

Da Roberta Ristorante dal 1968

PER SFOGLIARE IL
MENÙ

SCANSIONA IL QR CODE



OPPURE MANDA UN
MESSAGGIO WHATSAPP
CON SCRITTO **MENU**
AL NOSTRO NUMERO



335 6262515

**IN ZONA ARANCIONE SIAMO APERTI PER L'ASPORTO
TUTTI I GIORNI A PRANZO
E ANCHE LE SERE
DI SABATO E DOMENICA**

AGGIORNATO AL 06/05/2021 11:08:29

PER L'ASPORTO:

Fisso: 0431.55082

Cell. 335.6262515

ANTIPASTI DI PESCE

Ostriche° cadauna	3.00
Sarde in saor sardinen in saor (mit zwiebel)- sardines in saor (with onion)	10.00
Cappesante nostrane (4 pezzi)	18.00
Cozze al sughetto di pomodoro piccantine Miesmuscheln mit Tomatensauce - Mussels in tomato sauce	10.00
Pepata di cozze in bianco Miesmuscheln mit Pfeffer in Weißweinsauce - mussels in white wine	9.50
Canoce nostrane bollite	15.00
Mazzancolle in pasta fillo	13.00
Baccalà mantecato con crostini Kabeljaucreme mit Croutons - Creamed cod with croutons	11.00
Gamberetti* in salsa rosa Shrimps mit Cocktailsauce - cocktail shrimp	9.80
Antipasto* classico misto di pesce (insalatina di seppie*, gamberi*, piovra*, salmone, alici e sarde in saor, baccalà mantecato)	15.00
Antipasto di pesce gratinato (due cappe sante, scampo*, code di gambero*) Fischvorspeisegratiniert - Hors d'oeuvres fish au gratin	13.80
Cappesante* alla griglia o gratinate cadauna Jacobsmuschelngegrilltoder in oderüberbacken (pro stuck) Grilled scallops or gratin scallops each	3.50

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole fresche	13.00
Spaghetti mit frische Venusmuscheln - Spaghetti with fresh clams	
Spaghetti con le sarde	9.00
Spaghetti mit Sardinen - spaghetti with sardines	
*Spaghetti alla pescatora	13.00
[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	
Spaghetti all'astice per due persone	38.00
*Spaghetti alla scogliera in bianco (o in rosso)	19.00
[cozze, vongole, cappa santa*, scampi* mazzancolle*, gamberi*... e pomodoro]	
Spaghetti mit Venus-, mies-, Jakobsmuscheln, Scampi, große Garnelen und Tomatensauce	
Spaghetti with seafood with shells	
Tagliatelle con le verdure grigliate	8.00
Bandnudeln mit Gemüse - Tagliatelle with grilled vegetables	
Gnocchi fatti in casa al ragù ^o	8.30
Pasta all'amatriciana con cipolla	8.50
Dieckenudeln mit Zwiebel und Bauchspeck in Tomatensauce - pasta amatriciana	
Gnocchi al salmone	11.00
Kartoffelklöße mit Fleischsauce - Gnocchi with meat sauce	
Spaghetti al ragù ^o	8.00
Spaghetti mit Fleischsauce - spaghetti with meat sauce	

ANTIPASTI DI CARNE

Carpaccio di manzo con rucola e grana	13.00
RinderfiletmitRaukensalat und Parmesankäse - Carpaccio of beef with rocket and parmesan	
Affettati misti di carne	10.00
Affettati misti di carne con formaggi	13.00
Prosciutto di San Daniele (Rino Bagatto)	10.00
San Daniele Rohschinken – ham	

CARNI ALLA GRIGLIA: MAIALE, VITELLO E POLLO

Braciola di maiale alla griglia	7.50
Schweinekotelett vom Grill - Pork chop grilled	
Pollo alla griglia - Huhn vom Grill - Grilled chicken	9.00
Salsiccia alla griglia	italienische Schweinewurst vom Grill 9.00
Braciola di vitello alla griglia con patate fritte	16.00
Kalbskotelett vom Grill mit pommes - Grilled veal chop with french fries	
Grigliata mista di carne	
con costa,°salsiccia, hamburger°	13.00
Gemischte Grillfleisch mit Huhn, Schweinerippchen, italienische Wurst, Hamburger Mixed grilled meat with chicken, ribs, sausage, hamburge	
Costa° di maiale alla griglia	9.80
Schweinerippchen vom Grill - Pork ribs grilled	
Hamburger alla griglia con patate fritte	7.50
Bistecca°alla milanese con patate fritte	11.00
Wienerschnitzel mit Pommesfrites - Breaded steak with fried potatoes	

SECONDI DI PESCE

GRIGLIA, CUCINA e FRITTI

Anguilla alla griglia all'hg.	6.50
Rombo al forno con patate, pomodorini, olive e capperi per due persone	40.00
Rombo alla griglia per due persone all'hg. Steinbutt vom Grill - Grilled turbot	4.50
Seppie in umido Gedünsteter Tintenfisch - Stewed cuttlefish	13.00
Calamari fritti* Gebackene Tintenfische - fried squid	12.50
Fritto misto con calamari* e code di gambero* Gebackene kleine Fische und Krebstiere - Mixed Fried with squids and prawns	13.50
Fritto di Laguna (calamari*, gamberi*, latterini, sarde, canestrelli)	19.80
c. Code di gambero alla griglia Endstücker von der Garnele vom Grill	18.00
c. Sogliole alla griglia Seezunge vom Grill - Grilled sole	16.00
Orata alla griglia Goldbrasse vom Grill - Grilled sea bream	16.00
Branzino alla griglia Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass	15.50
c. Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill - Grilled squid	14.00

c. Coda di rospo alla griglia con verdure grigliate 16.00
Seeteufel vom Grill u. gemüse von grill - grilled monkfish with grilled vegetables

*Grigliatona di pesce gemischteFischevom Grill 36.00
(sogliola, branzino, calamari, code di gambero e sarde)

*Grigliatina di pesce gemischteFischevom Grill 19.00
(sogliola, calamari e code di gambero)

* =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 DI MANZO E AGNELLO ALLA GRIGLIA

Filetto di Angus IRLANDESE alla griglia 21.00
Rindsfilet "von Angus" vom Grill - Angus tenderloin grilled

Filetto di Angus IRLANDESE al pepe verde 21.00
Rindsfilet "von Angus" - Angus tenderloin with green pepper

Costicine di agnello* con verdure grigliate 19.00
Lammkoteletts vom Grill u. gemüse von grill-Lamb chops grilled with grilled vegetables

Tagliata di manzo "U.S.A." alla griglia 20.00
Gegrilltes Rindfleisch mit Raukensalat - beef steak cut

Costata di manzo "BLACK ANGUS"
alla griglia all'hg. 5.00

T-Bone Steack 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. 6.50

T.Bone Steak Filet " BLACK ANGUS." vom Grill nach Gewicht verkauft.
Florentine steak with thread " BLACK ANGUS" grilled sold by weight

CONTORNI

Beilagen

Asparagi lessi o gratinati	5.00
Fagioli con cipolla (Bohnen mit Zwiebeln)	4.00
Fagioli in insalata (Bohnen im Salat - beans in salad)	4.00
Insalata mista di stagione frischer Salat der Saison	4.00
Verdura cotta gekochtes Gemüse - boiled vegetables	4.50
Patate al forno	4.00
s. Patate fritte (pommes frites)	3.80
Verdure alla griglia (gemüse von grill- grilled vegetables) (peperoni, zucchini e melanzane)	4.50

VINO SFUSO E BIBITE

Getränke

Bibite da 33 cl.	3.00
Succhi da 20 cl.	3.20
Vino sfuso bianco o rosso da litro	9.00
Vino sfuso bianco o rosso da 1/2	4.60
Vino sfuso bianco o rosso da 1/4	2.60
Vino bianco frizzante Glera al litro	11.50
Vino bianco frizzante Glera da 1/2	6.00
Vino bianco frizzante Glera da 1/4	3.00
Acqua minerale da 100 cl.	3.00
Acqua minerale da 40 cl.	1.70

Caffè	1.50
Caffè corretti, orzo decaffeinati, ecc...	1.60
Cappuccino	1.80

Coperto € 1,60

CARTA DELLE BIRRE

“BASEI” Birra artigianale del territorio (birrificio in Latisana) cl. 44	5.00
BASEI MANTIK MOJO	
“BASEI” Birra artigianale del territorio (birrificio in Latisana) cl. 33	4.50
Dolomiti SPECIALE (Italia) da 75 cl.	14.00
Birra Dolomiti ROSSA (Italia) da 75 cl.	14.00
Birra SCHLEPPE (Austria) da 75 cl.	14.00
Birra Augustiner (Germania) da 50 cl.	5.50
Birra Fraziskaner (Germania) da 50 cl.	4.50
Birra Moretti “Bionda” (Italia) da 33 cl.	3.50
Birra Moretti “La Rossa” (Italia) da 33 cl.	4.00
Birra Villacher (Austria) alla spina da 30 cl.	3.00
Birra Villacher (Austria) alla spina da 40 cl.	4.50
Birra analcolica bottiglia da 33 cl.	3.00