



SINCE 1995

BIG BEN

FOOD & BEVERAGE

Season

FREE  bigben95

2026

Benvenuti al Big Ben

Hai voglia di iniziare con un aperitivo?
Prova un buon calice di vino o i nostri cocktail 🇮🇹

Willkommen bei Big Ben Möchten Sie mit einem Aperitif beginnen?
Probieren Sie ein gutes Glas Wein oder unsere Cocktails 🇩🇪

Welcome to Big Ben Do you want to start with an aperitif?
Try a good glass of wine or our cocktails 🇬🇧

Carribbean Cocktails

Caipirinha	€ 8,00
Caipiroska	€ 8,00
Daiquiri	€ 8,00
<small>White Rum, lime, sugar</small>	
Cuba Libre	€ 8,00
<small>Dark Rum, lime, cola</small>	
Mojito	€ 8,00
<small>Rum, lime, sugar, mint, soda water</small>	
Long Island Iced Tea	€ 8,00
<small>Vodka, Gin, Rum, Triple sec, sweet & sour</small>	
Hawana Fruit Cocktail	€ 8,00
<small>Pineapple juice, Batida de cocco and blue Curaçao</small>	
Fruit Punch alcohol free	€ 7,00
<small>Mix of 3 different Juice</small>	
Piña Colada	€ 8,00
<small>White rum, pineapple, coconut</small>	



International Cocktails

Americano	€ 6,00
<small>Campari, Vermouth Rosso, soda water</small>	
Bloody Mary	€ 8,00
<small>Vodka, Tomato Juice and Mix of Spiece</small>	
Black Russian	€ 8,00
<small>Vodka and Kahlua</small>	
Cosmopolitan	€ 8,00
<small>Vodka, Triple sec, cranberry juice, lime juice</small>	
Manhattan	€ 8,00
<small>Whisky, Vermouth Rosso, angostura</small>	
Margarita	€ 8,00
<small>Tequila, Triple sec, lime juice</small>	
Negroni	€ 8,00
<small>Gin, Campari, Vermouth Rosso</small>	
Moscow Mule	€ 8,00
<small>Vodka, ginger beer, lime, ginger</small>	
Sex on the Beach	€ 8,00
<small>Peach vodka, Orange Juice, Vodka, cranberry juice</small>	
Stinger	€ 8,00
<small>Brandy, Crème de menthe</small>	
Sour	€ 10,00
<small>Lemon juice, sugar & any choice of spirits</small>	
Tequila Sunrise	€ 8,00
<small>Tequila, orange juice, grenatine</small>	

PINK GIN our special

Gin, Grapefruit Schweppes, Half lime juice, Ginger, Mint € 8,00

Piccola cantina

Bianchi

White wine Weisswine

Lugana D.O.C.	€ 27,00	€ 4,50
<small>Garda (Vr) - Veneto</small>		
Chardonnay D.O.C.	€ 26,00	€ 4,00
<small>Trentino</small>		
Pinot Grigio D.O.C.	€ 27,00	€ 4,50
<small>Trentino</small>		
Sauvignon D.O.C.	€ 26,00	€ 4,00
<small>Garda (Vr) - Veneto</small>		
Chablis (chardonnay in purezza)	€ 30,00	€ 6,00
<small>Francia</small>		

Bollicine

Sparkling wine WeinSekt

Prosecco D.O.C. Extra-dry	€ 24,00	€ 4,00
<small>Casa Canevel - Valdobbiadene</small>		
Prosecco D.O.C.G.	€ 28,00	€ 4,50
<small>Bepin de Eto - San Pietro di Feletto</small>		
Trento doc	€ 30,00	
<small>Altemasi - Trento</small>		
Crémant	€ 28,00	€ 4,50
<small>Francia</small>		

Per gli ordini al calice chiedete al vostro cameriere la disponibilità del giorno. Grazie

Für Bestellungen im Glas fragen Sie Ihren Kellner nach der Verfügbarkeit des Tages. Danke

For orders by the glass ask your waiter for the availability of the day. Thanks

Rossi

Red wine Rotwine

Cabernet sauvignon D.O.C.	€ 26,00	
<small>Friuli o Veneto</small>		
Valpolicella Ripasso D.O.C.	€ 29,00	
<small>Veneto</small>		
Chianti D.O.C. Classico	€ 27,00	€ 4,50
<small>Toscana</small>		
Barbera D'Alba D.O.C.	€ 28,00	
<small>Piemonte</small>		
Pinot Nero D.O.C.	€ 27,00	€ 4,50
<small>Trentino</small>		





Antipasti misti Starter - Vorspeisen

Le bruschette del Big Ben

Bruschette al pomodoro (3 pz.) € 10,00

Bruschetta mit Tomate Olivenöl und Knoblauch (3 stuke)
Bruschetta with tomato olive oil and garlic (3 pieces)

Bruschetta con crema di burrata, alici del cantabrico, pomodorini confit al basilico (2 pz.) € 10,00

Bruschetta mit Burrata-Creme, kantabrischen Sardellen, confierten Kirschtomaten mit Basilikum
Bruschetta with burrata cream, Cantabrian anchovies, confit cherry tomatoes with basil

Caprese di bufala, pomodori e basilico € 14,00

Büffel mozzarella Caprese mit Tomaten und Basilikum
Buffalo Caprese mozzarella with tomatoes and basil

Prosciutto e melone € 13,00

Schinken und Melone
Ham and melon

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.

Antipasti di mare

Meeresfrüchte vorspeisen - Seafood starter

I classici

Grande antipasto di mare della casa € 38,00

Crostacei e molluschi misti, baccalà o dentice mantecato
Gedämpfte und gegrillte Krustentiere und Weichtiere, Rahm Kabeljau
Grilled and steamed molluscs and shellfish, Cream of cod

Capesante gratinate al forno - Richiedete voi la quantità al pz. € 5,00

Gebackene Jakobsmuscheln gratiniert Fordern Sie die Menge an (ein Stück)
Baked scallops au gratin Request the quantity (a piece)

Le sarde impanate servite con salsa alle erbe e maionese piccante € 12,00

Panierte Sardinien serviert mit Kräutersauce und Sharfe Mayo
Breaded sardines served with herb sauce and spicy mayo

Le cozze del Big Ben Porzione abbondante!

Big Ben Muscheln grosse Portion! - Big Ben mussels large portion!

Cozze al vino bianco € 16,00

sfumate al vino bianco, Olio e.v.o, aglio e prezzemolo con crostoni di pane

Muscheln im weiß Gießen Sie den Weißwein, das native Olivenöl extra, den Knoblauch und die Petersilie hinein
Mussels in white Pour in the white wine, extra virgin olive oil, garlic and parsley

Best Seller



Cozze alla marinara con salsa di pomodoro fatto in casa leggermente piccante € 16,00

Cozze con pomodorini peperoncino e crostoni di pane

Miesmuscheln Marinara, Paprika, Tomaten mit und Croutons
Mussels marinara, with chili peppers, tomatoes and bread croutons

LA TARTARE

Tartare di salmone con avocado e cetriolo. Semi di chia, vinaigrette con olio, sale e lime € 18,00

Lachs-Tatar mit Avocado und Gurke. Chiasamen, Olivenöl, Salz, Limette
Salmon tartare with avocado and cucumber. Chia seeds, olive oil, salt, lime

LE INSALATE DI MARE

Best Seller



LA CLASSICA Insalata di mare con polpo, seppie, gamberi sgusciati, pomodorini, olive nere e sedano € 18,00

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Tintenfisch, geschälten Garnelen, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Sellerie
Seafood salad with octopus, cuttlefish, peeled prawns, cherry tomatoes, black olives and celery

New Entry



LA TROPICALE Insalata di code di gambero al vapore, carote, mango, avogado, finocchio, olio, sale, salsa allo yogurt a parte € 18,00

Meeresfrüchtesalat mit gedämpften Garnelen, Karotten, Avocado, Mango, fenchel Öl, Salz, Joghurtsauce (separat serviert)
Seafood salad with steamed prawns, carrots, avocado, mango, oil, salt, fennel, yogurt sauce on the side



Guanciale croccante

La carbonara



Piatti della tradizione

Traditionelle italienische gerichte
Traditional italian dishes main course

Best
Seller
Recommended

La vera carbonara Romana "ricetta originale" con crema di uovo biologico, guanciale di norcia e pecorino romano 24 mesi

€ 16,00

Das echte Carbonara "Originalrezept" mit Bio Eiercreme, Schweinebacke und 24 Monate altem Pecorino Romano Käse
The real carbonara "original recipe" with Bio egg cream, pork cheek and 24-month-old pecorino romano cheese



Spaghetti aglio olio peperoncino fresco e croccante alla curcuma

€ 14,00

Spaghetti mit frischem Chili-Knoblauch-Öl und knusprigem Brot mit Kurkuma-Geschmack
Spaghetti with fresh chilli pepper garlic oil with crunchy turmeric flavored bread

Best
Seller

Paccheri alla salsa di 3 pomodori fatti in casa (san marzano, ramato, ciliegino, basilico fresco e olio E.V.O.) mantecati con grana 24 mesi

€ 15,00

Paccheri mit hausgemachter Tomatensauce (San Marzano, Kupfer, Kirsche und frischem Basilikum und nativem Olivenöl extra.) mit 24 Monate altem Grana-Käse cremig gerührt
Paccheri with homemade tomato sauce (san marzano, copper, cherry and fresh basil and extra virgin olive oil.) creamed with 24-month-old Grana cheese

Tagliatelle con il ragù di manzo alla Bolognese

€ 14,00

Bandnudel mit Bolognese-Rinderragout
Flat nudles with bolognese beef ragout

Tortellini panna e prosciutto

€ 13,00

Tortellini mit Sahnesoße und Schinken
Tortellini with cream sauce and ham

Lasagne fatte in casa 500gr.

€ 15,00

Hausgemachte Lasagne
Homemade lasagne

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.

Primi di pesce

Fish dishes first course
Fisch erster gang

Recommended

Tecia del Pescatore (minimo 2 persone) 400gr. € 42,00

Gran spaghetтата di crostacei e frutti di mare servita in padella
Große Spaghetti mit Krustentieren und Meeresfrüchten in einer Pfanne serviert
(mindestens zwei Personen)
Great spaghetti with shellfish and seafood served in a pan (min. two people)

NEW ENTRY 2026

Fettuccine pesto e gamberi sgusciati

Fettuccine pasta mit Pesto und geschält Garnelen
Fettuccine with pesto and peeled shrimp

€ 20,00

Gnocchi con salmone, zucchine, panna

Gnocchi mit Lachs, Zucchini und Sahne
Gnocchi with salmon, courgettes, and cream

€ 18,00

Recommended

Spaghetti allo scoglio (frutti di mare) € 25,00

Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood

Spaghetti alle vongole (lupino) € 18,00

Spaghetti mit Venusmuschen
Spaghetti with clams

Best
Seller

Spaghetti del Marinaio € 17,00

Spaghetti con cozze, pomodoro e peperoncino
Spaghetti mit Tomate, Miesuscheln und Chilli schoten
Spaghetti with mussels, tomato and red hot chily peppers

Accompagna le tue pietanze con le nostre
focaccine al rosmarino o all'aglio! € 5,00

Begleiten Sie Ihre Gerichte mit unseren
Rosmarin oder Knoblauch Scones!

Accompany your dishes with our rosemary
or garlic scones!



Spaghetti al dente cottura 12 minuti

Scampi

Capesante

Cozze





Gran Fritto misto di pesce con verdure pastellate

Anelli

Capesante



Tataky di tonno

Secondi di carne Hauptgerichte Fleisch Seconds dish of meat

Cotoletta di pollo con patatine fritte - 200 gr. € 18,00

Hühnerschnitzel mit Pommes frites
Chicken cutlet with french fries

Petto di pollo alla griglia con verdure grigliate € 16,00

Gegrillte Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse
Grilled chicken breast with grilled vegetables

Filetto di manzo con verdure alla griglia, patate al forno con pomodorini e olive, salsa bernese - 250 gr. € 34,00

Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse, Tomate und gebackene Kartoffeln mit Kirschtomaten und Oliven, Berner Sauce
beef tenderloin with grilled vegetables, tomato and baked potatoes with cherry tomatoes and olives, Bernese sauce

Best Seller

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, grana e ristretto di balsamico € 28,00

Rindersteak mi Rucola, Kirsh tomatoes, Parmesan und Balsamicosauce
Beef steak with rucola, cherry tomatoes, parmesan and balsamic sauce

Braciola di maiale "Tomahawk" alla griglia con patatine fritte e salsa bbq 500/600 grammi € 23,00

Gegrilltes "Tomahawk" Schweinekotelett mit Pommes Frites und BBQ-Sauce 500/600 Gramm
Grilled "Tomahawk" pork chop with French Fries and BBQ Sauce 500/600 grams

Secondi di pesce Hauptgerichte fisch Second courses with fish

Best Seller

Gran Fritto misto di pesce con verdure miste in tempura e polenta € 26,00

Gemischter gebratener Fisch mit Tempura-Gemüse
Mixed fried fish with tempura vegetables

Anelli di calamari e totani fritti con polenta € 18,00

Frittierte Calamari- und Tintenfischringe mit Polenta
Fried calamari and squid rings with polenta

NEW ENTRY 2026

Recommended

Filetto di ombrina "Bocadorno" al forno con patate pomodorini olive e granella di pistacchio € 25,00

Gebackenes Bassfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven und gehackte Pistazien
Baked seabass fillet with potatoes, tomatoes, olives and pistachio flakes

Tentacolo di piovra alla griglia su crema di piselli e menta, datterini gialli confit, polvere di olive € 23,00

Gegrillter Oktopus-Tentakel auf Erbsencremesuppe mit Minze, konfierten gelben Datterini-
Grilled octopus tentacle on cream of peas and mint, confit yellow datterini tomatoes, olive powder

Tataki di tonno rosa in crosta di pane alla curcuma, maionese aromatizzata al lime, gelee' di frutta € 24,00

Rosa thunfisch-tataki in kurkumakrustiertem brot, Mayonnaise mit Limettengeschmack, fruchtgelee
Pink tuna tataki in turmeric crusted bread, lime flavored mayonnaise, fruit gelee

Filetto di salmone aromatizzato con salsa teriaky, zucchine, carote, finocchio, olio, lime, maionese al wasabi € 23,00

Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Zucchini, Karotten, Fenchel, Öl, Limette und Wasabi-Mayonnaise
Salmon fillet flavored with teriyaki sauce, courgettes, carrots, fennel, oil, lime and Wasabi mayonnaise

Grigliata di gamberoni (7 pz.) € 29,00

Gegrillte Garnelen
Grilled prawns

Accompagna le tue pietanze con le nostre focaccine al rosmarino e all'aglio! € 5,00

Begleiten Sie Ihre Gerichte mit unseren Rosmarin oder Knoblauch Scones!

Accompany your dishes with our rosemary or garlic scones!



Tagliata di manzo



The famous Cesar's salad



Fresh



Alaska

Insalatone



Insalata mista piccola

€ 6,50

Kleiner gemischter salad
Small Mixed salad



Insalata mista grande

€ 8,00

Große gemischter salad
Big Mixed salad



The famous Cesar's salad

€ 14,00

Pollo, insalata, pomodori, cipolla, crouton di pane, scaglie di grana, salsa cesar's Hähnchen, salat, Tomaten, Zwiebel, Brot Crouton, Parmesan, Cesar sauce Chicken, salad, tomatoes, onions, bread's crouton, parmesan, Cesar's souce

Tira

€ 14,00

Tonno, insalata, pomodori, cetrioli, carote, olive, feta greca, origano, salsa tzatziki Thunfisch, Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Oliven, Feta Käse, Origano, Tzatziki-Sauce Tuna, salad, tomato, cucumber, carrots, olives, feta cheese, oregan, Tzatziki-Sauce



Recommended

Accompagna le tue pietanze con le nostre focaccine al rosmarino e all'aglio!

€ 5,00

Begleiten Sie Ihre Gerichte mit unseren Rosmarin oder Knoblauch Scones!

Accompany your dishes with our rosemary or garlic scones!



Contorni e frittore



Insalata mista piccola

€ 6,50

Kleiner gemischter salad - Small mixed salad



Insalata mista grande

€ 8,00

Große gemischter salad - Big mixed salad



Patatine fritte

€ 5,50

Pommes frites - French fries

Verdure alla griglia

€ 6,50

Gegrilltes Gemüse - Grilled Vegetables

Olive ascolane

€ 6,00

Gefüllte Oliven - Stuffed Olives

Side garnish and fried Garnitur und fritüre

Anelli di cipolla fritti

€ 5,00

Gebrotene Zwiebelringen - Fried Onion Ring

Mozzarelline panate

€ 6,00

Mozzarella Käse paniert
Fried breaded Mozzarella cheese

Gold chicken nuggets (7pz.) (pepite di pollo)

€ 8,00

Chicken Nuggets paniert
Breaded chicken nuggets

Patate al forno con pomodorini e olive

€ 6,00

Gebackene kartoffeln mit Kirschtomaten und Oliven
Baked potatoes with cherry tomatoes and olives

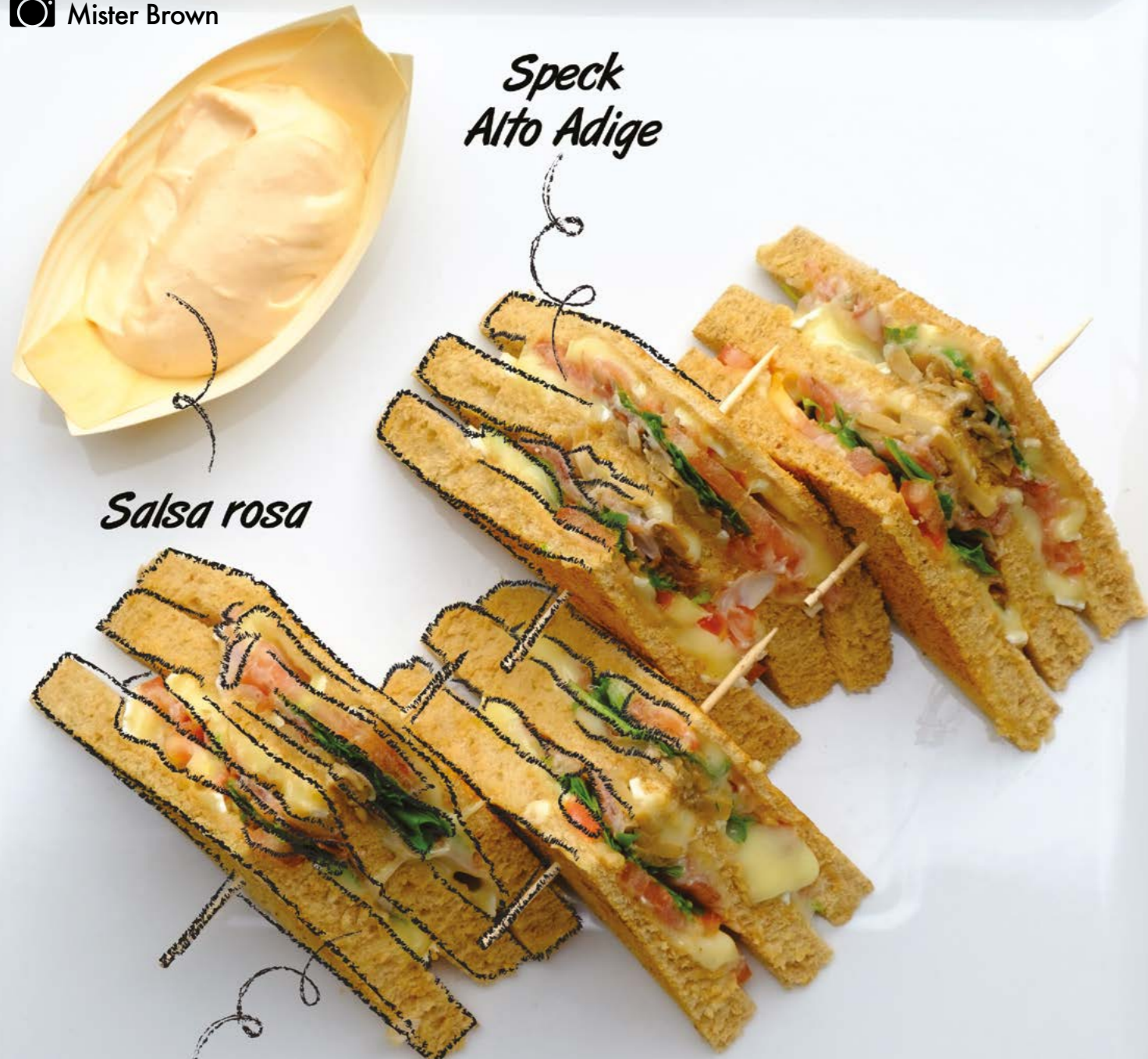
Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.

*Speck
Alto Adige*

Salsa rosa

Pane integrale



Club Sandwich

The Classic

Prosciutto, formaggio, bacon, uovo, insalata, pomodoro

Schinken, Käse, Ei, Bacon, tomate, salat
Ham, cheese, egg, bacon, tomato, salad

€ 15,00



Green Delight

Insalata, pomodoro, formaggio, verdure grigliate

Tomate, Salat, gegrilltem Gemüse, Käse
Cheese, salad, grilled vegetables, Tomato

€ 15,00



Mister Brown - con pane integrale

Rucola, pomodoro, Speck, brie, funghi

Rauke salat, Speck, Tomaten, Brie, Pilze (Vollkornbrot)
Arugola, bacon, tomato, brie, mushrooms (wholemeal bread)

€ 16,00

California Style

Insalata, pomodoro, american cheddar cheese, tacchino, bacon, guacamole

Cheddar-Käse, Tomate, salat, Truthahn, Bacon, Guacamole
American cheddar cheese, tomato, salad, turkey, bacon, guacamole

€ 16,00



Pikkante

Insalata, pomodoro, spianata calabra, melanzane grigliate, peperoni, provola affumicata, salsa piccante

Tomaten, salat, pikante Salami, gegrillte Auberginen, paprika, Räucherkäse, scharfer Sauce Tomato,
Tomato, salad, spicy calabrese salami, grilled aubergine, peppers, smoked cheese, hot sauce

€ 16,00

Salmone - con pane integrale

Rucola, pomodoro, salmone affumicato, zucchini, formaggio alle erbe

Räucherlachs, rucola, Tomate, Zucchini, Kräuterkäse (Vollkornbrot)
Smoked salmon, rocket, tomato, zucchini, herb cheese (wholemeal bread)

€ 17,00

Delicious

Insalata, pomodoro, prosciutto crudo, mozzarella, bacon, uovo

Roh Schinken, Salat, Tomate, Mozzarella, Bacon, Ei
Raw Ham, salad, tomato, mozzarella, bacon, egg

€ 16,00

Chicken

Prosciutto, formaggio, bacon, salsa di pollo, insalata, pomodoro

Schinken, Käse, Bacon, Hühnsauce, Salat tomate
Ham, cheese, bacon, chicken sauce, salad, tomato

€ 16,00

Icone Icons



Consigliato / Best Seller
Empfohlen - recommended



Senza glutine
Erster gang Glutenfreie
Main course gluten free



Vegetariano
Vegetarier - vegetarian



Piccante
Würzig - spicy

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegessen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.



200gr Manzo italiano premiata
Macelleria Cadamuro
Eraclea Km 0

Patatine Fritte



Bacon Croccante

Il pane e' servito a Km 0
dal maestro panettiere
Mauro Pinel

Pinel



Il pane e' servito a Km 0 dal maestro panettiere Mauro Pinel
Das Brot wird bei Km 0 vom Bäckermeister Mauro Pinel serviert
The bread is served at Km 0 by the master baker Mauro Pinel

Hamburger a Km 0 premiata macelleria Cadamuro Eraclea
Hamburger aus der Region, ausgezeichnete Metzgerei Cadamuro Eraclea
Locally sourced hamburgers, award-winning butcher Cadamuro Eraclea

Hamburger di manzo italiano 200gr. von Italienisches Rindfleisch 200gr. of Italian beef 200gr.

Hamburger al piatto con verdure e patate fritte € 18,00

(senza pane)
Piatto con Hamburger, verdure grigliate e patatine fritte
Platte mit Burger, gegrilltem Gemüse und Pommes frites (Ohne brot)
Plate with burgers, grilled vegetables and fries (Whitout bread)

 **Las Vegan con patate fritte** € 16,00

Hamburger con verdure e seitan, insalata, pomodoro, formaggio vegano e mayo vegana
Hamburger mit Gemüse und Seitan, Salat, Tomate, Käse und Mayo veganer und Pommes Frites
Hamburger with vegetables and seitan, salad, tomato, vegan cheese and mayo, fries

Simple Original e patate fritte € 16,50

Hamburger, insalata e pomodoro
Hamburger, salat, tomate und Pommes Frites
Hamburger, salad, tomato and french fries

 **Route 66 (Cheeseburger) e patate fritte** € 17,50

Hamburger, formaggio, insalata, pomodoro
Hamburger, Käse, salat, tomate und Pommes Frites
Hamburger, cheese, salad, tomato and french fries

New York Style e patate fritte € 18,50


Hamburger, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, bacon, cipolla caramellata
Hamburger, salat, tomate, Cheddar-Käse, bacon, karamellisierte Zwiebel
Hamburger, salad, tomato, cheddar cheese, bacon, caramelized onions

Rock star e patate fritte € 18,00

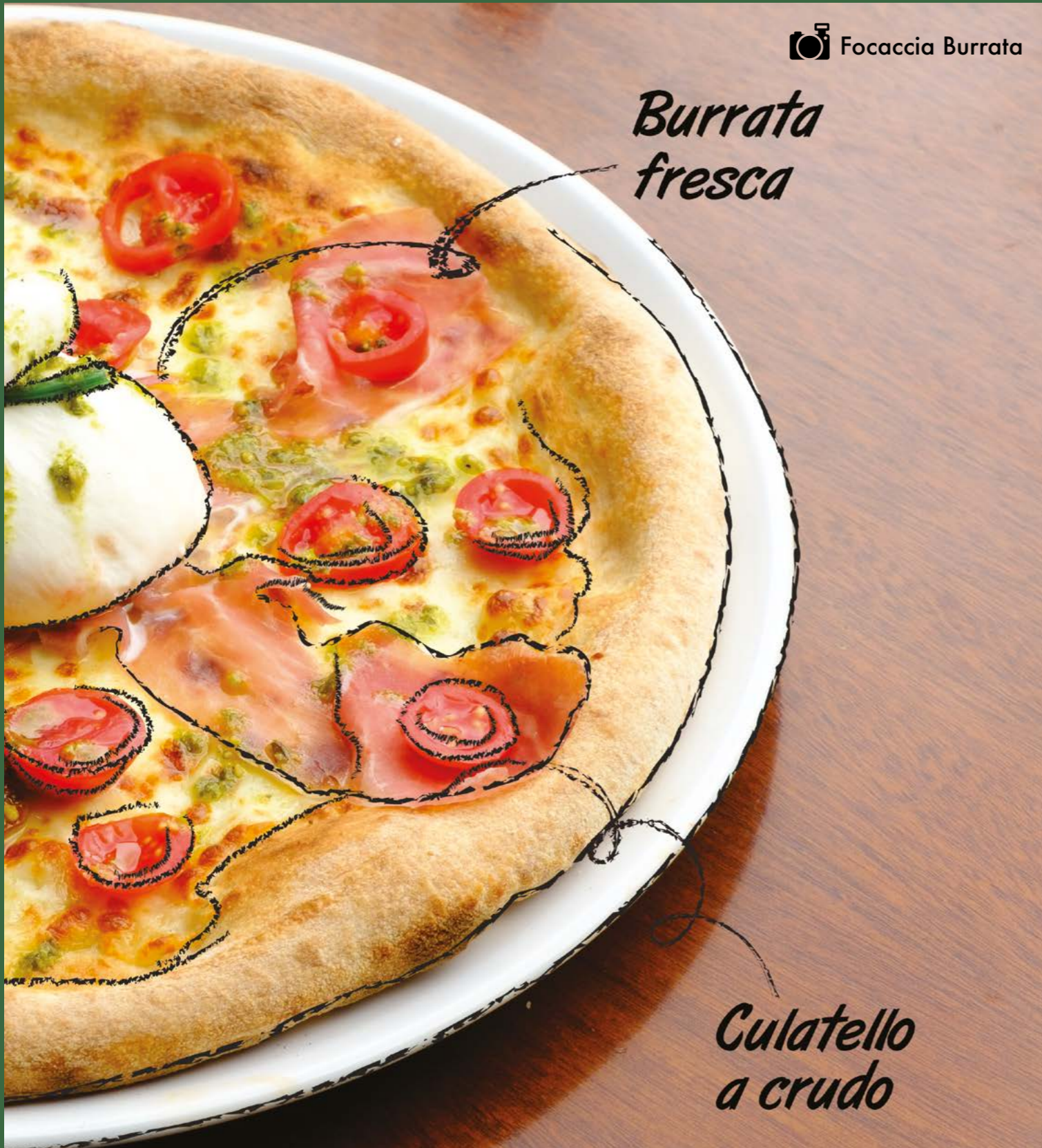
Hamburger, insalata, pomodoro, uovo, formaggio cheddar, bacon
Hamburger, Ei, salat, tomate, Bacon, Cheddar-Käse
Hamburger, egg, salad, tomato, bacon, cheddar cheese

Miami Style e patate fritte € 18,00

Hamburger, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, bacon, guacamole
Hamburger, salat, tomate, Cheddar-Käse, Bacon, guacamole
Hamburger, salad, tomato, cheddar cheese, bacon, guacamole

 Focaccia Burrata

*Burrata
fresca*



*Culatello
a crudo*

*L'impasto della nostra pizza
e' fatto con i seguenti prodotti:*

*Der teig unserer pizza wird mit folgenden
produkten hergestellt:*

*The dough of our pizza is made with the
following products:*

Farina "tipo 1" macinata a pietra	50%
Farina ai cereali	25%
Farina integrale	25%
"Typ 1" Mehl Steinboden	50%
Farina ai cereali	25%
Farina integrale	25%
"Type 1" flour stone ground	50%
Farina ai cereali	25%
Farina integrale	25%

Pomodoro
**Biologico
pelato salsato**

**Biologische
geschälte**
Tomate soße

**Biological
peeled**
Tomatoes sauced

Mozzarella
Fiordilatte

Mozzarella
Fiordilatte

Mozzarella
Fiordilatte

Speciali *Sonder pizza aus dem haus Special pizza from the house*

	Focaccia Burrata	€ 16,00	Deliziosa	€ 13,00
	Pane pizza con mozzarella in cottura, burrata, pomodorini al basilico, pesto e culatello a crudo Brot Pizza mit Mozzarella Beim Kochen, Burrata, Kirschtomaten, Pesto und Culatello schinken Pizza bread with mozzarella cheese, burrata cheese, cherry tomatoes, pesto and culatello ham		Pomodoro, mozzarella, pomodorini secchi, salamino piccante, scaglie di ricotta affumicata Tomate, Mozzarella, getrocknete Tomaten, pikante Salami, geraucherter Ricotta Käse Tomato, mozzarella, dried tomatoes, spicy salami, smoked ricotta cheese	
	Porcini e carpaccio Tartufo (pizza bianca)	€ 18,00	Ingorda	€ 13,00
	Mozzarella, porcini, culatello, grana a scaglie, carpaccio di tartufo Mozzarella, Porcini-pilzen, Schinken Culatello, grana-käseflocken, Trüffelöchen (nich tomaten) Mozzarella, porcini mushrooms, culatello, grana cheese flakers, truffle flakes (no tomato)		Mozzarella, pomodoro, cipolla, wurstel, salamino, funghi, uovo Mozzarella, Tomato, Zwiebel, frankfurter, pikante salami, pilzen und Ei Mozzarella, tomato, onion, wurstel, spicy salami, mushrooms and egg	
	Chips	€ 11,00	Leggera (ingredienti a crudo)	€ 13,00
	Pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomate, Mozzarella, Pommes frites Tomato, mozzarella, french fries		Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, olive, pomodorini al basilico Tomate, Büffel Mozzarella, schwarze olive, Schinken (Rohe Zutaten), Kirschtomaten Tomato, buffalo mozzarella, black olives and ham (raw ingredient), cherry tomatoes	
	Wurstel e Chips	€ 12,00	Oliva	€ 13,50
	Pomodoro, mozzarella, Wurstel, patatine fritte Tomaten Mozzarella, Wurstel, Pommes frites Tomato, mozzarella, Wurstel , french fries		 Pomodoro, mozzarella di bufala, olive tagiasche, origano Tomate, Büffel Mozzarella, Oliven, Origano Tomato, buffalo mozzarella, olives, oregano	
	Italia	€ 12,00	Atomica (doppia, double) specialità del pizzaiolo	€ 20,00
	Pomodoro, mozzarella, pesto e pomodoro a fette Tomate, Mozzarella, Pesto sauce und tomaten in Scheiben geschnitten Tomato, mozzarella, pesto, sliced tomatoes		Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, salamino piccante, uovo, pomodorini, strato di pizza, grana a scaglie e prosciutto crudo Tomate, Mozzarella, Pilzen, Paprikaschoten, pikante Salami, Ei, Kirschtomaten, zweite stück mit Grana Käse und Roher Schinke Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, spicy salami, egg, cherry tomato, second floor with grana cheese and raw ham	
	Parmigiana	€ 12,00	Mortazza (bianca)	€ 16,00
	Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana Tomate, Mozzarella, Auberginen und grana Käse Tomato, mozzarella, grana cheese and aubergines		Mozzarella Fiordilatte, mortadella, pomodorini al basilico, crema di burrata, pesto e granello di pistacchio Mozzarella Fiordilatte, Mortadella (Wurst Spezialität aus Bologna), Kirschtomaten, Burrata-Creme, Pesto und Pistazienkörner Mozzarella Fiordilatte, Mortadella (Sausage speciality from Bologna), cherry tomatoes, Burrata cream, pesto and pistacchio nuts	
	Brie e pomodorini	€ 12,00	Salsiccia e friarielli	€ 13,00
	Tomate, Mozzarella, Brie Käse und Kirschtomaten Mozzarella, tomato, brie and cherry tomatoes		Mozzarella, salsiccia, friarielli Mozzarella, Wurst mit Rübenoberteile Mozzarella, sausage, turnip greens	
	Bufalina	€ 12,00	Campagnola	€ 14,00
	Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico Tomate, Büffel Mozzarella, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil		Mozzarella, pomodoro, salsiccia, pomodorini, scamorza affumicata Mozzarella, Tomato, Wurst, Kirschtomaten, Scamorza Käse Mozzarella, tomato, cherry tomatoes, sausage, scamorza smoked cheese	
	Fresca Bufala	€ 14,00	Gustosa	€ 14,00
	Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, basilico, rucola, prosciutto crudo Tomate, Roher Büffel Mozzarella, Basilikum, Roher Schinken, Rauke Tomato, raw buffalo mozzarella, basil, raw ham, rocket		Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salsiccia, peperoni Mozzarella, Tomato, Gorgonzola Käse, Wurst, und Paprikaschoten Mozzarella, tomato, gorgonzola cheese, sausage and peppers	
	Calabrese	€ 14,00	Mozzarella, Salmone e Gamberetti (bianca)	€ 17,00
	Pomodoro, mozzarella, olive nere, spianata piccante, n'duja, scaglie di pecorino Tomate, Mozzarella, Oliven, Pikante Salami, N'duja (würzige salamicreme), Pecorino Käse Tomato, mozzarella, black olives, spicy salami, N'duja (spicy salami cream), pecorino cheese		Mozzarella, salmone, gamberetti Mozzarella, Lachs und Garnelen Mozzarella, Salmon and Shrimp	
	Saporita	€ 13,00		
	Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, brie, cipolla Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Brie Käse und Zwiebeln Tomato, mozzarella, spicy salami, brie cheese and onion			
	Hawaii	€ 12,50		
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomate, Mozzarella, Ananas und Schinken Tomato, mozzarella, pineapple, ham			

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.



Pomodoro biologico

Impasto ad alta digeribilità


Frutti di mare



Bocconcini di mozzarella

Olio al basilico

Pomodorini

 Margherita Special

Classiche *Die italienische klassische pizza The italian classic pizza*

Le nostre Diavole

unsere Teufelspizzas - Our deviled pizzas

Best Seller



Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomate, Mozzarella und pikante Salami
Tomato, mozzarella and spicy salami

€ 11,00



Diavola inferno (molto piccante)

Pomodoro, mozzarella, spianata calabrese, provola
Tomate, Mozzarella, würzig kalabrischen Wurst und Provolone Käse
Tomato, mozzarella, spicy calabrese salami, Provolone cheese

€ 14,00

Diavola dolce con salame Milano

Mozzarella, pomodoro, salame Milano
Mozzarella, Tomate mit Susse und Keine sharfe Salami
Mozzarella, tomato and sweet not spicy salami

€ 11,00



Diavola, gorgonzola, aglio, cipolla

Diavola, Gorgonzola, Knoblauch, Zwiebel
Diavola, gorgonzola cheese, garlic, onion

€ 13,00

Le nostre Margherite

unsere Margherita-Pizzen - Our margherita pizzas

Margherita

Mozzarella, pomodoro, basilico
Mozzarella, Tomato, Basilikum
Mozzarella cheese, tomato, basil

€ 7,50

Margherita Special

Mozzarella, pomodoro, bocconcini di mozzarella, ciliegini, olio al basilico
Mozzarella, Tomate, Mozzarella-Häppchen, Kirschtomaten, Basilikumöl
Mozzarella, tomato, mozzarella bites, cherry tomatoes, basil oil

€ 10,00

Frutti di mare (rossa senza mozzarella)



Pomodoro, frutti di mare (rossa senza mozzarella)
Tomate, und Meeresfruchte (rot ohne Mozzarella)
Tomato, and seafood (red without mozzarella)

€ 18,00

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
Tomate, Mozzarella, Schinken und Pilzen
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

€ 13,00

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
Tomate, Mozzarella, Schinken und Pilzen
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

€ 12,00

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomate, Mozzarella und Schinken
Tomato, mozzarella, ham

€ 10,00

Funghi

Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomate, Mozzarella und Pilzen
Tomato, mozzarella and mushrooms

€ 10,00

Viennese

Mozzarella, pomodoro, wurstel
Mozzarella, Tomate, Würstel
Mozzarella, tomato, frankfurter

€ 10,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilzen und Artischocken
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

€ 13,00

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Oliven und Artischocken
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes

€ 13,00

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, formaggi vari
Tomate, Mozzarella, 4 sorten Käse
Tomato, mozzarella, 4 different cheeses

€ 13,00

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomato, mozzarella, tuna and onion

€ 13,50

Verdure

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

€ 13,50

Prosciutto crudo di "Baita"

Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo
Mozzarella, Tomate und Roh Schinken
Mozzarella, tomato and raw ham

€ 13,50

Gorgonzola e speck

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck
Mozzarella, Tomate, Speck, Gorgonzola Käse und Speck
Mozzarella, tomato, gorgonzola cheese and smoked raw ham

€ 13,50

Speck, brie e funghi

Mozzarella, pomodoro, speck, brie e funghi
Mozzarella, Tomate, Speck, Brie und Pilzen
Mozzarella, tomato, brie cheese and mushrooms

€ 13,50

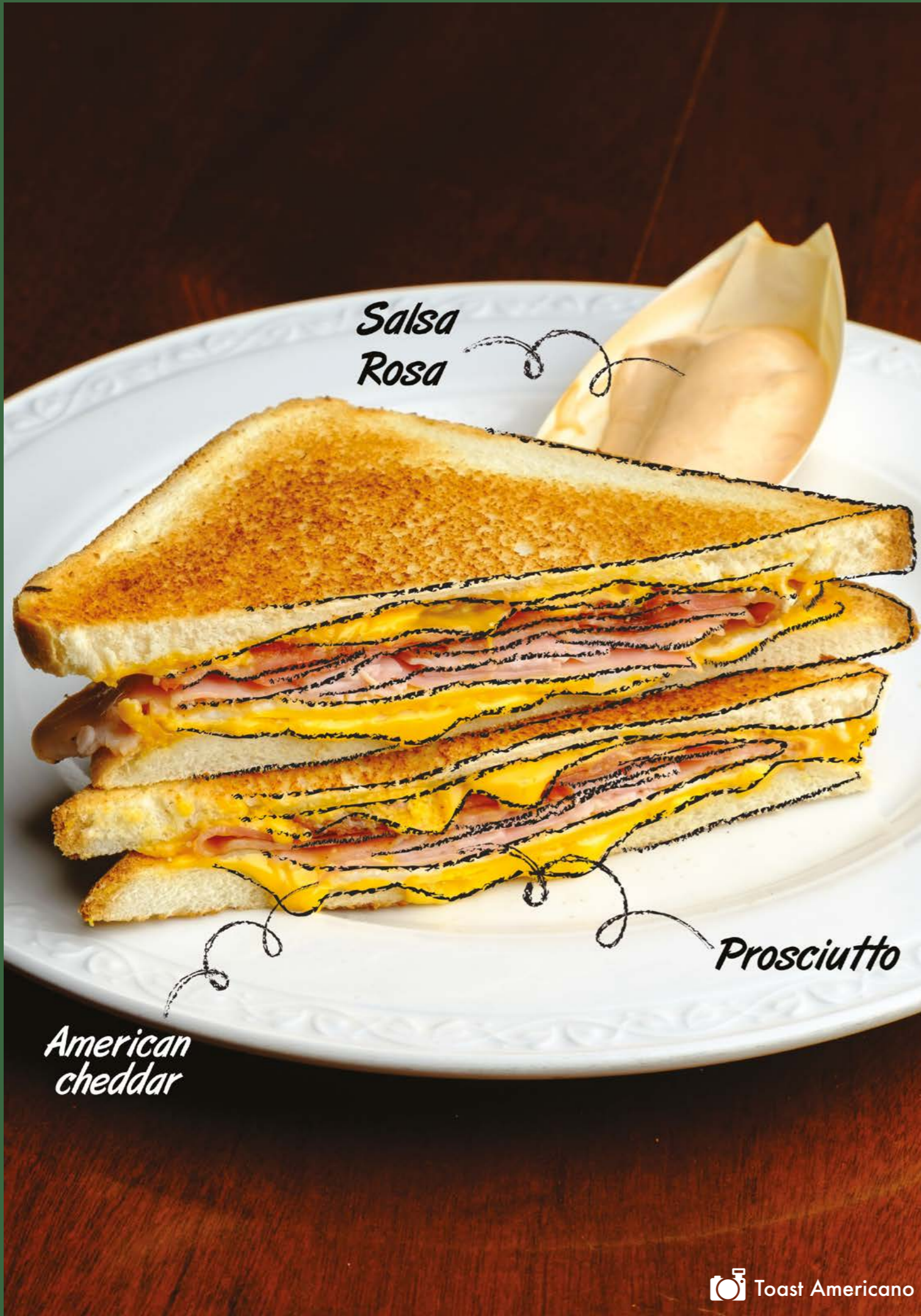
Bresaola, rucola e grana

Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola e grana
Mozzarella, Tomate, Bresaola-getrocknetes Rindfleisch, Rucola und grana Käse
Mozzarella, tomato, bresaola-dried beef, Rucola and grana cheese

€ 13,50

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.



Toast

- Classico** € 7,00
Prosciutto, formaggio
Schinken, Käse
Ham, cheese
- Farcito** € 8,00
Prosciutto, formaggio, melanzane, zucchine, funghi
Schinken, Käse, Pilzen, Zucchini, Aubergine
Ham, cheese, mushrooms, courgette, aubergine
- Americano** € 9,00
Prosciutto, formaggio american cheddar, bacon, uovo
Schinken, amerikanischen Cheddar-Käse, Bacon, Ei
Ham, american cheddar cheese, bacon, egg



Baby Menu

- Baby Spaghetti o penne al pomodoro o burro** € 7,50
Baby-Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce oder Butter
Baby spaghetti or penne with tomato sauce or butter
- Baby gnocchi al pomodoro o bolognese** € 7,50
Baby-Kartoffelklößchen mit Tomatensauce oder Bolognese
Baby dumplings gnocchi with tomato or Bolognese
- Burger con patatine fritte** € 14,00
Baby-Burger mit Pommes
Baby Burgher with french fries
- Bastoncini di pesce con patatine fritte** € 10,00
Fischstäbchen mit Pommes
Fish fingers with fries

Senza glutine

- Erster gang Glutenfreie
Main course gluten free*
- Lasagne** € 13,00
Lasagne Glutenfreie
Lasagne gluten free
 - Tortellini panna e prosciutto** € 13,00
Tortellini mit Sahnesoße und Schinken Glutenfreie
Tortellini with cream sauce and ham gluten free

- Piatto con prosciutto cotto, formaggio e patatine fritte** € 9,00
Teller mit Schinken, Käse und Pommes frites
Plate with ham, cheese and french fries
- 2 Würstel con patatine (senza pane)** € 8,00
Zwei Frankfurter mit Pommes (Ohne brot)
Two Würstel with fries (Whitout bread)
- Hot Dog e patate fritte** € 8,00
Hot Dog, Pommes frites
Hot Dogs, french fries
- Baby pizza margherita** € 6,50
Baby-Pizza Margherita
Baby pizza margherita
- Patatine fritte** € 5,50
Pommes frites
French fries
- Golden chicken nuggets (pepite di pollo 7pz.)** € 8,00
Chicken Nuggets paniert
Breaded chicken nuggets

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.

Tiramisu'



Cheesecake



Souffle'
al cioccolato



Dolci Dessert

Best Seller

Il tris di dolci della casa: Tiramisù, cheesecake, soufflè al cioccolato

€ 15,00

Das Trio hausgemachter Desserts: Tiramisu, Käsekuchen, Schokoladensoufflè
The trio of homemade desserts: Tiramisu, cheesecake, chocolate soufflè

Best Seller

Tiramisù fatto in casa

€ 6,50

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade tiramisu

Soufflè al cioccolato con gelato al pistacchio

€ 6,50

Schokoladensoufflè mit Pistazieneis
Chocolate soufflè with pistachio ice cream

Recommended

Cheesecake alla fragola fatta in casa

€ 6,50

Hausgemachter Erdbeerkäsekuchen
Homemade strawberry cheesecake

Millefoglie con crema pasticciera e frutta di stagione

€ 7,50

Millefeuille mit pudding creme und fruchten der saison
Millefeuille with custard cream and seasonal fruit

Carpaccio di ananas, gelato agli agrumi, crumbl di amaretti, ristretto di fragola

€ 6,50

Ananas-Carpaccio, Zitrus-Eis, Amaretto-Streusel, Erdbeersauce
Pineapple carpaccio, citrus ice cream, amaretto crumble, strawberry sauce

Tartufo bianco o nero

€ 4,00

Weißer oder schwarzer Trüffel
White or black truffle

Servizio e coperto € 2,50 - Service and cover € 2,50

Avvisiamo la gentile clientela che, tutti i nostri piatti vengono cucinati espressi, ci scusiamo quindi, se l'attesa dovesse essere prolungata.
Alle unsere Gerichte werden zubereitet gegossen, Wir entschuldigen uns, wenn die Wartezeit verlängert werden.
All our dishes are cooked cast, we apologize if the wait should be extended.

Bar

Bibita alla spina (small) <small>Pepsi-cola, Fanta, Tonica, Lemon</small>	€ 3,00	Acqua naturale / gas 0,65	€ 3,50
Bibita alla spina (large) <small>Pepsi-cola, Fanta, Tonica, Lemon</small>	€ 5,00	Caffè	€ 1,50
Bibite e succhi in bottiglia	€ 3,50	Caffè decaffeinato / Orzo	€ 2,00
Ice The / lattina - can - dose <small>Pesca o limone - Pfirsche oder zitrone - Peach or lemon</small>	€ 3,50	Caffè corretto	€ 2,00
Coca-Cola - Fanta / lattina - can - dose	€ 3,50	Cappuccino	€ 3,50
Succo mela piccolo / small / kleine <small>Apfelsaft - Apple juice</small>	€ 3,50	Thè	€ 3,50
Succo mela medio / big / Grosse <small>Apfelsaft - Apple juice</small>	€ 5,00	Camomilla	€ 3,50
Aperitivo bottiglia <small>Gingerino, Crodino, Campari soda</small>	€ 3,50	Spritz	€ 4,50
		Hugo	€ 5,00

Vino della casa

HouseWein House wine

Prosecco al calice - Glas - Glass <small>Trocknen sekt weiss wine - Medium dry sparkling</small>	€ 3,00	Pinot bianco al calice - Glas - Glass <small>Trocknen weiss wine - Medium dry white</small>	€ 3,00
1/4 litro	€ 5,00	1/4 litro	€ 5,00
1/2 litro	€ 9,00	1/2 litro	€ 9,00
1 litro	€ 14,00	1 litro	€ 14,00
Cabernet al calice - Glas - Glass <small>Trocknen rotwein - Medium dry red wine</small>	€ 3,00	Lambrusco rosso - Glas - Glass <small>Süßer rotwein - Sweet red wine</small>	€ 3,00
1/4 litro	€ 5,00	1/4 litro	€ 5,00
1/2 litro	€ 9,00	1/2 litro	€ 4,00
1 litro	€ 14,00	1 litro	€ 14,00
Frizzantino bianco - Glas - Glass <small>Süßer weiss wine - Sweet white wine</small>	€ 3,00		
1/4 litro	€ 5,00		
1/2 litro	€ 9,00		
1 litro	€ 14,00		

Gin Selection

	Single	Premium Tonic
Gordon's	€ 6,50	€ 9,00
Tanqueray	€ 6,50	€ 9,00
Bombay	€ 6,50	€ 9,00
Hendrick's	€ 7,00	€ 10,00
Bulldog	€ 7,00	€ 10,00
Gin Marè	€ 7,00	€ 10,00
Malfy rosa	€ 7,00	€ 10,00

Vodka Selection

	Single	Premium Tonic
Smirnoff	€ 6,00	€ 8,50
Absolut	€ 6,50	€ 8,50
Grey Goose	€ 8,00	€ 10,00
Belvedere	€ 8,00	€ 10,00

Whisky

Glen Grant	€ 7,00
Johnnie Walker	€ 7,00
J & B	€ 7,00
The Famous Grouse	€ 7,00
Jameson Irish whisky	€ 7,00
Jack Daniel	€ 7,00
Four Roses	€ 7,00
Johnnie Walker Black Label 12	€ 8,00
Nikka Blended (Japanese)	€ 8,00
Lagavulin	€ 8,00
Laphoraig	€ 8,00

Rum

Abuelo 7	€ 7,00
Havana 7	€ 7,00
Pampero Aniversario	€ 8,00
Zacapa 23 anjos	€ 10,00

Amari & Liquori

Jefferson (Il Re degli amari)	€ 6,00
Ramazotti	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Martini Bianco - Rosso - Dry	€ 4,00
Baileys	€ 5,00
Amaretto Di Saronno	€ 4,00
Prugna Ciemme	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00

Grappe

Grappa Veneta Bassanina	€ 4,00
Poli	€ 4,00
Nardini Bianca	€ 4,00
993 Barrique	€ 4,50
Storica Nera	€ 5,00
Prime Uve	€ 4,00

Hot Coffee Cocktails

Caffè shakerato <small>Caffè, sugar</small>	€ 4,00
Irish Coffè <small>Irish Whisky, Hot Coffee and Brown Sugar, Cream</small>	€ 8,00

Birre alla spina Draught Beer - Bier vom Fass



Birra classica della baviera dal colore oro particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere. v

This is a classic beer of Bavaria which has a golden color and is especially bright. In the glass it is crowned by an opalescent scum. It is a very drinkable beer, delicate and finely malty. A light sweet note and a slight hint of hops complement its character.

.....vol. 5% Piccola 0,20 cl € 3,50 / Grande 0,40 cl € 6,00



Il suo sapore caratteristico il suo colore rubino scuro e la sua schiuma fine e cremosa la rendono una birra unica è caratterizzata da aromi speziati di anice e liquirizia superbamente integrati da carpose note di caramello. È sorprendentemente morbida. presenta deliziose note fruttate, in particolare di pera, oltre a un leggerissimo sentore di amaro sul finale.

Its distinctive flavor, its dark ruby color and its fine and creamy foam make it a unique beer characterized by spicy aromas of anise and licorice superbly complemented by carous notes of caramel. It is surprisingly soft. It has delicious fruity notes, in particular of pear, as well as a very slight hint of bitterness on the finish.

.....vol. 8% Piccola 0,20 cl € 4,00 / Grande 0,40 cl € 7,00



Prodotta con malto di altissima qualità che, previa tostatura, conferisce il caratteristico colore scuro, tendente al nero e con un perlage ridotto. Il sapore è secco, deciso e intenso, e ricorda molto il caffè ed il cacao. Questa birra, che di diritto viene considerata la stout numero uno al mondo, è caratterizzata da una schiuma densa, molto compatta e assolutamente persistente.

Produced with high quality malt that, after roasting, gives the characteristic dark color, almost black, and with a small bead. The flavor is dry, decisive and intense, and very reminiscent of the coffee and cocoa. This beer, which by right is considered the number one stout in the world, is characterized by a dense foam, very compact and very persistent.

.....vol. 4,2% 1/2 Pint € 4,00 / Pint € 7,00



Presenta un colore giallo dorato e un aspetto limpido, e viene prodotta con un luppolo molto aromatico che si percepisce nettamente nel profumo di questa Pils. Il sapore è piacevolmente amarognolo, con un finale luppolato, che insieme alla buona frizzantezza rendono questa birra estremamente rinfrescante.

It presents a golden yellow color and a clear appearance, and is produced with a very aromatic hops that clearly perceives the smell of this Pils. The taste is pleasantly bitter, with a final hoppy, which together with good carbonation make this extremely refreshing beer.

.....vol. 5,6% Piccola 0,20 cl € 4,00 / Grande 0,40 cl € 7,00



Questa birra è una classica weizen molto equilibrata in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza dei lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto si presenta rotonda e speziata, con una prevalenza di fondo legata alla banana matura. Dal retrogusto secco che lascia la bocca pulita. vol. 5%

This beer is a classic Weizen very balanced where malts and hops blend perfectly. The opacity given by the presence of yeast is also evident in the aromas. The taste is round and spicy, with a prevalence of cross linked to the ripe banana. A dry aftertaste that leaves the mouth clean.

.....vol. 5% Piccola 0,30 cl € 4,00 / Grande 0,50 cl € 7,00



La Chouffe diventa bianca! Ancora più rinfrescante della bionda, questa piccola novità belga si rivela in un abito giallo nebbioso sormontato da una bella schiuma bianca e ariosa. Al naso, rivela agrumi e cereali, con aromi di agrumi, limone, spezie e cereali.

La Chouffe goes white! Even more refreshing than the blonde, this little Belgian novelty reveals itself in a misty yellow dress topped with a lovely airy white foam. On the nose, it reveals citrus and cereals, with aromas of citrus, lemon, spices and cereals.

.....vol. 5% Piccola 0,25 cl € 4,00 / Grande 0,50 cl € 7,00



Birra Km 0 prodotta su nostra ordinazione dal birrificio B2O di Caorle. Indian Pale Ale, ambrata ricca di luppoli d'oltre oceano. Note di frutta a polpa gialla tropicale, in bocca chiude con un piacevole amaro. Gusto e aromi di fiori e agrumi

Locally sourced beer, produced to our order by the B2O brewery in Caorle. Indian Pale Ale, amber in colour and rich in hops from across the ocean. Notes of tropical yellow-fleshed fruit, finishing with a pleasant bitterness. Flavours and aromas of flowers and citrus fruits

.....vol. 5,6% Misura unica 0,40 cl € 7,00

Birre in bottiglia e lattina

Bottled and canned beer - Flaschen und Dosenbier

Peroni cl. 0,33	€ 5,00
<i>Italy - alc. 4,7%</i>	
Moretti cl. 0,33	€ 5,00
<i>Italy - alc. 4,7%</i>	
Chimay Rossa cl. 0,33	€ 7,00
<i>Belgium - Trappista - alc. 7,0%</i>	
Bonator cl. 0,50	€ 7,50
<i>Germany - Dopplebock - alc. 8,0%</i>	
Augustiner Edelstoff cl. 0,50	€ 7,00
<i>Germany - Lager - alc. 5,5%</i>	
Paulaner Weisse cl. 0,50	€ 6,00
<i>Germany - Weiss - alc. 5,5%</i>	
Heineken cl. 0,33	€ 6,00
<i>Holand - Lager - alc. 5%</i>	
Corona Extra cl. 0,35	€ 6,00
<i>Mexico - Light Lager - alc. 4,5%</i>	
Warsteiner Alcol Frei cl. 0,33	€ 6,00
<i>Germany - No Alcol</i>	
Pedavena Superior Gluten Free cl. 0,33	€ 6,00
<i>Italy - Gluten free - alc. 5,2%</i>	
Cà Barley Session IPA cl. 0,33	€ 7,00
<i>Italy - Birra Agricola BIO - alc. 3,5%</i>	
Opperbacco "El.PI.El." cl. 0,33	€ 7,00
<i>Italy - American Pale ale - alc. 6,1%</i>	
Wicklow wolf tundra 0,33	€ 7,00
<i>Irlanda - Tropical Neipa - alc. 5,6%</i>	



Allergeni Allergens

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze siete pregati di chiedere informazioni ai nostri collaboratori, i quali saranno lieti di darvi informazioni più dettagliate.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

Our food and beverages may contain the following substances:

Cereal containing gluten, specifically: wheat, rye, barley, oats, spelt, Khorasan wheat, hybrid and derived products

Shellfish and shellfish-based products

Eggs and egg-based products

Fish and fish-based products

Peanut and peanut-based products

Soy and soy-based products

Milk and milk-based products (including lactose)

Nuts, specifically: almonds (*Amygdalus communis* L.) hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglas regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products, except shell fruit used to make spirits, including home-made ethyl alcohol.

Celery and celery-based products

Mustard and mustard-based products

Sesame seeds and sesame-seed products

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO2 to be calculated for products ready for consumption or prepared according to the manufacturers' guidelines.

Lupins and lupin-based products

Seafood and seafood-based products

If you are allergic or intolerant to the products listed above, please ask one of the staff for further information; they will gladly provide you with more detailed information.

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE, CUCINA E PIZZERIA LAVORANO SEPARATAMENTE, NON È PER TANTO GARANTITA LA SIMULTANEITÀ NELLA CONSEGNA DELLE PORTATE. CI SCUSIAMO PER GLI EVENTUALI RITARDI.

Wir beraten unsere Kunden, dass Küche und Pizzeria-Arbeit separat, ist daher nicht in der Durchführung von Kursen garantiert Gleichzeitigkeit. Wir entschuldigen uns für etwaige Verzögerungen.

We advise our clients that, kitchen and pizzeria work separately, is therefore not guaranteed simultaneity in the delivery of courses. We apologize for any delays.

AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE, PER ESIGENZE DI MERCATO, TALUNE VOLTE POSSONO ESSERE USATI PRODOTTI SURGELATI

Aus Marktgründen können manchmal auch teilweise Tiefkühlprodukte verwendet werden.

On occasions frozen products may be used

ICONE - ICONS



Consigliato / Best Seller
Empfohlen - recommended



Senza glutine
Erster gang Glutenfreie
Main course gluten free



Vegetariano
Vegetarier - vegetarian



Piccante
Würzig - spicy

SINCE 1995

BIG BEN
FOOD & BEVERAGE

Piazza Torino - 30016 Jesolo (VE)

Tel. 0421.362261

Rimani connesso su tutti gli eventi e iniziative su

www.bigbenpubjesolo.it

Seguici sui social



FREE

