vom Schwein u. Rind, Mortadella aus Bologna, Taleggio, Glasur vom Balsamico-Essig aus Modena, gehackte Walnüsse u. Pistazien

Meat of pork and beef, Mortadella of Bologna, Taleggio, glaze of balsamic vinegar of Modena, chopped walnuts and pistachios





HAMBURGER

REAL BURGER

Reale di manzo di Sorana, stracciatella della Valle del Mincio, paté d'olive taggiasche, pomodorini arrostiti e cipolla caramellata

Hohrücken vom Rind Sorana, Stracciatella Valle del Mincio, Paté aus Taggiasca-Oliven, geröstete Kirschtomaten u. karamellisierte Zwiebel

Square cut of beef of Sorana, stracciatella Valle del Mincio, paté of Taggiasca olives, roasted cherry tomatoes and caramelized onions

FARMER BURGER

Reale di manzo con salsiccia di maiale, formaggio di Asiago, peperoni grigliata, porchetta alla piastra e riduzione di balsamico

Hohrücken vom Rind mit Schweinewurst, Asiagokäse, gegrillte Paprikaschoten, gegrilltes Schweinefleisch u. Balsamico-Essig Reduktion

Square cut of beef with pork sausage, cheese of Asiago, grilled bell peppers, grilled pork meat and Balsamico vinegar reduction

A KM O BURGER

Reale di manzo di Sorana, stracciatella della Valle del Mincio, Mortadella cotta in piastra, pomodorini confit e insalata gentile

Hohrücken vom Rind Sorana, Stracciatella Valle del Mincio, Mortadella, Tomaten Confit u. Salat

Square cut of beef of Sorana, stracciatella Valle del Mincio, Mortadella, tomato confit and salad

SALMON BURGER

Salmone affumicato di Norvegia, insalata, pomodori secchi e salsa Remoulade

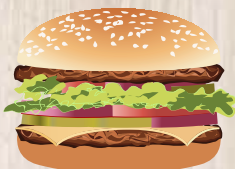
Geräucherter Lachs aus Norwegen, Salat, getrocknete Tomaten u. Remouladensauce

Smoked salmon of Norway, salad, dried tomatoes and Remoulade sauce

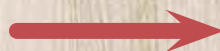
SEI DAVVERO AFFAMATO?

für den großen Hunger...
for the great hunger...

+ € 4



BURGER DOPPIO



+ € 2



BURGER TRIPLO



LE PINSE

**LEGGERE, DIGERIBILI E FRAGRANTI, UNO SPECIALE MIX DI FARINE DI RISO, DI SOIA E FRUMENTO
E UNA LUNGHISSIMA MATURAZIONE DELL'IMPASTO**

*LEICHT, BEKÖMMLICH UND DUFTEND, EINE SPEZIELLE MEHLMISCHUNG AUS REIS, SOIA U. WEIZEN
MIT EINEM SEHR LANGEN REIFUNGSPROZESS DES TEIGES*

*LIGHT DIGESTIBLE AND FRAGRANT, A SPECIAL MIX OF FLOURS OF RICE, SOY AND WHEAT AND
A VERY LONG MATURATION OF THE DOUGH*

LA PINSERITA

Mozzarella “fior di latte” (fdl), filetti di pomodoro San Marzano, burrata e basilico fresco

Mozzarella “fior di latte” (fdl), Tomatenfilets San Marzano, Butterherzmozzarella u. frisches Basilikum

Mozzarella “fior di latte” (fdl), tomato fillets San Marzano, soft core mozzarella and fresh basil

TRA IL BOSCO E IL PASCOLO

Funghi porcini, mozzarella fdl, filetti di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco

Steinpilze, Mozzarella fdl, Tomatenfilets San Marzano, Büffelkuhmozzarella u. frischem Basilikum

Wild mushrooms, mozzarella fdl, tomato fillets San Marzano, buffalo mozzarella and fresh basil

DA NORD A SUD

Prosciutto crudo toscano di produzione artigianale, mozzarella fdl, stracciatella di bufala e granella di pistacchi

Roher Schinken aus der Toskana, Mozzarella fdl, Büffelkuh-Stracciatella u. gehackte Pistazien

Raw ham from Tuscany, mozzarella fdl, stracciatella of buffalo and chopped pistachios

LA TRENTINA

Stracciatella di bufala della Valle del Mincio, mozzarella fdl, rucola e speck del Trentino

Büffelkuhstracciatella Valle del Mincio, Mozzarella fdl, Rauke u. Speck aus dem Trentin

Buffalo stracciatella Valle del Mincio, mozzarella fdl, rocket and Speck of Trentino

DAL CONTADINO

Salsiccia di maiale, mozzarella fdl, porri stufati, scaglie di grana e pecorino grattugiato

Schweinswurst, Mozzarella fdl, gedünsteter Lauch, Parmesanchips u. geriebener Schafskäse

Pork sausage, mozzarella fdl, stewed leeks, Parmesan flakes and grated pecorino





LE PINSE

LA PINSA DELLO CHEF

Mozzarella fdl, funghi trifolati, caprino stagionato, salsa al pistacchio, pesto di noci, granella di pistacchi e noci

Mozzarella fdl, sautierte Pilze, gereifter Ziegenkäse, Pistaziensauce, Nußpesto, gehackte Pistazien u. Nüsse

Mozzarella fdl, sautéed mushrooms, seasoned goat cheese, sauce of pistachios, walnut pesto, chopped pistachios and walnuts

LA JULIENNE

Salmone affumicato, mozzarella fdl, julienne di zucchine, stracchino, pepe rosa e olio EVO

Geräucherter Lachs, mozzarella fdl, Zucchini Julienne, Stracchino Weichkäse, rosa Pfeffer u. Öl EVO

Smoked salmon, mozzarella fdl, zucchinis julienne, stracchino soft cheese, pink pepper and oil EVO

NESSUN RIMPIANTO

Salamino piccante, mozzarella fdl, pomodoro San Marzano, gorgonzola e cipolla

Würzige Salami, mozzarella fdl, Tomaten San Marzano, Gorgonzola u. Zwiebel

Spicy salami, mozzarella fdl, tomatoes San Marzano, gorgonzola and onions

LA VEGGY

Verdure alla griglia, spinaci, mozzarella fdl, scaglie di grana, fontina gratin

Gemüse vom Grill, Spinat, Mozzarella fdl, Parmesanchips, Fontina gratin

Grilled vegetables, spinach, mozzarella fdl, Parmesan flakes, fontina gratin

LA ZUCCHINA

Zucchine trifolate, mozzarella fdl, pesto al basilico e mozzarella di bufala

Sautierte Zucchini, Mozzarella fdl, Basilikumpesto u. Büffelkuhmozzarella

Sautéed zucchinis, mozzarella fdl, basil pesto and buffalo mozzarella

