

"Da Roberta"

Ristorante dal 1968



**LUNEDI' SERA
E MARTEDI'
TURNO DI RIPOSO**



**PER PIATTI DA ASPORTO
E PRENOTAZIONI:**

Fisso: 0431.55082

Cell.335.6262515

AGGIORNATO AL 23/03/2023 11:12:01

PROPOSTE DEL GIORNO

Antipasto misto di pesce° crudo [ostriche, gamberi rossi, scampi e mazzancolle]	26.00
Scampi° nostrani crudi (300 gr)	28.00
Tris di Ostriche° (6 pezzi)	18.00
Tartar di tonno° rosso	16.00
Canoce nostrane bollite	18.00
Cappelunghe nostrane al forno	17.00
Cappesante nostrane (4 pezzi)	18.00
Canestrelli nostrani al forno	16.00
Vongole pevarasse alla marinara	14.00
Moleche fritte	20.00
Moleche in saor	15.00
Lasagne al ragù [Lasagne mit Fleischsauce - Lasagne with Meat Sauce]	9.50
Orecchiette con tonno rosso, pomodorini, olive e capperi	15.00
Tagliolini con granchio - Tagliolini mit Krabben	15.00
Spaghetti alla busara con scampi nostrani	22.00
Bavette all'astice per due persone	42.00
Calamaretti nostrani fritti	20.00
Zottoli nostrani fritti	20.00
Trancio di tonno° rosso alla griglia	20.00
Orata nostrana (kg. 4.30) all'hg.	8.00
Rombo nostrano (kg. 4.10) all'hg.	8.00
Scampi° nostrani alla griglia (300 gr)	28.00
Sogliole nostrane alla griglia all'hg.	8.00
Seppie in umido Gedünsteter Tintenfisch -Stewed cuttlefish	15.00
Baccalà in umido	16.00

Asparagi in agrodolce

6.00

CARTA DEI VINI NELLE ULTIME PAGINE

ANTIPASTI DI PESCE

Pepata di cozze in bianco	12.00
Cozze al sughetto di pomodoro piccantine	13.00
Miesmuscheln mit Tomatensauce - Mussels in tomato sauce	
Antipasto* classico misto di pesce	18.00
[insalatina di seppie*, gamberi*, piovra*, salmone, alici e sarde in saor, baccalà mantecato]	
*Antipasto di pesce gratinato	17.00
[due cappe sante*, scampo*, code di gambero*] Fischvorspeisegrateniert - Hors d'oeuvres fish au gratin	
Cappesante* alla griglia o gratinate cadauna	3.60
Baccalà mantecato con crostini	12.00
Kabeljaucreme mit Croutons - Creamed cod with croutons	
Sarde in saor sardinen in saor [mit zwiebel]- sardines in saor [with onion]	10.00
Code di gambero* in salsa rosa	13.00
Shrimps mit Cocktailsauce - cocktail shrimp	
Mazzancolle in pasta fillo	14.00
Antipasto caldo e freddo	34.00
*Spadellata di molluschi e crostacei	23.00
[cozze, vongole, scampi, cappa santa, code di gambero]	

ANTIPASTI DI CARNE

Tartar di filetto di manzo	22.00
Carpaccio di filetto di manzo con rucola e grana	17.00
RinderfiletmitRaukensalat und Parmesankäse - Carpaccio of beef with rocket and parmesan	

Prosciutto di San Daniele (Rino Bagatto)	12.00
Affettati misti nostrani con formaggi	16.50

PRIMI PIATTI

Gnocchi al salmone	12.50
Kartoffelklöße mit Lachs-Gnocchi with salmon	

Spaghetti con le sarde -mit Sardinien - with sardine	9.80
--	------

Spaghetti con cozze fresche con pomodoro	12.50
Spaghetti mit frische Miesmuscheln und Tomatensauce - Spaghetti with fresh mussels and tomato	

Spaghetti alle vongole fresche	16.00
Spaghetti mit frische Venusmuscheln - Spaghetti with fresh clams	

*Spaghetti alla scogliera in bianco (o in rosso)	21.00
[cozze, vongole, cappa santa*, scampi* mazzancolle*, gamberi*... e pomodoro] Spaghettilimit Venus-, mies-, Jakobsmuscheln, Scampi, große Garnelen und Tomatensauce Spaghetti with seafood with shells	

*Spaghetti alla pescatora	15.00
[con frutti di mare e crostacei già sgusciati*, e sugo di pomodoro] Spaghetti mit Tintenfisch, Venus-, Mies-, Jakobsmuscheln und Tomatensauce Spaghetti with seafood without shells	

Tagliatelle con le verdure grigliate	9.00
Bandnudeln mit Gemüse - Tagliatelle with grilled vegetables	

Spaghetti o Gnocchi fatti in casa al ragù ^o	9.80
Spaghetti oder Kartoffelklöße mit Fleischsauce - Gnocchi with meat sauce	

Pasta all'amatriciana con cipolla

11.00

Dieckenudeln mit Zwiebel und Bauchspeck in Tomatensauce - pasta amatriciana

SECONDI DI PESCE

Calamari fritti*	Gebackene Tintenfische - fried squid	16.00
Fritto misto con calamari* e code di gambero*		17.00
Gebackene Tintenfisch und garnelen - Mixed Fried with squids and prawns		
Fritto di Laguna		24.00
[calamari*, gamberi*, latterini, sarde, schie e canestrelli]		
Sardine alla griglia		11.00
Orata alla griglia allevato mare "Croazia"		19.50
Goldbrasse vom Grill - Grilled sea bream		
Rombo al forno per due persone		
con patate, pomodorini, olive e capperi		46.00
Branzino alla griglia allevato mare "Croazia"		19.00
Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass		
Seppie* alla griglia	Gegrillte Tintenfische Grilled cuttlefish	17.00
c. Spiedini di gambero alla griglia		19.50
Endstucke von der Garnele vom Grill		
c. Coda di rospo alla griglia		
con verdure grigliate		19.00
Gegrillter Seeteufel mit gegrilltem Gemüse - Grilled monkfish with grilled vegetables		
c. Sogliole alla griglia	Seezunge vom Grill - Grilled sole	20.00
*Grigliatona di pesce (x 2)	gemischte Fische vom Grill	44.00
[sogliola, branzino, seppie, code di gambero e sarde]		
*Grigliatina di pesce (x 1)	gemischte Fische vom Grill	22.00

[sogliola, seppie e code di gambero]

° =prodotto abbattuto in proprio

* =In mancanza di prodotti freschi saranno usati prodotti surgelati o congelati
sempre della migliore qualità da noi selezionata

s. =prodotti surgelati [Chiedere pure informazioni al personale]

c. =prodotti congelati [Chiedere pure informazioni al personale]

CARNI ALLA GRIGLIA: MAIALE, VITELLO E POLLO

Pollo alla griglia - Huhn vom Grill - Grilled chicken	11.50
Salsiccia alla griglia italiana - italienische Schweinewurst vom Grill	9.50
Braciola di maiale alla griglia Schweinekotelett vom Grill - Pork chop grilled	9.50
Braciola di vitello alla griglia con patate fritte Kalbskotelett vom Grill mit pommes - Grilled veal chop with french fries	18.00
Grigliata mista di carne con costa, [°] pollo, salsiccia, hamburger [°]	16.00
Gemischte Grillfleisch mit Huhn, Schweinerippchen, italienische Wurst, Hamburger Mixed grilled meat with chicken, ribs, sausage, hamburge	
Costa [°] di maiale alla griglia Schweinerippchen vom Grill - Pork ribs grilled	11.50
Hamburger alla griglia con patatine fritte	9.50
Bistecca [°] alla milanese con patate fritte Wienerschnitzel mit Pommesfrites - Breaded steak with fried potatoes	13.00

CARNI DI MANZO E AGNELLO ALLA GRIGLIA

Filetto di Angus IRLANDESE alla griglia 24.00

Rindsfilet "von Angus" vom Grill - Angus tenderloin grilled

Filetto di Angus IRLANDESE al pepe verde 24.00

Rindsfilet "von Angus" - Angus tenderloin with green pepper

Costicine di agnello* con verdure grigliate 20.00

Lammkoteletts vom Grill u. Gemüse von grill-Lamb chops grilled with grilled vegetables

Tagliata di manzo "BLACK ANGUS" alla griglia 20.00

Gegrilltes Rindfleisch mit Rauksalat - beef steak cut

Costata di manzo "BLACK ANGUS"

alla griglia all'hg. 6.00

T-Bone Steak ohne Filet vom Grill – nach Gewicht verkauft.

beef steak with bone BLACK ANGUS." grilled sold by weight

Fiorentina di manzo "BLACK ANGUS"

alla griglia all'hg. 8.00

T.Bone Steak Filet "BLACK ANGUS." vom Grill nach Gewicht verkauft

CONTORNI

Beilagen

Peperonata Paprikagemüseintopf 4.50

Fagioli con cipolla (Bohnen mit Zwiebeln) 4.00

Insalata mista di stagione frischer Salat der Saison 4.00

Verdura cotta gekochtes Gemüse - boiled vegetables 4.50

Funghi trifolati – Pilze – Mushrooms 5.00

Patate lesse 4.00

s. Patate spicchio al forno	4.00
s. Patate fritte (pommesfrites)	4.00
Verdure alla griglia (gemüse von grill- grilled vegetables) (peperoni, zucchine e melanzane)	6.00

VINO SFUSO E BIBITE

Getränke

Bibite in lattina da 33 cl.	3.00
Bibite in bottiglia da 33 cl.	3.50
Succhi da 20 cl.	3.50
Vino sfuso bianco o rosso da litro	11.00
Vino sfuso bianco o rosso da 1/2	6.00
Vino sfuso bianco o rosso da 1/4	3.50
Vino bianco frizzante Glera al litro	14.00
Vino bianco frizzante Glera da 1/2	7.50
Vino bianco frizzante Glera da 1/4	4.00
Acqua minerale da 75 cl.	3.50
Caffè	1.50
Caffè corretti, orzo decaffeinati, ecc...	2.00
Cappuccino	2.00

CARTA DELLE BIRRE

Birra Dolomiti ROSSA (Italia) da 33 cl.	5.50
Birra Augustiner (Germania) da 50 cl.	6.00
Birra HELL (Germania) da 50 cl.	5.50
Birra Fraziskaner (Germania) da 50 cl.	5.50
Birra Moretti "Bionda" (Italia) da 33 cl.	3.50
Birra Villacher (Austria) alla spina da 30 cl.	3.50
Birra Villacher (Austria) alla spina da 40 cl.	5.00

Birra analcolica bottiglia da 33 cl.

3.50

Coperto €. 2.50