
amadeus
Dal 1994



Gran Panaro Amadeus

肉类配时令蔬菜，**最少 2 人**

牛排拼盘 每人 € 23,00

菜单

开胃菜

冷切肉拼盘 ..... € 7,00
配自制腌菜 (9,12)

维琴察萨拉米 ..... € 7,00
配烤玉米糊和油浸西葫芦 (12)

马苏里拉奶酪夹茄子炸三明治 ..... € 7,00
配新鲜番茄汤 (1,7)

面糊炸西葫芦花 ..... € 10,00
配布拉塔奶酪和 Sauris 火腿 (1,3,7,8)

奶油鳕鱼泥 ..... € 10,00
配烤面包片和玉米糊脆片 (1,4,7,12)

海鲜沙拉 ..... € 12,00
配芹菜、塔贾斯卡橄榄和小番茄 (2,4,9,10)

烟熏三文鱼 ..... € 9,00
配籽粒饼干和希腊酸奶 (1,4,7,10,11)

Amadeus 海鲜拼盘 ..... € 16,00
(海鲜沙拉、烟熏三文鱼、鸡尾酒酱虾、奶油鳕鱼泥和烟熏剑鱼 (1,2,4,14)

第一道菜

第一道菜为 140g 意面；如需大份（200g），加 2€

Bigoli 肉酱粗面 ..... € 10,00
自制鸡蛋面，配鸭肉酱或传统肉酱 (1,3,7,9)

Maccheroncini 通心粉 ..... € 10,00
自制鸡蛋面，配炸西葫芦、烟熏火腿和奶酪黑胡椒酱 (1,3,7)

Strozzapreti 罗勒面 ..... € 9,00
自制鸡蛋面，配茄子酱、小番茄和水牛奶酪 (1,3,7)

里科塔奶酪团子 ..... € 12,00
自制，配芝麻菜青酱、大虾和油封小番茄 (1,3,7)

Fettuccine 宽面 ..... € 9,00
配甜椒奶油、烟熏里科塔奶酪和橄榄粉 (1,3,9)

意式烩饭 ..... € 10,00
按季节供应 (1,2,4,7,8,9,14)

Linguine 柠檬扁面 ..... € 12,00
配柠檬奶油、生金枪鱼和开心果 (1,2,3,7)

Scialatelli 海鲜面 * ..... € 16,00
配墨鱼、章鱼、大虾和明虾 (1,2,4,14)

推荐素食者

辣

* 该产品可能为冷冻产品

餐位费 2€



菜单

主菜

所有主菜均配烤玉米糊

铁板烤 Dobbiaco 奶酪 ..... **€ 14,00**
配玉米糊和烤蔬菜 (7)

“中世纪”猪排 ..... **€ 14,00**
猪排配肋排

肋眼牛排 ..... **€ 25,00**
牛肉（约 600g）

烤春鸡 ..... **€ 15,00**

烤排骨 ..... **€ 15,00**
伊比利亚猪肉配烧烤酱 (9)

迷迭香牛排片 ..... **€ 17,00**

牛排片 ..... **€ 18,00**
配芝麻菜、小番茄和格拉纳奶酪 (7,12)

牛排拼盘 ..... **€ 23,00**
配时令配菜 *每人 23 €，最少 2 人*

烤鲈鱼 ..... **€ 17,00**
配土豆、小番茄和塔贾斯卡橄榄 (4)

炸什锦海鲜 * ..... **€ 15,00**
配小鱼 (1,2,4,14)

炸鱿鱼和大虾 * ..... **€ 16,00**
(1,2,4,14)

炸鱿鱼 * ..... **€ 15,00**
(1,4,14)

“Amadeus”纯素拼盘 ..... **€ 14,00**
时令蔬菜配鹰嘴豆饼和纯素蛋黄酱 (6,11)

配菜

烤土豆 ..... **€ 4,00**

炸薯条 * (1) ..... **€ 4,00**

什锦沙拉 ..... **€ 4,00**

时令配菜 ..... **€ 4,00**

推荐素食者

辣

* *该产品可能为冷冻产品*

餐位费 2€

菜单

儿童餐

Maccheroncini 通心粉 ..... € 6,00
自制鸡蛋面配鸭肉酱 (1,3)

肉酱团子 * (1,3,9) ..... € 6,00

番茄意面 (1,9) ..... € 5,00

德式香肠配薯条 * (1,10) ..... € 7,00

炸肉排配炸薯条 * (1,3) ..... € 7,00

鳕鱼丸配薯条 * (1,4) ..... € 7,00

牛排配炸薯条 * (1) ..... € 8,00

鸡块配炸薯条 * (1) ..... € 7,00

汉堡、芝士汉堡或热狗 ..... € 7,00
*配炸薯条 *，不含酱汁、番茄或生菜 (1,11)*

冷盘

生火腿配水牛奶酪 (7) ..... € 13,00

生火腿配哈密瓜（季节性） ..... € 11,00

熟火腿配哈密瓜（季节性） ..... € 9,00

生火腿配马苏里拉奶酪 (7) ..... € 11,00

卡普里沙拉 (7) ..... € 9,00

卡普里沙拉配水牛奶酪 (7) ..... € 11,00

风干牛肉、芝麻菜和格拉纳奶酪 (7) ..... € 13,00

烤牛肉、芝麻菜和格拉纳奶酪（夏季） (7) ..... € 13,00

英式烤牛肉（夏季） (7) ..... € 11,00

生牛肉片、芝麻菜和格拉纳奶酪（夏季） (7) ..... € 13,00

推荐素食者

辣

* *该产品可能为冷冻产品*

餐位费 2€



菜单

大份沙拉

La delizia di mare ..... € 13,00
生菜、番茄、胡萝卜、芹菜、海鲜沙拉、柠檬汁、欧芹 (9,14)

Biricchina ..... € 9,50
生菜、蟹肉、番茄、马苏里拉奶酪、橄榄、玉米 (2,4,7)

Insuperabile ..... € 9,50
生菜、番茄、胡萝卜、水煮蛋、金枪鱼和白芸豆 (3,4)

Greca ..... € 8,50
生菜、芝麻菜、番茄、希腊菲达奶酪、橄榄 (7)

La Griglia ..... € 8,50
生菜、茄子、烤西葫芦和甜椒、格拉纳奶酪片 (7)

Lady ..... € 9,50
生菜、番茄、马苏里拉奶酪、胡萝卜、芝麻菜、金枪鱼 (4,7)

Pescatora ..... € 9,50
生菜、番茄、马苏里拉奶酪、小虾、鸡尾酒酱 (2,3,4,5,7)

Mediterranea ..... € 9,50
生菜、番茄、马苏里拉奶酪、金枪鱼、橄榄 (4,7)

Sirenetta ..... € 10,50
生菜、马苏里拉奶酪、蟹肉、小虾、三文鱼 (2,4,7)

Marlene ..... € 9,50
生菜、卷心菜、鸡胸肉、苹果、核桃、酸奶酱 (7,8)

Speciale ..... € 9,50
生菜、番茄、鸡胸肉、芝麻菜、格拉纳奶酪、烤面包丁 (1,7)

Crispy ..... € 10,50
炸肉排、生菜、番茄、胡萝卜、格拉纳奶酪、鸡尾酒酱 (1,3,5,7)

油炸食品

带皮乡村土豆 (1) ..... € 4,50

炸迷你马苏里拉奶酪 * (1,3,7) ..... € 4,50

蟹钳 * (1,2,4) ..... € 5,50

阿斯科利酿橄榄 * (1,3) ..... € 4,50

炸薯条 * 配酱汁 (1) ..... € 4,00

洋葱圈 * (1) ..... € 4,50

什锦炸物拼盘 * （建议 2 人） **(1,2,3,4,7)** ..... € 13,00

推荐素食者

辣

* *该产品可能为冷冻产品*

餐位费 2€

生啤酒



Forst Kronen (1) 酒精度 5,2% Vol.

杯 20 cl	.....	€ 3,00
杯 40 cl	.....	€ 5,50
1 升啤酒杯	.....	€ 12,00
1,5 升扎壶	.....	€ 17,00
3 升扎壶	.....	€ 32,00

口感圆润、醇厚、解渴。
一款特色啤酒，带有饱满芳香的麦芽风味，呈金黄色，并有轻盈细腻的啤酒花香。回味中带有淡淡的草本芬芳，唇间留有甘甜余韵，让人忍不住再尝一口。这款古老配方酿造的啤酒，满足真正啤酒行家的一切期待。



Weihenstephaner HEFE WEISSE (1) 酒精度 5,4% Vol.

杯 30 cl	.....	€ 4,00
杯 50 cl	.....	€ 6,50
1 升啤酒杯	.....	€ 12,00
1,5 升扎壶	.....	€ 17,00
3 升扎壶	.....	€ 32,00

Weihenstephaner Hefe Weiss 来自世界上最古老的啤酒厂，是德国最著名的啤酒之一。这是一款未过滤的小麦啤酒，酒色淡金，散发清新的香蕉香气，伴有浓郁的小麦气息和一丝香料味。入口醇厚却清爽解渴，德国酵母带来纯正的小麦风味以及果香和香料味。近千年酿造经验的味道。



Goose Midway Session IPA (1) 酒精度 4,1% Vol.

杯 25 cl	.....	€ 4,00
杯 50 cl	.....	€ 7,00
1 升啤酒杯	.....	€ 13,00
1,5 升扎壶	.....	€ 19,00
3 升扎壶	.....	€ 36,00

Midway Session IPA 生啤是一款清爽果香型啤酒，由芝加哥著名的 Goose Island 啤酒公司酿造，该厂以高品质精酿啤酒闻名。这款 IPA 呈明亮金色，泡沫轻盈持久。柠檬、西柚等柑橘香与芳香啤酒花完美平衡，带来独特的清新感。其酒精度低于传统 IPA，易于饮用，适合想要清爽又不失风味的饮者。
余味微苦细腻，非常适合与朋友共度漫长夜晚。



St.Idesbald Rousse (1) 酒精度 7% Vol.

杯 33 cl	.....	€ 4,50
杯 50 cl	.....	€ 6,50
1 升啤酒杯	.....	€ 12,00
1,5 升扎壶	.....	€ 17,00
3 升扎壶	.....	€ 32,00

深红棕色，泡沫呈米色，细密紧实。
甜美的麦芽和焦糖香气。口感圆润，烘焙麦芽带来咖啡风味，收尾干爽微苦。适合搭配野味、陈年牛乳奶酪以及巧克力或咖啡甜点。

瓶装啤酒

Beck's Original Pils (1) ..... **€ 4,00**

无醇啤酒 (1) ..... **€ 4,00**

现打饮料

Pepsi 、 Schweppes 橙味汽水、 Schweppes 柠檬汽水，小 ..... **€ 2,50**

Schweppes 汤力水、柠檬茶、桃子茶中 ..... **€ 4,00**

罐装饮料

可口可乐、零度可乐、 7up 、芬达、柠檬茶、桃子茶、 Lemonsoda ..... **€ 3,00**

瓶装桃子汁 ..... **€ 3,00**

天然矿泉水和气泡矿泉水 ..... 0,50 升 **€ 1,50**

0,75 升 **€ 2,80**

散装葡萄酒

	杯	1/4	1/2	1 升
自酿白葡萄酒（静止） (12) 自酿	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
红葡萄酒（静止） (12) Raboso	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
微起泡 (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
Durello 微起泡 (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**

帕尼尼

小吐司 ..... **€ 5,00**
火腿和马苏里拉奶酪 (1,7)

Toscano 面包 ..... **€ 6,00**
火腿和马苏里拉奶酪 (1,7)

夹馅 Toscano ..... **€ 6,50**
熟火腿、马苏里拉奶酪和蘑菇 (1,7)

美味 Toscano ..... **€ 7,00**
熟火腿、马苏里拉奶酪、洋葱、蘑菇、生菜和蛋黄酱 (1,5,7)

汉堡 * 配炸薯条 ..... **€ 8,00**
肉饼、番茄、生菜和番茄酱 (1,5,11)

芝士汉堡 * 配炸薯条 ..... **€ 8,50**
肉饼、奶酪、番茄、生菜和蛋黄酱 (1,5,7,11)

---

* *该产品可能为冷冻产品*

餐位费 2€



经典披萨

Asparagi 番茄、马苏里拉奶酪、芦笋 (1,7)	**€ 7,50**
Bufala 番茄、马苏里拉奶酪、 DOP 水牛奶酪 (1,7)	**€ 9,00**
Capricciosa 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、洋蓟、萨拉米 (1,7,12)	**€ 9,00**
Carciofi 番茄、马苏里拉奶酪、洋蓟 (1,7,12)	**€ 7,50**
Crudo 番茄、马苏里拉奶酪、生火腿 (1,7)	**€ 8,50**
Diavola 番茄、马苏里拉奶酪、辣萨拉米 (1,7)	**€ 7,50**
Funghi 番茄、马苏里拉奶酪、炒蘑菇 (1,7)	**€ 7,50**
Frutti di mare 番茄、马苏里拉奶酪、海鲜 (1,7)	**€12,00**
Gamberetti 番茄、马苏里拉奶酪、小虾 (1,2,4,7)	**€ 9,00**
Margherita 番茄、马苏里拉奶酪 (1,7)	**€ 6,00**
Marinara 番茄、大蒜、牛至 (1)	**€ 5,50**
Melanzane 番茄、马苏里拉奶酪、烤茄子 (1,7)	**€ 7,50**
Patatosa 番茄、马苏里拉奶酪、炸薯条 * (1,5,7)	**€ 8,00**
Peperoni 番茄、马苏里拉奶酪、烤甜椒 (1,7)	**€ 7,50**
Porcini 番茄、马苏里拉奶酪、牛肝菌 (1,7,12)	**€ 9,00**
Prosciutto 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿 (1,7)	**€ 7,50**
Prosciutto e Funghi 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇 (1,7)	**€ 8,00**
Ricotta e Spinaci 番茄、马苏里拉奶酪、里科塔奶酪、菠菜 (1,7)	**€ 8,50**
Rucola e Grana 番茄、马苏里拉奶酪、芝麻菜、格拉纳奶酪 (1,7)	**€ 8,50**
Siciliana 番茄、马苏里拉奶酪、刺山柑、黑橄榄、凤尾鱼 (1,7)	**€ 8,50**
Speck 番茄、马苏里拉奶酪、烟熏火腿 (1,7)	**€ 8,00**
Tonno 番茄、马苏里拉奶酪、金枪鱼 (1,4,7)	**€ 7,50**
Tonno e Cipolla 番茄、马苏里拉奶酪、金枪鱼、洋葱 (1,4,7)	**€ 8,50**
Verdure Miste 番茄、马苏里拉奶酪、茄子、西葫芦、甜椒、洋葱、烤土豆、菠菜和小番茄 (1,7)	**€10,00**
Wurstel 番茄、马苏里拉奶酪、德式香肠 (1,7,10)	**€ 7,50**
Zucchine 番茄、马苏里拉奶酪、烤西葫芦 (1,7)	**€ 7,50**
4 Formaggi 番茄、马苏里拉、皮亚韦奶酪、戈贡佐拉、阿夏戈 (1,7)	**€ 9,00**
5 Formaggi 番茄、马苏里拉、皮亚韦、戈贡佐拉、阿夏戈、里科塔 (1,7)	**€ 9,50**
4 Stagioni 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、萨拉米、洋蓟 (1,7,12)	**€ 9,00**

全麦面团 € 1,00 * *该产品可能为冷冻产品* *餐位费 2€*



特色披萨

Affamata 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、德式香肠、萨拉米、香肠 **(1,7,10)**	€10,00
Alpina 番茄、马苏里拉奶酪、榛蘑、奶油、烟熏火腿 **(1,7)**	€10,00
Amadeus 番茄、马苏里拉奶酪、茄子、洋蓟、芦笋、蘑菇、甜椒、萨拉米 **(1,7,12)**	€10,00
An 番茄、马苏里拉奶酪、意式培根、豌豆 **(1,7)**	€ 8,00
Andy 番茄、马苏里拉奶酪、什锦野菌、松露、马斯卡彭奶酪 **(1,7)**	€ 12,00
Anna 番茄、马苏里拉奶酪、红菊苣、斯特拉奇诺奶酪、萨拉米 **(1,7)**	€ 9,00
Atomica 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、萨拉米、德式香肠、芦笋、鸡蛋 (1,3,7,10)	€ 10,00
Bel paese 番茄、马苏里拉奶酪、生火腿、芝麻菜、格拉纳奶酪 **(1,7)**	€ 10,00
Benny 番茄、马苏里拉奶酪、烟熏三文鱼、里科塔奶酪、西葫芦丝、芝麻 **(1,4,7,11)**	€ 10,00
Bomba 番茄、马苏里拉奶酪、萨拉米、榛蘑、红菊苣、烟熏火腿 **(1,7)**	€ 10,00
Boscaiola 意式培根、萨拉米、野菌、格拉纳奶酪 **(1,7,9)**	€ 9,50
Brontolo 番茄、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、熟火腿、蘑菇、萨拉米 **(1,7)**	€ 9,50
Calzone 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、洋蓟 **(1,7,12)**	€ 8,50
Calzone Amadeus 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、里科塔奶酪、萨拉米 **(1,7)**	€ 9,00
Caprese 番茄、马苏里拉奶酪、小番茄、水牛奶酪、罗勒 **(1,7)**	€ 9,50
Chiacchierone 番茄、马苏里拉奶酪、香肠、榛蘑、洋葱 **(1,7)**	€ 9,50
Chips 番茄、马苏里拉奶酪、德式香肠、炸薯条 * **(1,5,7,10)**	€ 8,50
Ciano 番茄、马苏里拉奶酪、香肠、红菊苣、布里奶酪 **(1,7)**	€ 9,00
Contadina 番茄、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、意式培根、萨拉米、洋葱 **(1,7)**	€ 9,00
Delicata 番茄、马苏里拉、布拉塔、油封小番茄、生火腿、罗勒 **(1,7,12)**	€12,00
Estate 番茄、马苏里拉奶酪、小番茄、萨拉米、牛至 **(1,7)**	€ 8,50
Euro 番茄、马苏里拉奶酪、香肠、红菊苣、阿夏戈奶酪 **(1,7)**	€ 9,50
Fantasia 番茄、马苏里拉、意式烤猪肉、德式香肠、甜椒、格拉纳 **(1,7,10)**	€ 9,50
Fantastica 番茄、马苏里拉奶酪、菠菜、熟火腿、香肠、烟熏里科塔奶酪、普罗沃拉奶酪 **(1,7)**	€10,00
Fiorita 番茄、马苏里拉奶酪、西葫芦、普罗沃拉奶酪、生火腿 **(1,7)**	€10,00
Gaetano 番茄、马苏里拉奶酪、茄子、甜椒、戈贡佐拉奶酪 **(1,7)**	€ 9,00
Mazzancolle Panna e Zucchine 番茄、马苏里拉奶酪、大虾、奶油、西葫芦 **(1,2,4,7)**	€10,50
Gio 番茄、马苏里拉奶酪、香肠、甜椒、韭葱 **(1,7)**	€ 8,50
Golosa 番茄、马苏里拉奶酪、萨拉米、戈贡佐拉奶酪、生火腿 **(1,7)**	€ 10,00

全麦面团 € 1,00 * *该产品可能为冷冻产品* *餐位费 2€*



特色披萨

Gorgonzola Salamino e Noci 番茄、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、萨拉米、核桃 **(1,7,8)**	€ 9,00
Gustosa 番茄、马苏里拉奶酪、意式培根、萨拉米、蘑菇、甜椒、洋葱、格拉纳奶酪 **(1,7)**	€ 10,00
Ingorda 番茄、马苏里拉、四种奶酪、榛蘑、芝麻菜、格拉纳奶酪片 **(1,7)**	€ 11,00
Mascarpone speck e noci 番茄、马苏里拉、马斯卡彭、核桃、火腿 **(1,7,8)**	€ 10,00
Mediterranea 番茄、马苏里拉、芝麻菜、斯特拉奇诺奶酪、格拉纳片 **(1,7)**	€ 9,00
Montanara 番茄、马苏里拉、阿夏戈、索普雷萨萨拉米、牛肝菌 **(1,7,12)**	€ 11,00
Ninja 番茄、马苏里拉奶酪、烤土豆、德式香肠、布里奶酪 **(1,7,10)**	€ 9,50
Ortolana 番茄、马苏里拉奶酪、茄子、西葫芦、甜椒 **(1,7)**	€ 9,00
Parigina 番茄、马苏里拉奶酪、小番茄、布里奶酪、芝麻菜 **(1,7)**	€ 9,00
Paolo 番茄、马苏里拉奶酪、烤茄子、普罗沃拉奶酪、香肠 **(1,7)**	€ 9,00
Parmigiana 番茄、马苏里拉奶酪、茄子、番茄酱、格拉纳奶酪、萨拉米 **(1,7)**	€ 8,00
Patate e Salsiccia 番茄、马苏里拉奶酪、烤土豆、香肠 **(1,7)**	€ 8,50
Philadelphia noci salamino 番茄、马苏里拉奶酪、奶油奶酪、核桃、萨拉米 **(1,7,8)**	€ 8,50
Pietro 番茄、马苏里拉奶酪、红菊苣、牛肝菌、腌猪油 **(1,7,12)**	€ 10,00
Porkis 番茄、马苏里拉奶酪、德式香肠、萨拉米、意式烤猪肉、烤土豆 **(1,7,10)**	€ 9,50
Pulcina 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、玉米、奶油 **(1,7)**	€ 9,00
Quasimodo 番茄、马苏里拉、意式烤猪肉、核桃、布拉塔奶酪 **(1,7,8)**	€ 10,00
Roberta 番茄酱、水牛奶酪、罗勒、油封小番茄 **(1,7)**	€ 9,50
Romana 番茄、油封小番茄、凤尾鱼、塔贾斯卡橄榄、牛至 **(1,4,7)**	€ 9,00
Sabrina 番茄、马苏里拉奶酪、斯特拉奇诺奶酪、小虾、芝麻菜 **(1,2,4,7)**	€ 10,00
Saporita 番茄、马苏里拉奶酪、意式培根、萨拉米、甜椒、洋葱 **(1,7)**	€ 9,00
6 peccati 番茄、马苏里拉奶酪、熟火腿、蘑菇、甜椒、德式香肠、辣萨拉米、刺山柑 **(1,7,10)**	€ 10,00
Speck e Briè 番茄、马苏里拉奶酪、烟熏火腿、布里奶酪 **(1,7)**	€ 9,00
Spettacolo 番茄、马苏里拉奶酪、烤甜椒、牛肝菌、萨拉米 **(1,7,12)**	€ 10,00
Stracchino rucola 番茄、马苏里拉奶酪、斯特拉奇诺奶酪、芝麻菜 **(1,7)**	€ 8,50
Stracchino zucchine 番茄、马苏里拉、斯特拉奇诺奶酪、西葫芦 **(1,7)**	€ 8,50
Tiziano 番茄、马苏里拉奶酪、榛蘑、戈贡佐拉奶酪、洋葱、黑胡椒 **(1,7)**	€ 9,00
Tonnata 番茄、马苏里拉奶酪、豌豆、金枪鱼、洋葱、萨拉米 **(1,4,7)**	€ 9,50
Tartufo 番茄、马苏里拉奶酪、松露 **(1,7)**	€ 10,00
Vicentina 番茄、马苏里拉、索普雷萨、玉米糊、榛蘑、阿夏戈 **(1,7)**	€ 12,00

全麦面团 € 1,00 * *该产品可能为冷冻产品* *餐位费 2€*



特色披萨

Vecchio Bosco 番茄、马苏里拉奶酪、牛肝菌、榛蘑 **(1,7,12)**	€ 10,00
Verdure e non solo 番茄、马苏里拉奶酪、什锦蔬菜、蘑菇、洋蓟、芦笋 **(1,7,12)**	€ 12,00
Zingara 番茄、马苏里拉奶酪、烤甜椒、黑橄榄、萨拉米、戈贡佐拉奶酪 **(1,7)**	€ 10,00

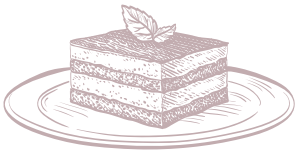
白披萨

Cavallina 马苏里拉奶酪、马肉丝、格拉纳奶酪片、芝麻菜 **(1,7)**	€ 10,50
Ducale 马苏里拉奶酪、烤土豆、布里奶酪、腌猪油、松露 **(1,7)**	€ 13,00
迷迭香佛卡夏配生火腿 (1)	€ 7,50
Laura 马苏里拉奶酪、烟熏三文鱼、奶油奶酪、芝麻菜 **(1,4,7)**	€ 10,50
Leggera 马苏里拉奶酪、罗勒、小番茄、牛至、生火腿 **(1,7)**	€ 9,50
Nick 马苏里拉奶酪、烟熏剑鱼、绿橄榄、小番茄 **(1,7)**	€ 9,50
Nordica 马苏里拉奶酪、韭葱、奶油奶酪、烟熏三文鱼、杏仁 **(1,4,7,8)**	€ 10,50
Priscilla 马苏里拉奶酪、大虾、西葫芦丝、油封小番茄、斯特拉奇诺奶酪 **(1,2,4,7,12)**	€ 12,00
Scot 马苏里拉奶酪、阿夏戈奶酪、韭葱、辣萨拉米 **(1,7)**	€ 10,00
Silana 马苏里拉奶酪、烤甜椒、辣萨拉米、普罗沃拉奶酪 **(1,7)**	€ 10,00
Stracchino e crudo 马苏里拉奶酪、斯特拉奇诺奶酪、生火腿 **(1,7)**	€ 9,50
Trevigiana 马苏里拉奶酪、红菊苣、马斯卡彭奶酪、意式培根 **(1,7)**	€ 9,00
Veneta 马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、什锦野菌、香肠 **(1,7,9)**	€ 10,00

披萨加料

添加配料	€1,00/5,00
全麦 (1)	€ 1,00
双层面团 (1)	€ 2,00
直径 40cm 薄饼 按菜单价格加收 50% (1)	
巨型披萨价格为披萨原价的两倍 (1)	+ € 2,00
儿童披萨 (1)	- € 0,50

全麦面团 € 1,00 * *该产品可能为冷冻产品* *餐位费 2€*



我们的甜点

巧克力泡芙 (1,3,7)	**€ 4,00**
白松露冰淇淋、黑松露冰淇淋 (7)	**€ 4,00**
椰子冰淇淋 (7)	**€ 4,50**
散装冰淇淋 (7) 每球	**€ 1,50**
咖啡奶油 （仅限夏季） **(7)**	**€ 3,50**
冰沙 柠檬、芒果、覆盆子和青苹果	**€ 4,00**

自制

提拉米苏 (1,3,7)	**€4,50**
意式奶冻 配巧克力酱、覆盆子酱、太妃酱或莓果酱 **(7)**	**€4,00**
熔岩巧克力蛋糕 流心，配覆盆子酱和牛奶冰淇淋 **(1,7)**	**€6,00**
半冻冰糕 – 椰子味，配芒果和百香果酱 **(3,7)**	**€5,00**
– 开心果味，配巧克力酱 **(3,7,8)**	**€5,50**
油炸面饼配 Nutella 或尚蒂伊奶油 (1,5,7)	**€ 5,00**
新鲜菠萝	**€ 4,00**
自制巧克力或莓果蛋白霜蛋糕 (3,7)	**€ 5,50**

* *该产品可能为冷冻产品*

餐位费 2€

酒单

普罗塞克和起泡酒

Novè Brut Blanc de Noir - Rossetti Scrivani | 黑皮诺 100% Vol. 12,5%
酒体饱满，酸度良好，带有酵母和水果香气。适合搭配甲壳类海鲜或鳗鱼、维琴察风味鳕鱼等油脂丰富的鱼类。

€ 24,00 75 cl

Prosecco extra dry DOC - Val D'Oca | Glera 100% Vol. 11%
年轻芳香的起泡酒，散发清新的白色水果香气。酒精度低，口感细腻，略带甜润。非常适合作为开胃酒，搭配蔬菜或鱼类开胃菜。

€ 20,00 75 cl / € 3,50 每杯

Durello Lessini Extra Brut 36 个月 Millesimato - Corte Moschina | Durella 100% Vol. 12,5%
带有青白色水果香气和香脂气息；入口生津，非常干爽，余味干净。绝佳的开胃酒，与腌制肉类是绝配，搭配维琴察风味鳕鱼等油脂丰富的鱼类尤佳；也适合搭配油炸食品。

€ 26,00 75 cl

Franciacorta DOCG Brut - Contadi Castaldi | 霞多丽 80% 黑皮诺 10% 白皮诺 10% Vol. 12,5%

一款活泼、芬芳的干型起泡酒。酒色稻草黄带绿色光泽，气泡细腻持久。闻起来清新，带有橄榄树花香及柑橘、白桃和青椒气息。非常适合作为开胃酒，也适合搭配开胃菜、鱼类、甲壳类海鲜和油炸食品。

€ 32,00 75 cl

白葡萄酒

Lugana DOC - Ottella | Trebbiano di Lugana 100% Vol. 12%
热带水果和柑橘香气构成了这款酒的香气特征。口感展现出产区特有的咸鲜风味和能够陈年发展的坚实结构。推荐搭配芝麻金枪鱼排。

€ 22,00 75 cl / € 4.00 每杯

Gewürztraminer Trentino DOC - Isera | 琼瑶浆 100% Vol. 13%
种植于富含黏土的最佳丘陵地带，酒色稻草黄带金色光泽。果香与花香交织，带有典型的热带水果和玫瑰香气。口感饱满、圆润、和谐。适合搭配鱼类或甲壳类海鲜、广式炒饭或南瓜馄饨。

€ 24,00 75 cl / € 4.00 每杯

San Michele Soave Classico D.O.C. - CÀ Rugate / 卡尔卡耐卡 100% Vol. 12%
白葡萄酒酿造法，在不锈钢罐中于 16-18°C 发酵约 8-12 天。闻起来芬芳，带有甜杏仁、接骨木花和洋甘菊香气；入口酸度清新，柑橘味明亮，收尾纯净，矿物感集中。极佳的开胃酒，也适合搭配新鲜海鲜、软质奶酪或夏日绿叶沙拉。

€ 18,00 75 cl / € 3.50 每杯

注意： “酒款可能因供应商库存情况而有所变动”

酒单

红葡萄酒

Montemitorio Tai Rosso Colli Berici Doc - Dal Maso | Tai Rosso 100% Vol 13%
宝石红色。香气浓郁，果香丰富，带有莓果和怡人的香料气息。适合搭配精致意面、红肉和野味。

€ 20,00 75 cl

Valpolicella Superiore DOC - Tedeschi | Corvina 、 Corvinone 、 Rondinella 及其他本地品种（如 Oseleta 、 Negrara 和 Rossignola ）。 Vol 13,5%
深邃明亮的宝石红色。果香浓郁，带有樱桃、莓果和细腻的香料气息。结构感强而顺滑。搭配：适合全餐，尤其适合地中海菜肴、冷切肉拼盘、丰盛的意面（如 Bigoli 肉酱粗面）、白肉和红肉或新鲜奶酪。

€ 26,00 75 cl

Carmenère Merlot Igt "Mosca Rossa" - Corte Moschina | 佳美娜、梅洛 100%. Vol 13%
深宝石红色，香气中突出红色水果和林下植物气息，伴有香料味；口感清新、饱满。适合开胃酒、野味意面、肉类菜肴和陈年奶酪。

€ 22,00 75 cl

Pinot Noir - San Michele Appiano | 黑皮诺 100% Vol 13,5%
闻起来带有迷人的黑莓、蓝莓和覆盆子香气。入口丰满，果香与香料味交织，清新，单宁细腻。完美搭配肉类意面和主菜。

€ 26,00 75 cl

Chianti Classico 'Peppoli' - Marchesi Antinori | 桑娇维塞 90% ，梅洛和西拉 10%
酒体适中、浓郁度良好的红葡萄酒，在大橡木桶中陈酿 9 个月。带有花香、香脂和香料气息，单宁柔顺融合，口感柔和宜人，非常平衡。适合搭配肉酱意面、中等陈年奶酪和汤品。绝佳的日常餐酒。

€ 26,00 75 cl

Valpolicella Ripasso Campo Bastiglia - Cà Rugate | 45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella Vol 14,5%
Ripasso 是一种传统工艺：在压榨风干的 Amarone 葡萄后，将葡萄渣与当年新酒一起再次发酵。随后陈酿约 8 个月，一半在橡木桶中，一半在不锈钢罐中。适合烤红肉、中等陈年奶酪、肉酱意面。最适合：开胃酒

€ 26,00 75 cl

甜型起泡酒

Fiori D'Arancio DOCG - San Nazario | 黄麝香 100% Vol. 6%
明亮的稻草黄色。黄麝香在当地被称为 Fiori D'Arancio （橙花），日益成为 Euganei 丘陵的代表。葡萄园位于凉爽而干燥的地带，以保留葡萄的果香和芳香。葡萄去梗、压榨后带皮浸渍数小时，随后仅以葡萄汁在控温条件下发酵。

€ 16,00 75 cl

注意： “酒款可能因供应商库存情况而有所变动”

过敏原说明

本菜单根据欧盟第 1169/2011 号法规附件 II 标明所供应产品中的过敏原，该法规确定了 14 种主要食物过敏原：

1. 谷物：所有含麸质的谷物，如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩尔特小麦、卡姆小麦，及其杂交品种和制品。

2. 甲壳类：来自对虾、小虾、海螯虾、蟹、龙虾、螯龙虾的蛋白质。含有甲壳类成分的产品也应避免。

3. 蛋类：无论生熟，包括鸡蛋面、饼干、蛋糕、煎蛋饼、蛋黄酱、奶油、裹粉食品、布丁等制品。

4. 鱼类：所有鱼类及鱼制品均可能引起过敏，但用作维生素载体或啤酒、葡萄酒澄清剂的鱼明胶除外。

5. 花生：主要来源为用于奶油、零食、牛轧糖等的花生油、花生酱、花生粉和花生奶。

6. 大豆：所有大豆制品中都含有致敏蛋白，但以下除外：精炼大豆油和脂肪、天然混合生育酚、天然 D-α 生育酚、天然 D-α 生育酚醋酸酯和天然 D-α 生育酚琥珀酸酯（来源于

大豆），大豆来源的植物甾醇及植物甾醇酯植物油，以及由大豆植物油甾醇制成的植物甾烷醇酯。

7. 乳类：以乳或乳糖为原料的产品，但用于生产酒精饮料的乳清和乳糖醇除外。

8. 坚果：杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果、澳洲坚果及其制品，但用于生产酒精饮料的除外。

9. 芹菜：块状或汤料、酱汁、蔬菜浓缩物等制品。

10. 芥末：常见于酱汁和调味品的主要成分中，尤其是芥末酱和芥末果酱。

11. 芝麻：整粒芝麻常用于制作面包，但某些种类的

面粉中也常含有芝麻痕量；

12. 二氧化硫和亚硫酸盐：仅当浓度超过 10 mg/kg 或 10 mg/l （以 SO2 计，用作防腐剂）时；见于鱼类罐头、腌菜、油浸或盐水食品、果酱、醋、干蘑菇、软饮料和果汁。

13. 羽扇豆：现已出现在许多纯素食品中，如以这种高蛋白豆类为原料的烤制品、香肠、面粉等。

14. 软体动物：见于以扇贝、竹蛏、海扇、石蛏、蛤蜊、海螺、贻贝、骨螺、牡蛎、帽贝、疣帘蛤、樱蛤等为原料的菜肴或其制品。

请注意：在制作本菜单食品的厨房中，会不同程度地使用可能引起过敏或不耐受的物质（属于第 1169/2011 号法规附件 II）。因此，即使这些物质不是某道菜的“配料”，所供应的菜肴和饮料中也可能含有其痕量。