



il tuffetto

GRILL & BAR



Sfizi

CRISPY SHRIMPS € 16

Gamberi rossi panati, con salsa agrodolce

Panierte rote Garnelen mit süß-saurer Sauce - Breaded red prawns with sweet and sour sauce

CAPRESE DI BURRATA D'ANDRIA POMODORI CAMONE E BASILICO € 12

Caprese mit Burrata d'Andria-Camone-Tomate und Basilikum

Burrata d'Andria Caprese with camone tomato and basil

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E MELONE € 14

Parmaschinken Ruliano 24 Monate gereift und Melone - Ruliano raw ham 24 months aged and melon

CHICKEN NUGGETS HOMEMADE CON PATATINE E SALSA BARBECUE € 16

Hausgemachte Chicken Nuggets und Barbecuesauce mit Pommes frites

Homemade chicken nuggets and barbecue sauce with french fries

Sandwiches

SALMON AVOCADO ON TOAST € 12

Toast di salmone marinato fatto in casa e guacamole

Hausgemachter mariniertes Lachstoast und Guacamole - Homemade marinated salmon toast and guacamole

TOAST MEDITERRANEO € 10

Toast con mozzarella di bufala, pesto di basilico e pomodoro

Toast mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Tomate - Toast with buffalo mozzarella, basil pesto and tomato

CHICKEN CLUB SANDWICH WITH FRIES € 14

Pollo, uova, insalata, pomodoro, pancetta, maionese e patatine fritte

Huhn, Ei, Salat, Tomate, Speck, Mayonnaise und Pommes Frites

Chicken, egg, salad, tomato, bacon, mayonnaise and fries

BURGER DI SCOTTONA WITH FRIES € 15

Pane fatto in casa, burger di Scottona, Monte Veronese 200 gr, insalata, maionese, cipolla caramellata, pomodoro

Hausgemachtes Brot, Scottona-Burger, Monte-Veronese Käse, Salat, Mayonnaise, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten

Homemade bread, Scottona burger, Monte Veronese cheese, salad, mayonnaise, caramelised onion, tomatoes

Primi

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 10

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum - Spaghetti with fresh tomato and basil

PACCHERI ALLA CARBONARA € 14

Guanciale stagionato affumicato, pecorino, uovo

Paccheri-Nudeln nach Carbonara-Art mit geräuchertem Speck, Pecorino-Käse, Ei

Paccheri pasta carbonara style with smoked bacon, pecorino cheese, egg

FUSILLO FREDDO INTEGRALE ALLA MEDITERRANEA € 15

Pesto di basilico, mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche

Kaltes Vollkorn-Fusilli mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven

Wholegrain cold fusilli with basil pesto, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Taggiasca olives

Bowl e Insalate

INSALATA GRECA € 14

Insalata verde dall'orto, feta greca, pomodori, cetriolo, cipolla rossa fresca, peperone fresco, olive, origano
Grüner Salat, griechischer Feta-Käse, Tomaten, Gurken, frische rote Zwiebeln, frische Paprika, Oliven, Oregano
Green salad, Greek feta cheese, tomatoes, cucumber, fresh red onion, fresh pepper, olives, oregano

CAESAR SALAD € 14

Pollo, insalata verde, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzati al rosmarino, mousseline fatta in casa
Hähnchen, grüner Salat, Parmesankäseflocken, Croutons mit Rosmaringeschmack, hausgemachte Mousseline
Chicken, green salad, parmesan flakes, rosemary-flavoured bread croutons, homemade mousseline

TUNA SALAD € 15

Tonno scottato e panato con il sesamo, insalata mista, pomodorini datterino, menta, avocado, frutti di bosco
Gebratener und paniertes Thunfisch mit Sesam, gemischter Salat, Datterino-Tomaten, Minze, Avocado, Beeren
Seared and breaded tuna with sesame, mixed salad, cherry tomatoes, mint, avocado, berries

Secondi

FRITTURA DI CALAMARI CON MAJO, MENTA E LIME € 16

Gebratener Tintenfisch mit Minz-Mayonnaise und Limette - Fried squid with mint mayo and lime

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO SULLA PIASTRA CON SALSA GUACAMOLE E RIDUZIONE DI SOIA € 17

Gebratenes Lachssteak mit Guacamolesauce und Sojareduktion - Seared salmon steak with guacamole sauce and soy reduction

CHICKEN BURGER € 15

Pollo croccante, salsa rosa, pomodoro confit, bacon, insalata
Knuspriges Hähnchen, rosa Soße, Tomatenconfit, Speck, Salat - Crispy chicken, pink sauce, tomato confit, bacon, salad

POLPO BURGER € 15

Polpo alla piastra, stracciatella di bufala, cicoria ripassata, aglio e pepe
Burger mit gegrilltem Oktopus, Büffel-Stracciatella-Käse, sautiertem Chicorée, Knoblauch und Pfeffer
Burger with grilled octopus, buffalo stracciatella cheese, sautéed chicory, garlic and pepper

Contorni

PATATINE FRITTE O PATATE AL FORNO € 5

Pommes frites oder Ofenkartoffeln - French fries or Baked potatoes

INSALATA VERDE E POMODORINI € 5

Grüner Salat und Kirschtomaten - Green salad and cherry tomatoes

INSALATA DI RUCOLA, GRANA E NOCI TOSTATE € 6

Rucolasalat, Parmesankäse und geröstete Walnüsse - Rocket salad, parmesan cheese and toasted walnuts

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

Le Centrifughe Naturali

SMOOTHIES

LA GREEN € 9

Sedano, prezzemolo, mela verde, zenzero
Sellerie, Petersilie, grüner Apfel, Ingwer
Celery, parsley, green apple, ginger

LA FRESCA € 9

Arancia, carota, ananas
Orange, Karotten, Ananas
Orange, carrot, pineapple

LA RIGENERANTE € 9

Mela, ananas, fragole
Apfel, Ananas, Erdbeeren
Apple, pineapple, strawberries

LA DIGESTIVA € 9

Finocchio, sedano, carote, zenzero
Fenchel, Sellerie, Karotten, Ingwer
Fennel, celery, carrots, ginger

La frutta fresca

Fresh fruit- Frisches Obst

ANGURIA € 5

Watermelon

MELONE € 5

Melon

MACEDONIA € 7

Fruit salad

ANANAS FRESCO € 7

Fresh pineapple

FRAGOLE FRESCHE CON PANNA € 7.5

Fragole di stagione con panna - Strawberry in season with cream

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

*In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato

*Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt - *Frozen products may be used when fresh products are not available

I Gelati



FRAGOLONA € 8.5
Gelato vaniglia e fragola,
fragole fresche, panna montata
Vanilla&Strawberry ice cream,
fresh strawberries, whipped cream



EIS CIOCCOLATO € 8
Gelato alla vaniglia, cacao, panna montata
Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream



EIS CAFFÈ € 8
Gelato alla vaniglia, caffè, panna montata
Vanilla ice cream, coffee, whipped cream



GELATO MISTO € 6.5
Mixed ice cream



FRUTTOSA € 8.5
Frutta mista, gelato alle creme, Panna montata
Mixed fruit, ice creams, whipped cream



AMARETTO € 9
Gelato misto alle creme, cacao sciolto,
liquore Amaretto, amaretti, panna montata
Mixed ice cream, chocolate, Amaretto liqueur,
amaretti biscuits, whipped cream



FRAPPÈ € 6
Frappè con gelato
Milkshake



FRULLATI € 6.5
Fragola o frutta mista frullata con latte
Strawberry or pureed fruit mixed with milk

Aperitivi, Long Drink e Cocktail

SPRITZ APEROL	€ 6.5	MAI THAI	€ 10
HUGO	€ 6.5	Rum chiaro, rum scuro, orange curacao, sciroppo di orzata, succo di lime, succo d'ananas	
PIÑA COLADA	€ 9	ANGELO AZZURRO	€ 10
Rum, purea de coco, pineapple juice		Gin, triple sec, blue curacao, succo di limone	
MOJITO	€ 10	MOSCOW MULE	€ 10
White rum, brown sugar, peppermint, lime		Vodka, ginger beer, succo di lime fresco	
CUBA LIBRE	€ 10	AMERICANO	€ 8
Rum, lime, brown sugar, cola		Campari, martini, soda	
DISARONNO SOUR	€ 9	NEGRONI	€ 9
Disaronno, succo di limone, lemon soda		Gin, bitter, vermouth rosso	
VIRGIN COLADA	€ 8	SEX ON THE BEACH	€ 9
Purea de coco, pineapple juice		Vodka, liquore alla pesca, spremuta d'arancia, succo di cranberry, fetta d'arancia	

Gin Tonic

HENDRIK'S	€ 10	MALFY	€ 11
MONKEY	€ 12	SABATINI	€ 11
BOBBY'S	€ 9	BULLDOG	€ 12
SYLVIUS	€ 10	MOMBASA	€ 11
GIN MARE	€ 9	LA MUERTE	€ 12

Le Birre

PILLS	€ 6	STRANGER PILLS	€ 6
HELL	€ 6	PALE ALE "RUSPANTE"	€ 6
DUNKELBOCK	€ 6	WEIZEN ERDINGER	€ 6
BLANCHE	€ 6	ALLA SPINA 0,2 "ICHNUSA"	€ 3
COLONIALE	€ 6	ALLA SPINA 0,4 "ICHNUSA"	€ 5

Vini della Casa

ROSATI

Chiaretto - Costadoro	€	19
Rosato - Casaretti	€	29
Rosato "Monte della Guardia" Cà Lojera	€	25
"Costa d'Amalfi" - Marisa Cuomo	€	28
Ame Rosé - Roeno	€	25

ROSSI

Bardolino Superiore - Casaretti	€	25
Valpolicella Cl. Superiore D.O.C. Zenato	€	24
L'Amarone Zenato	€	60

BIANCHI

L'Ontano - Le Ali del Frassino 	€	23
Lugana Cò de Fer	€	20
Lugana Santa Cristina D.O.C. - Zenato	€	24
Soave - Bertani	€	25
Prosecco DOC - Valdo	€	20

CHAMAPAGNE


Brut Nature Zero Tarlant	€	85
Brut Premiere Louis Roederer	€	80
Dom Perignon	€	340
Kristal Louis Roederer	€	360

Vini alla Mescita

ROSSI E ROSÉ

Valpolicella C. Superiore D.O.C. Zenato	€	6
Bardolino Rosé - Costa d'Oro	€	5
Ame Rose - Roeno	€	6

BIANCHI

Franciacorta - Cà del Bosco	€	8
L'Ontano - Le Ali del Frassino 	€	6
Lugana Cò de Fer	€	6
Il Prosecco di Valdobbiadene - Valdo	€	6

Bevande e Caffetteria

Bibite 0,33 l	€	4.0	Caffé corretto	€	2.5
Coca, Fanta, Lemon, Sprite, Spezie			Cappuccino	€	3.5
Spremuta d'arancia	€	5.5	The caldo	€	3.5
Caffé espresso	€	1.5	Camomilla	€	3.5
Decaffeinato	€	2	Liquori	€	3.5

