

RISTORANTE PIZZERIA BAR
PANORAMA
LA PIZZERIA SUL LAGO

Benvenuti
Welcome
Willkommen



RISTORANTE PIZZERIA BAR
PANORAMA
LA PIZZERIA SUL LAGO

ANTIPASTI APPETIZERS VORSPEISEN

**SELEZIONE DI ANTIPASTI CON SALMONE AFFUMICATO, TARTARE DI TONNO,
POLPETTA DI BACCALÀ E CARPACCIO DI SPADA MARINATO AGLI AGRUMI - 18,00€**

Selection of appetizers with smoked salmon, tuna tartare, salt cod croquette and citrus-marinated swordfish carpaccio

Auswahl an Vorspeisen mit Räucherlachs, Thunfisch-Tatar, Stockfisch-Krokette und in Zitrusmarinade eingelegtem Schwertfisch-Carpaccio

CALAMARO RIPIENO SU LETTO DI SCAROLA SALTATA - 15,00€

Stuffed squid on a bed of sautéed escarole Gefüllter Tintenfisch auf einem Bett aus sautierter

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E GERMOGLI - 16,00€

Tuna tartare with avocado and sprouts Thunfisch-Tatar mit Avocado und Sprossen

ZUPPETTA DI COZZE AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE - 16,00€

Mussels with tomato sauce with toasted rustic bread Muscheln und Tomatensauce mit geröstetem Bauernbrot

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTONE DI PANE - 13,00€

Peppered mussels with toasted rustic bread Pfeffermiesmuscheln mit geröstetem Bauernbrot

PESCIOLINI DI LAGO FRITTI - 12,00€

Fried lake fish Gebratener Seefisch

CARPACCIO DI SPADA MARINATO AGLI AGRUMI CON SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE - 15,00€

Citrus-marinated swordfish carpaccio with toasted almond flakes

In Zitrusfrüchten marinierte Schwertfisch-Carpaccio mit gerösteten Mandelblättchen

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI CON GIARDINIERA FATTA IN CASA - 15,00€

Charcuterie and cheese board with homemade pickled vegetables

Wurst- und Käseplatte mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse

BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA DI BUFALA POMODORINI E ACCIUGA - 8,00€

Bruschetta with buffalo stracciatella, cherry tomatoes, and anchovy

Bruschetta mit Büffelstracciatella, Kirschtomaten und Sardelle

TRIS DI FIORI DI ZUCCA PASTELLATI - 9,00€

Trio of batter-fried zucchini blossoms Trio aus in Backteig frittierten Zucchini Blüten

COPERTO E SERVIZIO **COVER CHARGE AND SERVICE** DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

PRIMI PIATTI STARTERS VORSPEISE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

19,00€

Spaghetti pasta with seafood

Spaghetti mit Fisch und Meeresfrüchten

PACCHERI CON PESCE SPADA, MELANZANE, MENTA E POMODORINI

16,00€

Paccheri pasta with swordfish, eggplant, mint and cherry tomatoes

Paccheri mit Schwertfisch, Auberginen, Minze und Kirschtomaten

TAGLIOLINI AL RAGU DI SPIGOLA, SCAMPI, POMODORINO E BASILICO

18,00€

Tagliolini with cuttlefish ragù, sweet cherry tomato coulis, and basil oil

Tagliolini mit Tintenfischragù, Süßkirsch-Tomatencoulis und Basilikumöl

PACCHERI AL RAGÙ DI CERVO

15,00€

Paccheri with venison ragù

Paccheri mit Hirschragout

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

15,00€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

13,00€

Pasta, garlic, oil and chilli

Nudeln, Knoblauch, Öl und Chili

LASAGNA DI RAGÙ AL FORNO

12,00€

Baked Lasagna

Gebackene Lasagne

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

SECONDI DI CARNE MEAT MAIN COURSE FLEISCH HAUPTGERICHT

FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI MELE E SPECK CROCCANTE

15,00€

Pork tenderloin with apple sauce and crispy speck

Schweinefilet mit Apfelsauce und knusprigem Speck

TAGLIATA BLACK ANGUS CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 280 GR

21,00€

Sliced Black Angus

Schwarzes Angusfleisch in Scheiben

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

12,00€

Chicken schnitzel with fries

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

SECONDI DI PESCE FISH MAIN COURSE FISCH HAUPTGERICHT

TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI CON VERDURE ALLA PIASTRA

19,00€

Sesame-crusted tuna steak with grilled vegetables

Sesamkruste Thunfischsteak mit gegrilltem Gemüse

BRANZINO ALLA PIASTRA CON PATATE AL FORNO

19,00€

Grilled sea bass with roasted potatoes

Gegrillter Wolfsbarsch mit Ofenkartoffeln

FRITTO DI CALAMARI E MAZZANCOLLE

21,00€

Fried squid and prawns

Gebratener Tintenfisch und Garnelen

TENTACOLO DI POLPO IN DOPPIA COTTURA SU CREMA DI PISELLI E POMODORINI

19,00€

Double-cooked octopus tentacle on pea purée and cherry tomatoes

Doppelt gekarter Oktopustentakel auf Erbsenpüree und Kirschtomaten

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

SECONDO VEGETARIANO VEGETARIAN SECOND DISH VEGETARIER ZWEITES GERICHT

SFORMATINO DI TRENTIN GRANA SU CREMA DI RAPA ROSSA E RISO VENERE - 14,00€

Trentin Grana flan on beetroot cream and black rise

KocTrentin Grana Flan auf Rote-Bete-Creme und Venere-schwarzer reis

INSALATONE LARGE SALADS GROSSE SALATE

**CAESAR SALAD CON INSALATA ROMANA, POLLO ALLA GRIGLIA,
CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI GRANA, SALSA CAESAR - 13,00€**

Caesar salad with romaine lettuce, grilled chicken, croutons, Parmesan shavings, Caesar dressing

Caesar-Salat mit Römersalat, gegrilltem Hähnchen, Croutons, Parmesanspänen, Caesar-Dressing

GRECA CON MISTICANZA, FETA, POMODORI, CIPOLLA ROSSA, OLIVE, CETRIOLI - 13,00€

Greek salad with mixed greens, feta, tomatoes, red onion, olives, cucumbers

Griechischer Salat mit gemischtem Grün, Feta, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Gurken

RISO VENERE, SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, MANDORLE E POMODORINI - 14,00€

Veneze rice smoked salmon, avocado, almonds and cherry tomatoes

Venusreis Räucherlachs, Avocado, Mandeln und Kirschtomaten

TONNO CON MISTICANZA, CAROTE, OLIVE, POMODORINI - 11,00€

With tuna, mixed greens, carrots, olives, cherry tomatoes

Mit Thunfisch, gemischtem Grün, Karotten, Oliven, Kirschtomaten

CONTORNI SIDE DISHES BEILAGEN

INSALATA MISTA Mixed Salad Gemischter Salat - 6,00€

VERDURE GRIGLiate Grilled vegetables gegrilltes Gemüse - 6,00€

PATATE AL FORNO Baked potatoes Ofenkartoffeln - 5,00€

PATATINE FRITTE French fries Pommes - 5,00€

CONTORNO DEL GIORNO Side dish of the day Beilage des Tages - 6,00€

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

MENU PICCOLI KIDS MENU KINDERMEN

PENNE AL RAGÙ

Penne with meat sauce

Penne mit Fleischsauce

12,00€

PENNE AL POMODORO

Penne with tomato sauce

Penne mit Tomatensauce

10,00€

LASAGNA DI RAGÙ AL FORNO

Baked Lasagna

Gebackene Lasagne

12,00€

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE

Grilled chicken breast with French fries

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites

11,00€

WÜRSTEL DI POLLO E TACCHINO CON PATATINE FRITTE

Chicken and turkey sausage with French fries

Hähnchen- und Truthahnwurst mit Pommes frite

10,00€

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE

Cutlet with French fries

Schnitzel mit Pommes frites

12,00€

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZAS TRADITIONELLE PIZZEN

LE VARIAZIONI SONO POSSIBILI SOLO SULLE PIZZE TRADIZIONALI

Variations are only possible on traditional pizzas Variationen sind nur bei traditionellen Pizzen möglich

MARGHERITA - 9,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, basilico, olio evo
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, basil, extra virgin olive oil
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Basilikum, natives Olivenöl extra

FORNARINA - 5,50€

Focaccia con sale, olio, origano
Focaccia with salt, olive oil, oregano Focaccia mit Salz, Olivenöl, Oregano

MARINARA - 7,50€

Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano Tomate, Knoblauch, Oregano

DIAVOLA - 12,50€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, salamino piccante
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, spicy salami
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, scharfe Salami

PROSCIUTTO E FUNGHI - 12,50€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, cooked ham, champignon mushrooms
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Kochschinken, Champignonpilze

CALABRESE - 13,00€

Fior di latte d'Agerola, aglio, salamino piccante, peperoncino
Agerola Fior di latte cheese, garlic, spicy salami, chili pepper
Fior di Latte aus Agerola, Knoblauch, scharfe Salami, Chili

SALAMINO DOLCE - 12,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, salame dolce
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, mild salami
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, milde Salami

VIENNESE - 12,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, wurstel di tacchino e pollo
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, turkey and chicken sausage
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Puten- und Hähnchenwürstchen

CAPRICCIOSA - 13,50€

Pomodoro, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto,
olive taggiasche, funghi champignon, carciofini
Tomato, Agerola fior di latte cheese, cooked ham,
Taggiasca olives, champignon mushrooms, artichokes
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Kochschinken,
Taggiasca-Oliven, Champignons, Artischocken

NAPOLETANA - 13,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, origano, olio evo
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, Cantabrian anchovies,
oregano, extra virgin olive oil
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Anchovis aus Kantabrien,
Oregano, natives Olivenöl extra

TONNO E CIPOLLA - 12,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, tonno, cipolla rossa
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, tuna, red onion
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Thunfisch, rote Zwiebeln

BUFALINA - 13,50€

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo
Tomato, buffalo mozzarella PDO, basil, extra virgin olive oil
Tomaten, Büffelmozzarella g.U., Basilikum, natives Olivenöl extra

PARMA - 13,50€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, Parma cured ham
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Parmaschinken

4 FORMAGGI - 13,50€

Fior di latte d'Agerola, provola affumicata, Philadelphia, gorgonzola
Agerola Fior di latte cheese, smoked provola, cream cheese, gorgonzola
Fior di Latte aus Agerola, geräucherter Provola, Frischkäse, Gorgonzola

BOSCAIOLA - 13,50€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, luganega, gorgonzola, funghi champignon
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, luganega sausage, gorgonzola, champignon mushrooms
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Luganega-Wurst, Gorgonzola, Champignons

CALZONE AL FORNO - 13,00€

Pomodoro,
Fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, pepe, olio evo
Tomato, Agerola Fior di latte cheese, cooked ham, champignon mushrooms,
basil, pepper, extra virgin olive oil
Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Kochschinken, Champignons,
Basilikum, Pfeffer, natives Olivenöl extra

SALSICCIA E PATATE - 13,50€

Provola affumicata, basilico, luganega, patate arrosto, olio evo
Smoked provola cheese, basil, luganega sausage, roasted potatoes, extra virgin olive oil
Geräucherter Provola-Käse, Basilikum, Luganega-Wurst,
Bratkartoffeln, natives Olivenöl extra

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

TAKE AWAY + 0,30€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.
Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.
Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS SPEZIALPIZZEN

SFIZIOSA - 14,00€

Pomodoro, salame piccante, Philadelphia, rucola,
olive taggiasche, crumble di tarallo

Tomato, spicy salami, cream cheese, rocket, Taggiasca olives, tarallo crumble

Tomaten, scharfe Salami, Frischkäse, Rucola,
Taggiasca-Oliven, Tarallo crumble

PANORAMA - 16,00€

Punte ripiene di Philadelphia, salmone affumicato, rucola,
pomodorini rossi e gialli semi di sesamo

Crust tips filled with cream cheese, smoked salmon, rocket,
red and yellow cherry tomatoes, sesame seeds

Mit Frischkäse gefüllter Rand, geräucherter Lachs, Rucola,
rote und gelbe Kirschtomaten, Sesamsamen

PARMIGIANA - 14,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, melanzane fritte, pepe, basilico, Parmigiano

Tomato, Agerola Fior di latte cheese, fried aubergines,
pepper, basil, Parmesan cheese

Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, frittierte Auberginen,
Pfeffer, Basilikum, Parmesankäse

VEGETARIANA - 14,50€

Crema di zucchini, Fior di latte d'Agerola, peperoni, feta greca, olive taggiasche

Courgette cream, Agerola Fior di latte cheese,
peppers, Greek feta, Taggiasca olives

Zucchini-Creme, Fior di Latte aus Agerola, Paprika,
griechischer Feta, Taggiasca-Oliven

MEDITERRANEA - 16,00€

Pomodoro, stracciatella pugliese, acciughe del Cantabrico, basilico, polvere di olive

Tomato, Apulian stracciatella cheese, Cantabrian anchovies, basil, olive powder

Tomaten, apulische Stracciatella, Anchovis aus Kantabrien, Basilikum, Olivenpulver

TRICOLORE - 13,50€

Pomodoro, rucola, stracciatella pugliese, crumble di tarallo, olio evo

Tomato, rocket, Apulian stracciatella cheese,
tarallo crumble, extra virgin olive oil

Tomaten, Rucola, apulische Stracciatella,
Tarallo crumble, natives Olivenöl extra

PROVOLA E PEPE - 12,00€

Pomodoro, provola affumicata, pepe, basilico, olio evo

Tomato, smoked provola cheese, pepper, basil, extra virgin olive oil

Tomaten, geräucherter Provola-Käse, Pfeffer, Basilikum, natives Olivenöl extra

ESTIVA - 15,00€

Fior di latte d'Agerola, Philadelphia, crudo, rucola,
pomodorini rossi e gialli, olio evo

Agerola Fior di latte cheese, cream cheese, cured ham, rocket,
red and yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil

Fior di Latte aus Agerola, Frischkäse, Rohschinken, Rucola,
rote und gelbe Kirschtomaten, natives Olivenöl extra

SICILIANA - 14,00€

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola,
fior di capperi, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, origano, olio evo

Tomato, Agerola Fior di latte cheese, caper flower buds, Taggiasca olives,
Cantabrian anchovies, oregano, extra virgin olive oil

Tomaten, Fior di Latte aus Agerola, Kapernknospen, Taggiasca-Oliven,

Anchovis aus Kantabrien, Oregano, natives Olivenöl extra

BOSCI - 16,00€

Fior di latte d'Agerola, patate arrosto, stracciatella pugliese,
cotto arrosto alle erbe, basilico, olio evo

Agerola Fior di latte cheese, roasted potatoes,
apulian stracciatella cheese, roast ham with herbs, basil, extra virgin olive oil

Fior di Latte aus Agerola, Bratkartoffeln, apulische Stracciatella,
Gekochter Kräuterschinkenbraten, Basilikum, natives Olivenöl extra

DELICATA - 15,00€

Crema di zucchini, bocconcini di bufala DOP, cotto arrosto alle erbe,
pomodorini rossi e gialli, olio evo

Courgette cream, buffalo mozzarella bites PDO, roast ham with herbs,
red and yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil

Zucchini-Creme, Büffelmozzarella-Stückchen g.U.,

Gekochter Kräuterschinkenbraten, rote und gelbe Kirschtomaten, natives Olivenöl extra

SAPORITA - 15,00€

Fior d'Agerola, gorgonzola, pere, speck IGP, noci

Agerola Fior di latte cheese, gorgonzola, pears, speck PGI, walnuts

Fior di Latte aus Agerola, Gorgonzola, Birnen, Speck g.g.A., Walnüsse

SALSICCIA E FRIARIELLI - 14,00€

Provola affumicata, luganega, friarielli, peperoncino

Smoked provola cheese, luganega sausage, Neapolitan broccoli (friarielli), chili pepper

Geräucherter Provola-Käse, Luganega-Wurst, neapolitanischer Brokkoli (Friarielli), Chili

GAMBERI E ZUCCHINE - 14,00€

Crema di zucchini, Fior di latte d'Agerola, gamberi, zucchini grigliate, pinoli

Courgette cream, Agerola Fior di latte cheese, prawns, grilled courgettes, pine nuts

Zucchini-Creme, Fior di Latte aus Agerola, Garnelen, gegrillte Zucchini, Pinienkerne

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

TAKE AWAY + 0,30€

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

DESSERTS PUDDINGS DESSERTS

TIRAMISÙ - 7,00€

**CHEESECAKE CON RICOTTA DI BUFALA
E FRUTTI DI BOSCO** - 7,50€

CHEESECAKE WITH BUFFALO RICOTTA AND MIXED BERRIES

KÄSEKUCHEN MIT BÜFFELRICOTTA UND BEEREN

PANNA COTTA DELLA CASA - 6,50€

**STRUDEL
CON SALSA ALLA VANIGLIA** - 7,00€

STRUDEL CAKE WITH VANILLA SAUCE

STRUDELKUCHEN MIT VANILLESOSSE

DESSERT DEL GIORNO - 6,50€

DESSERT OF THE DAY

DESSERT DES TAGES

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. | Nel caso in cui alcuni prodotti non siano disponibili freschi, potranno essere utilizzati de-congelati.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances. | In the event that some products are not available fresh, they can be used de-frozen.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten. | Wenn einige Produkte nicht frisch erhältlich sind, können sie ungefroren verwendet werden.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

CAFFETTERIA E BAR CAFES AND BARS CAFÉS UND BARS

CAFFETTERIA CAFETERIA CAFETERIA

CAFFÈ - 1,40€

COFFEE COFFEE

CAPPUCCINO - 2,50€

CAPPUCCINO CAPPUCCINO

CAFFÈ ORZO - 1,40/1,80€

BARLEY COFFEE GERSTENKAFFEE

CAFFÈ DECA - 1,40€

DECAFFEINATED ENTKOFFEINIERT

CAFFÈ CORRETTO - 2,40€

FORTIFIED COFFEE KAFFEE MIT SCHUSS

CAFFÈ MACCHIATO - 1,50€

COFFEE WITH A SPOT OF MILK KAFFEE MITE EIN WENIG MILCH

LATTE MACCHIATO - 3,00€

WHITE COFFEE MILCH MIT KAFFEE

GINSENG - 1,50/2,50€

GINSENG GINSENG

TÈ CALDO/INFUSI - 3,30€

HOT TEA / INFUSIONS HEISSER TEE /AUGÜSSE

CIOCCOLATA CALDA - 4,00€

HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE

CREMA CAFFÈ - 3,80€

KAFFEE-CREME COFFEE CREAM

CAFFÈ SHAKERATO - 4,00€

SHAKEN COFFEE KAFFEE AUS DEM SHAKER

BRIOCHE FARCITA - 1,90€

FILLED BRIOCHE GEFÜLLTE BRIOCHE

BRIOCHE VUOTA - 1,50€

EMPTY BRIOCHE LEERE BRIOCHE

PANNA - 0,80€

WHIPPED CREAM SCHLAGSAHNE

GELATO ARTIGIANALE

HAUSGEMACHTES EIS HANDMADE ICE CREAM

UN GUSTO - 1,80€

ONE TASTE EIN GESCHMACK

FRAPPÈ - 5,80€

WHIPPED CREAM SCHLAGSAHNE

MERENDA SALATA

SAVORY SNACK SALZIGE SNACK

PIADINA ROMAGNOLA - 7,00€

PIADINA ROMAGNOLA PIADINA ROMAGNOLA

TOAST - 6,50€

TOAST TOAST

COPERTO E SERVIZIO COVER CHARGE AND SERVICE DECKUNGSBEITRAG UND SERVICE 2,00€

Vi ricordiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please remember to communicate any food allergies or intolerances.

Bitte informieren Sie uns über Lebensmittell allergien oder unverträglichkeiten.

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

BEVANDE E DRINKS DRINKS DRINKS UND GETRÄNKE

ACQUA WATER WASSER • 2,00€
naturale e frizzante 0,50cl

NATURAL AND SPARKLING NATÜRLICH UND PRICKELND

ACQUA WATER WASSER • 3,30€
naturale e frizzante 0,75cl

NATURAL AND SPARKLING NATÜRLICH UND PRICKELND

SUCCHI FRUTTA • 3,00€
FRUIT JUICES FRUCHTSÄFTE

BEVANDE ANALCOLICHE LATTINA • 3,00€
SOFT DRINKS CAN SOFTDRINKS DOSEN

Coca Cola - Fanta - Sprite - Chinotto - Lemonsoda
Tè pesca **Peach Tea** Pfirsich-Tee
Tè limone **Lemon Tea** Zitronentee

RED BULL • 4,00€

TONICA • 3,00€

GINGER BEER • 3,00€

VINI DELLA CASA
HOUSE WINES HAUSWEINE

BIANCO/ROSSO/FRIZZANTINO
WHITE/RED/SPARKLING WEISS/ROT/PRICKELND

Mezzo litro ½ LITRE ½ LITER • 10,00€

Litro 1 LITRE 1 LITER • 13,00€

Calice vino bianco • 4,00€
GLASS OF WHITE WINE GLAS WEISSWEIN

Calice vino rosso • 4,00€
GLASS OF RED WINE GLAS ROTWEIN

Calice vino rosé • 4,00€
GLASS OF ROSÉ WINE GLAS ROSÉWEIN

Calice Prosecco • 4,50€
GLASS OF PROSECCO GLAS PROSECCO

Calice Spumante DOC
GLASS OF SPARKLING WINE DOC GLAS SEKT DOC • 6,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS FLASCHENBIERE

BIRRA CHIARA 33cl • 3,50€

FORST 0% Analcolica 33cl • 4,00€

NON-ALCOHOLIC ALKOHOLFREI

CORONA 33cl • 4,50€

MENABREA ROSSA 33cl • 4,50€

WEISS 50cl • 6,50€

BIRRE ALLA SPINA

DRAUGHT BEERS BIER VOM FASS

MENABREA Lager Piccola • 3,00€
SMALL KLEIN

MENABREA Lager Media • 5,00€
MEDIUM MEDIUM

MENABREA non filtrata Piccola • 3,50€
SMALL KLEIN

MENABREA non filtrata Media • 5,50€
MEDIUM MEDIUM

HOEGAARDEN Mezzo litro • 7,00€
½ LITRE ½ LITER

AMARI&DIGESTIVI

LIMONCELLO • 3,00€

AMARI • 3,50€

GRAPPE • 4,00€

RISTORANTE PIZZERIA BAR

PANORAMA

LA PIZZERIA SUL LAGO

APERITIVI&COCKTAILS

APERITIF & COCKTAILS APERITIF & COCKTAILS

APEROL SPRITZ - 7,00€

CAMPARI SPRITZ - 7,00€

HUGO - 6,50€

AMERICANO - 7,50€

NEGRONI - 8,00€

ALCOLICO ALLA FRUTTA DELLA CASA - 7,00€

ALCOHOLIC HOUSE APERITIF WITH FRUIT

ALKOHOL HAUSAPERITIF MIT OBST

ANALCOLICO ALLA FRUTTA DELLA CASA - 6,00€

NON ALCOHOLIC HOUSE APERITIF WITH FRUIT

ALKOHOLFREIES HAUSAPERITIF MIT OBST

BELLINI ANALCOLICO - 6,00€

BELLINI WITHOUT ALCOHOL

ALKOHOLFREIES BELLINI

PESTATI - 8,00€

CAIPIROSKA FRAGOLA

CAIPIRINHA

SHAKERATI - 8,00€

LONG ISLAND

DAIQUIRI

TEQUILA SUNRISE

MIX IN GLASS - 8,00€

MOJITO

SEX ON THE BEACH

MOSCOW MULE

GIN TONIC - 6.00/12.00€

LINEA 0 PREMIUM