

# *"Da Roberta"*

## *Ristorante dal 1968*



**TURNI DI RIPOSO  
IL LUNEDI' SERA  
E IL MARTEDI' PRANZO E CENA**



**PER PIATTI DA ASPORTO**

**E PRENOTAZIONI:** Fisso:

**0431.55082 Cell.335.6262515**

**AGGIORNATO AL 23/02/2024 10:26:17**

## PROPOSTE DEL GIORNO

Antipasto misto di pesce° crudo 26.00  
[ostriche, gamberi rossi, scampi e mazzancolle]

Scampi° nostrani crudi (300 gr) 28.00

Tris di Ostriche° (6 pezzi) 21.00

Tartar di tonno°rosso 16.00

Insalata di carusi 15.00

Canoce nostrane bollite 18.00

Canestrelli bianchi nostrani al forno 16.00

Cappelunghe nostrane al forno 17.00

Maltagliati con gamberi rosa e radicchio 15.00

Tagliolini al granchio - Tagliolini mit Krabben 15.00

Orecchiette al tonno rosso con olive,  
pomodorini e capperi 14.00

\*Spaghetti alla pescatora 15.00

Spaghetti alla busara con scampi nostrani 22.00

Trancio di tonno° rosso alla griglia 20.00

Sogliole nostrane alla griglia all'hg. 8.00

Scampi nostrani alla griglia (300 gr.) 28.00

Radicchio di Treviso alla griglia 6.00

**PROSECCO Drusian – Brut Valdobbiadene 18.00**

*Bianco - Vigne di Zamò "Manzano" 18.00*

*Pinot Grigio, Ribolla gialla, Riesling, Sauvignon, Friulano*

*Rosso - Vigne di Zamò "Manzano" 18.00*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso*

VINI AL CALICE DEL COLLIO

CARTA DEI VINI NELLE ULTIME PAGINE

## ANTIPASTI DI PESCE

Pepata di cozze in bianco	13.00
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	4.00
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	14.00
Shrimps mit Cocktailsauce - cocktail shrimp	
Antipasto caldo e freddo	34.00
*Spadellata di molluschi e crostacei	23.00
(cozze, vongole, scampi, cappa santa, code di gambero)	

## ANTIPASTI DI CARNE

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e grana	18.00
RinderfiletmitRaukensalat und Parmesankäse - Carpaccio of beef with rocket and parmesan	
Tartar di filetto di manzo	22.00
Prosciutto di San Daniele (Rino Bagatto)	12.50
Affettati misti nostrani con formaggi	17.00

## PRIMI PIATTI

Lasagne al ragù (Lasagne mit Fleischsauce - Lasagne with Meat Sauce)	9.80
Gnocchi al salmone Kartoffelklöße mit Lachs-Gnocchi with salmon	12.50
Spaghetti con le sarde -mit Sardinien - with sardine	10.00
Spaghetti con cozze fresche con pomodoro Spaghetti mit frische Miesmuscheln und Tomatensauce - Spaghetti with fresh mussels and tomato	12.50
Spaghetti alle vongole fresche Spaghetti mit frische Venusmuscheln - Spaghetti with fresh clams	16.00
*Spaghetti alla scogliera in bianco (o in rosso) 21.00 [cozze, vongole, cappa santa*, scampi* mazzancolle*, gamberi*... e pomodoro] Spaghettimit 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 Bandnudeln mit Gemüse - Tagliatelle with grilled vegetables	9.00
Spaghetti o Gnocchi fatti in casa al ragù <sup>o</sup> Spaghetti oder Kartoffelklöße mit Fleischsauce - Gnocchi with meat sauce	9.80
Pasta all'amatriciana con cipolla Dieckenudeln mit Zwiebel und Bauchspeck in Tomatensauce - pasta amatriciana	11.00

## SECONDI DI PESCE

Calamari fritti*	Gebackene Tintenfische - fried squid	16.00
Fritto misto con calamari* e code di gambero*	Gebackene Tintenfisch und garnelen - Mixed Fried with squids and prawns	17.50
Fritto di Laguna	[calamari*, gamberi*, latterini, sarde, schie e canestrelli]	25.00
Sardine alla griglia		11.00
Orata alla griglia allevato mare "Croazia"	Goldbrasse vom Grill - Grilled sea bream	21.00
Rombo al forno per due persone	con patate, pomodorini, olive e capperi	46.00
Branzino alla griglia allevato mare "Croazia"	Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass	21.00
Seppie* alla griglia	Gegrillte Tintenfische Grilled cuttlefish	17.00
Seppie in umido	Gedünsteter Tintenfisch - Stewed cuttlefish	16.00
Baccalà in umido		16.00
c. Spiedini di gambero alla griglia	Endstüke von der Garnele vom Grill	19.50
c. Coda di rospo alla griglia	con verdure grigliate	21.00
	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	50.00
	(sogliola, branzino, seppie, code di gambero e sarde)	
*Grigliatina di pesce (x 1)	gemischte Fische vom Grill	25.00
	(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	12.00
Salsiccia alla griglia italiana - italienische Schweinewurst vom Grill	10.00
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, <sup>°</sup> pollo, salsiccia, hamburger <sup>°</sup>	16.00
Gemischte Grillfleisch mit Huhn, Schweinerippchen, italienische Wurst, Hamburger Mixed grilled meat with chicken, ribs, sausage, hamburge	
Costa <sup>°</sup> di maiale alla griglia Schweinerippchen vom Grill - Pork ribs grilled	12.50
Hamburger alla griglia con patate fritte	10.00
Bistecca <sup>°</sup> alla milanese con patate fritte Wienschnitzel 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 Raukensalat - 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 4.50

s. Patate fritte (pommes frites) 4.50

Verdure alla griglia (gemüse von grill- grilled vegetables) 6.00

(peperoni, zucchini e melanzane)

## 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