

MENÙ
ESTATE



ALLERGENI

ALLERGEN – ALLERGÈNE

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



LO STAFF DEL FLAMINGO È IMPEGNATO PER SERVIRE IL VOSTRO TAVOLO NEL MINOR TEMPO POSSIBILE.

Pizzeria, Cucina e Hamburgeria, hanno tecniche di cottura diverse e i tempi di servizio delle portate, a volte, possono essere differenti. Grazie e buon appetito.

DIE MITARBEITER VOM FLAMINGO BEMÜHEN SICH IHREN TISCH SO SCHNELL WIE MÖGLICH ZU BEDIENEN.

Pizzeria, Cucina und Hamburgeria haben unterschiedliche Kochzeiten und die Servierzeiten der Gänge können manchmal unterschiedlich sein. Danke für Ihr Verständnis. Wir wünschen einen guten Appetit.

THE STAFF OF THE FLAMINGO TRY TO SERVE YOUR TABLE AS QUICK AS POSSIBLE.

Pizzeria, Cucina and Hamburgeria have different cooking times and the serving times of the dishes can be sometimes different. Thank you for your understanding. Enjoy your meal.


LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI PRODOTTI (IMMAGINI E FOTO) È REALIZZATA AL SOLO SCOPO DI ILLUSTRARE IL PRODOTTO ED È PURAMENTE INDICATIVA.

The graphic representation of the products (images and photos) is made for the sole purpose of illustrating the product and is purely indicative. Die grafische Darstellung der Produkte (Bilder und Fotos) dient ausschließlich der Veranschaulichung des Produkts und ist rein indikativ.

 Più amato - *Most loved - Mehr geliebt*

 Leggermente piccante - *Slightly spicy - Leicht scharf*

 Vegetariano - *Vegetarian - Vegetarier*

 Vegano - *Vegan - Vegan*

In questo ristorante serviamo prodotti freschi, congelati o surgelati.
The restaurant serves fresh, chilled and frozen products. In diesem Restaurant werden frische, gekühlte und gefrorene Produkte serviert.



le BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

APERITIVI

GINGERINO, CRODINO, CAMPARI SODA	3,30 €
SPRITZ BIANCO/ROSSO	2,50 €
SPRITZ APEROL/CAMPARI	5,00 €
HUGO	5,50 €
AMERICANO	6,50 €
AMERICANO SPECIAL VERMOUTH	7,00 €
Antica Formula, Cocchi, Punt e Mes	
NEGRONI	8,00 €
MOSCOW MULE	8,00 €

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS – BIER VOM FASS

LÖWENBRAÜ ORIGINAL

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Germania
0,25 L 3,30 € 0,5 L 5,80 €

GUINNESS

Grado alcolico: 4,2% vol. | Provenienza: Irlanda
0,5 L 7,00 €

LEFFE ROUGE

Grado alcolico: 6,6% vol. | Provenienza: Belgio
0,33 L 4,50 €

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 6,50 €

B2O EDGARD IPA

Grado alcolico: 5,6% vol. | Provenienza: Italia
0,5 L 6,50 €

HOEDGAARDEN - BLANCHE

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Belgio
0,25 L 3,50 € 0,5 L 6,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER – FLASCHENBIER

AUGUSTINER EDELSTOFF

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 6,50 €

BIRRA SUPERIOR GLUTEN FREE

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Italia
0,33 L 4,20 €

BIRRA BECK'S BLUE NON-ALCOHOL

Grado alcolico: 0,3% vol. | Provenienza: Germania
0,33 L 4,20 €

VINI ALLA SPINA

OPEN WINE – SCHANKWEINE

0,5 L 8,20 € 1L 15,00 €

VINO FRIZZANTE

Sparkling Wine – Schaumwein
GLERA 100% - MACCARI

ROSSO

Red – Rot
MERLOT - LE VIGNE DI LUCIA

BIANCO

White – Weiss
FRIULANO - LE VIGNE DI LUCIA



CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI!

Take a look at our wine menu!

Werfen Sie einen Blick auf unsere Weinkarte!

le BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

BIBITE ALLA SPINA

DRAFT DRINKS – GETRÄNKE VOM FASS

0,4 L 5,20 €

COCA COLA / FANTA
LEMON KINLEY / FUZTEA LEMON
FUZTEA PEACH / SPRITE
APPLE JUICE / SPEZI / APFELSCHORLE

SODA ZITRONE

0,3 L 2,50 € 0,4 L 3,50 €

BIBITE IN BOTTIGLIA

0,33 L 4,00 €

BOTTLED DRINKS – FLASCHENGETRÄNKE

COCA COLA / COCA COLA ZERO
FANTA / GINGER BEER FEVER TREE
LEMON FEVER TREE / TONICA FEVER TREE

ACQUA IN BOTTIGLIA

3,50 €

BOTTLED WATER – FLASCHENWASSER

GRAPPE

4,00 / 6,00 €

Grappa Barricata
Storica Nera Domenis / Uvabianca Nonino

AMARI E LIQUORI

4,50 €

DIGESTIVE & LIQUEUR – DIGESTIVE & LIKÖRE

Amaro del Capo / Amaro Nonino / Averna
Braulio / Fernet Branca / Jefferson / Jagermeister
Montenegro / Ramazzotti / Unicum
Amaretto Disaronno / Bayles / Brancamenta
Cynar / Sambuca Molinari

PREMIUM RUM

6,00 / 8,00 €

Brugal / Havana 7
Diplomatico / Zacapa 23 Years

PREMIUM WHISKEY

7,00 €

Glennfiddich / Jack Daniel's / Laphroaig

PREMIUM VODKA

10,00 €

...& TONIC!

Belvedere / Grey Goose
+ Tonica Fever Tree

PREMIUM GIN

15,00 €

...& TONIC!

Bulldog / Hendrick's
Malfy Gin Rosa / Mare / Monkey
+ Tonica Fever Tree



da **PROVARE!**

OUR SPECIALS - UNSER SPEZIALITÄTEN

BRUSCHETTA BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

5,50 €

Bruschetta with Burrata and Anchovies
Bruschetta mit Burrata und Sardellen

ANTIPASTO DI MARE REALE

28,00 €

Insalata di Mare, Sarda in Saor, Baccala Mantecato, Cocktail di Gambero, Alici Marinate, Polpo con Patate e Pomodorini, Salmone Affumicato, Julienne di Calamaretti e Verdure
Seafood Salad, Octopus with Potatoes, Creamed Cod Fish Venetian Style, Marinated Anchovies, Sardines, Shrimp Cocktail with Pink Sauce, julienne of Squid and Vegetables, Smoked Salmon
Meeresfrüchtesalat, Oktopus mit Kartoffel, Stockfischcreme auf Venezianische Art, Marinierte Sardellen, Sardinien, Garnelencocktail mit rosa Sauce, Julienne vom Tintenfisch und Gemüse, Räucherlachs

MEZZO PACCHERO "FLAMINGO"

19,90 €

Salsa Rossa di Gamberone, Salmone Affumicato, Panna Fresca e Uova di Lompo Nere
Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Prawn Tartare, Smoked Salmon, Fresh Cream and Black Lumpfish Roe
Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Garnelentartar, Räucherlachs, frische Sahne und schwarzer Seehasenrogen

SPAGHETTI INTEGRALI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA 🌿

16,50 €

Pomodorini, Basilico Fresco, Burrata
Wholemeal Spaghetti with Cherry Tomatoes, Basil and Burrata
Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO

19,50 €

Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti
Fried Mix of Squid, Small Mediterranean Fish and Shrimps
Gemischter Frittierter Mix aus Tintenfischen, Kleinen Mittelmeerfischen und Garnelen

GALLETTO ARROSTO

17,50 €

Servito con Patatine Fritte e Salsa Tartara
Roast Cockerel with French Fries and Tartar Sauce
Gebratenes Hühnchen mit Pommes Frites und Sauce Tartar

FLHAMBURGER

16,50 €

Pane al Latte, Lattuga, Pomodoro, Hamburger di Manzo, Uovo, Cheddar, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg, Cheddar, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weissbrot, Salat, Tomaten, Hamburger vom Rind, Ei, Cheddar, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamicoessig, Mayonnaise und serviert mit Barbecue Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



ANTIPASTI *di* MARE

FISH STARTER - FISCHVORSPEISEN

COZZE ALLA MARINARA ♥ 16,00 €

Cozze aperte in Olio all'Aglio e sfumate al Vino Bianco, Prezzemolo
Open Mussels in Garlic Oil and sauted with White Wine, Parsley
Miesmuscheln in Knoblauchöl und sautiert mit Weißwein, Petersilie

INSALATA DI MARE 16,30 €

Seppie, Polpo, Gamberi, Cozze, Pomodorini
SEAFOOD SALAD: Squid, Octopus, Shrimps, Mussels, Cherry Tomatoes
MEERESFRÜCHTESALAT: Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Miesmuscheln, Kirschtomaten

POLPO CON PATATE E POMODORINI 16,00 €

Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes
Oktopus mit Kartoffel und Kirschtomaten

CAPESANTE GRATINATE (4 pezzi) 17,00 €

Scallops au Gratin (4 pieces)
Gratinierte Jakobsmuscheln (4 Stück)

SOUTÈ "ROUGE" DI COZZE con crostini di pane 🌶️ 16,00 €

Cozze, Salsa di Pomodoro, Prezzemolo, Peperoncino
Mussels in Tomato Sauce with Chili
Miesmuscheln in Tomatensauce mit Chili

COCKTAIL DI GAMBERI 14,50 €

Code di Gambero cotte al Vapore, Salsa Rosa, Insalatina Verde
Shrimp Cocktail with Pink Sauce on Green Salad
Garnelencocktail mit rosa Sauce auf Grünem Salat

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE servita con Pane Carasau 15,50 €

Salmon Tartare served with Crunchy Sardinian Bread
Lachs Tartar serviert mit knuspriges Sardinisches Brot

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA servita con Pane Carasau 15,50 €

Tuna Tartare served with Crunchy Sardinian Bread
Tunfish Tartar serviert mit knuspriges Sardinisches Brot

ANTIPASTO DI MARE REALE 28,00 €

Insalata di Mare, Sarda in Saor, Baccala Mantecato, Cocktail di Gambero, Alici Marinate, Polpo con Patate e Pomodorini, Salmone Affumicato, Julienne di Calamaretti e Verdure
Seafood Salad, Octopus with Potatoes, Creamed Cod Fish Venetian Style, Marinated Anchovies, Sardines, Shrimp Cocktail with Pink Sauce, Julienne of Squid and Vegetables, Smoked Salmon
Meeresfrüchtesalat, Oktopus mit Kartoffel, Stockfischcreme auf Venezianische Art, Marinierte Sardellen, Sardinen, Garnelencocktail mit rosa Sauce, Julienne vom Tintenfisch und Gemüse, Räucherlachs

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

ANTIPASTI *di* TERRA

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

BURRATA E CRUDO DI SAN DANIELE 16,00 €

San Daniele Raw Ham and Burrata
San Daniele Rohschinken und Burrata

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA 🌿 12,00 €

Pomodori, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico
Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

VITELLO TONNATO CBT 16,00 €

Vitello Cotto a Bassa Temperatura
accompagnato da Salsa Tonnata fresca e Insalatina
Veal cooked at low temperature with fresh Tuna Cream and Salad
Kalbfleisch gekocht bei Niedertemperatur mit Thunfischsauce und Salat

CRUDO DI SAN DANIELE & MELONE 13,50 €

San Daniele Raw Ham and Melon
San Daniele Rohschinken und Melone



Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



PRIMI di MARE

PASTA DISHES WITH FISH - NUDELGERICHTE MIT FISCH



SPAGHETTI GRAN SCOGLIERA ♥ 21,00 €

Salsa di Pomodoro, Frutti di Mare
Spaghetti with Shellfish, Sea Food and Tomato Sauce
Spaghetti mit Krustentiere und Meeresfrüchte mit Tomatensauce

SPAGHETTI AL GRANCHIO BLU ♥ 15,50 €

Salsa di Pomodoro, Granchio Blu, Aglio e Aromi
Tomato Sauce, Blue Crab, Garlic and Herbs
Tomatensauce, Blaukrabben, Knoblauch und Kräuter

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON CODE DI GAMBERO E JULIENNE DI VERDURE 18,00 €

Squid ink tagliolini, shrimp tails and vendable julienne
Tagliolini mit Tintenfischtinte, garnelenschwänzen und gemüse - Julienne

PENNETTE AL SALMONE 14,50 €

Julienne di Salmone Affumicato al Brandy con riduzione di Panna Fresca
Pennette Pasta with Smoked Salmon Stripes sauteed in Brandy and Fresh Cream Reduction
Pennette Nudeln mit Räucherlachsstreifen sautiert in Brandy mit frischer Sahnecreme

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,50 €

Vongole, Aglio, Prezzemolo
Spaghetti with Clams, Garlic, Parsley
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie

MEZZO PACCHERO "FLAMINGO" 19,90 €

Salsa Rossa di Gamberone, Salmone Affumicato, Panna Fresca e Uova di Lompo Nere
Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Prawn Tartare, Smoked Salmon, Fresh Cream and Black Lumpfish Roe
Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Garnele tartar, Räucherlachs, frische Sahne und schwarzer Seehasenrogen

TAGLIOLINI "GLOW" 18,50 €

Tagliolini con Tonno Fresco, Salsa di Pomodoro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico
Tagliolini Pasta with Fresh Tuna Fish, Tomato Sauce, Taggiasca Olives, Cherry Tomatoes and Basil
Tagliolini Nudeln mit Frischem Thunfisch, Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E PESTO DI BASILICO 17,00 €

Gamberetti Boreali, Pesto alla Genovese
Tagliolini Pasta with Prawns and Basil Pesto
Tagliolini Nudeln mit Garnelen und Basilikum Pesto

CALAMARATA 17,60 €

Salsa di Pomodoro, Calamari, Pomodorini, Vino Bianco, Aglio, Prezzemolo
Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Squid, Cherry Tomatoes, White Wine, Garlic, Parsley
Pacchero Nudeln mit Tomatensauce, Tintenfisch, Kirschtomaten, Weisswein, Knoblauch, Petersilie

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

LA GRAN PESCATORA

(minimo per 4 persone)

Big pan of spaghetti with sea food
(minimum 4 people)

Grosse Spaghettipfanne mit Meeresfrüchte
(Minimum 4 Personen)

a persona 19,50 €





PRIMI *di* TERRA

PASTA DISHES - NUDELGERICHTE



SPAGHETTI INTEGRALI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA ♥🌿

16,50 €

Pomodorini, Basilico Fresco, Burrata

Wholemeal Spaghetti with Cherry Tomatoes, Basil and Burrata
Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

12,80 €

Guanciale di Sauris, Tuorlo d'Uovo Fresco, Pepe Nero, Pecorino Romano
Spaghetti Carbonara with Bacon, Fresh Egg, Black Pepper and Pecorino cheese
Spaghetti Carbonara mit Speck, frische Eier, schwarzer Pfeffer und Pecorinokäse

PENNETTE ALL'ARRABBIATA

9,90 €

Salsa di Pomodoro, Aglio, Peperoncino
Pennette Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chilli
Pennette Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili

LASAGNE ALLA BOLOGNESE *Il nostro Ragù è di Manzo al 100%*

13,20 €

Lasagna Bolognese with 100% Beef Meat Sauce
Lasagne Bolognese unsere Sauce besteht 100% vom Rind

SPAGHETTI "PEPERONCINO" 🌶️🌿

10,50 €

La nostra Aglio, Olio e Peperoncino con Sgranata di Pane Tostato e Pomodori Ciliegino
Spaghetti with Garlic, Olive Oil, Chilli and Toasted Bread Crumbs and Cherry Tomatoes
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und geröstetes Brot und Kirschtomaten

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE *Il nostro Ragù è di Manzo al 100%*

12,40 €

Spaghetti with 100% Beef Meat Sauce
Spaghetti mit 100% Rindfleischsauce

TORTELLINI PANNA & PROSCIUTTO

12,00 €

Tortellini di Carne, Prosciutto Cotto, Panna Fresca
Tortellini Stuffed with Meat and Ham and Fresh Cream
Tortellini gefüllt mit Fleisch und Schinken und serviert mit Sahnesauce

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO 🌿

9,50 €

Salsa di Pomodoro, Basilico
Spaghetti with Tomato Sauce and Basil
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



SECONDI *di* MARE

FISH MAIN COURSE - FISCHHAUPTSPEISEN

GRIGLIATA MISTA DI PESCE con Patate Saltate e Verdure Spadellate 26,00 €

Tonno, Gambero, Scampo, Calamaro, Filetto di Branzino
MIXED GRILLED FISH: Tuna, Prawns, Scampi, Cuttlefish, fillet of Sea-Bass with Roasted Potatoes and sautéed Vegetables
GEGRILLTER GEMISCHTER FISCH: Thunfisch, Garnlene, Scampi, Kalamari, Wolfsbarschfilet mit Bratkartoffel und sautiertem Gemüse

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI IN PIASTRA con Purea di Patate e Pomodorini 20,80 €

Grilled Octopus Tentacles with Mash Potatoes and Cherry Tomatoes
Gegrillte Tintenfischtentakel mit Kartoffelpüree und Kirschtomaten

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA con Patate Saltate e Verdure Spadellate 18,70 €

Grilled Squids with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables
Tintenfisch vom Grill mit Bratkartoffel und Sautierten Gemüse

TRANCIO DI TONNO ALLA PIASTRA IN CORONA DI SESAMO NERO con Patate al Saltate e Verdure Spadellate 23,00 €

Grilled tuna fish with black sesame and served with roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrillter Thunfisch in schwarzer Sesamkruste mit Bratkartoffeln und Sautiertem Gemüse

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA PROFUMATO AL TIMO con Patate Saltate e Verdure Spadellate 19,70 €

Grilled fillet of Sea bass scented with Thyme served with roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Thymian und serviert mit Bratkartoffel und Sautiertem Gemüse

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA con Patate Saltate e Verdure Spadellate 19,70 €

Grilled Gilthead Fillet with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Filet von der Goldbrasse mit Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse

GRIGLIATA DI GAMBERONI CON GREMOLADA AROMATICA con Patate Saltate e Verdure Spadellate (6 pezzi) 19,80 €

Grilled Prawns with aromatic Gremolada with roast potatoes and sautéed vegetables (6 Pieces)
Gegrillte Garnelen mit aromatischer Gremolada und serviert mit Röstkartoffel und Sautiertem Gemüse (6 Stück)

FRITTURA DI CALAMARI in Panatura Croccante di semola 18,30 €

Fried Squids
Frittierte Tintenfische

+ SALSA TARTARA 0,50 €

Tartar Sauce | Remoulade

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

♥
GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO

Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti

MIXED FRIED FISH:

Squid, Small Mediterranean fish, Shrimps

GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH:

Tintenfische, Kleine Mittelmeerfische, Garnelen

19,50 €



SECONDI *di* TERRA

MAIN COURSES - HAUPTSPESIEN

FILETTO DI MANZO CBT IN SALSA AL PEPE VERDE E PROFUMO DI SENAPE

Servito con Patate Saltate e Verdure Spadellate (circa 250 gr)

27,00 €

Grilled Fillet of Beef cooked with low temperature served with Green Pepper Sauce, Potatoes and Sautéed Vegetables (about 250g)

Gegrilltes Rinderfilet gekocht mit Niedertemperatur serviert mit Grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse (um 250g)

GALLETTO ARROSTO *servito con Patatine Fritte e Salsa Tartara* ♥

17,50 €

Roast Cockerel with French Fries and Tartar Sauce

Gebratenes Hühnchen mit Pommes frites und Sauce Tartare

COSTICINE DI MAIALE MARINATE E ARROSTITE

Servito con Patatine Fritte e Salsa BBQ

17,50 €

Pork Ribs with French Fries and Barbeque Sauce

Schweinschälrippcheg mit Pommes Frites und Barbeque Sauce

COTOLETTA DI POLLO

IN PANATURA CROCCANTE *servita con sticks di Patatine Fritte*

16,00 €

Chicken Cutlet "Milanese Style" with French Fries

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

FILETTO DI MANZO

COTTO A BASSA TEMPERATURA E SCOTTATO AI FERRI

servito con Patate Saltate e Verdurine Spadellate (circa 250 gr)

26,00 €

Grilled Fillet of Beef cooked with low temperature and served with Roasted Potatoes and Sautéed Vegetables (about 250g)

Gegrilltes Rinderfilet gekocht bei Niedertemperatur mit Bratkartoffel und Sautiertem Gemüse (um 250g)

ROASTBEEF DI SCOTTONA

COTTO A BASSA TEMPERATURA E SCOTTATO AI FERRI

Servito con Patate Saltate e Verdurine Spadellate (circa 300 gr)

24,00 €

Grilled Scottona Roast-beef cooked with low temperature, served with Roasted Potatoes and Sautéed Vegetables

Grilltet Scottona Roasted gekocht mit Niedertemperatur, serviert mit Bratkartoffeln und Sautiertem Gemüse

TAGLIATA DI MANZO

COTTA A BASSA TEMPERATURA E SCOTTATA AI FERRI

Servita con Rucola e Pomodorini

22,90 €

Beef slices cooked with low temperature with Cherry Tomatoes and Rocket salad

Rindfleisch gekocht mit Niedertemperatur mit Kirschtomaten und Rucola

+ SALSA SPECIAL *Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ*

0,50 €

+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße. + Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €





i CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

PATATINE FRITTE ✓ 5,00 €

French Fries
Pommes Frites

INSALATA MISTA ✓ 6,00 €

Misticanza, Pomodori, Carote, Mais
Salad, Tomatoes, Carrots, Corn
Salat, Tomaten, Karotten, Mais

PATATE SALTATE ✓ 6,00 €

Fried Potatoes
Bratkartoffeln

VERDURE SPADELLATE ✓ 6,00 €

Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolla, Carote
SAUTÉED VEGETABLES: Aubergines, Zucchini, Peppers, Onion, Carrots
SAUTIERTES GEMÜSE: Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten

VERDURE GRIGLIATE ✓ 7,50 €

Melanzane, Zucchine, Peperoni
GRILLED VEGETABLES: Aubergines, Zucchini, Peppers
GEGRILLTES GEMÜSE: Auberginen, Zucchini, Paprika

il MENU BABY

VALIDO PER I BAMBINI FINO A 12 ANNI
VALID FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS - GÜLTIG FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

PRIMI BABY

PENNETTE AL POMODORO ✓ 6,90 €

Pennette Pasta with Tomato Sauce and Basil
Pennette Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum

PENNETTE ALLA BOLOGNESE 7,50 €

Pennette Pasta with Bolognese Sauce
Pennette Nudeln mit Fleischragout

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 9,00 €

Lasagne Bolognese

PENNETTE IN BIANCO ✓ 5,00 €

Plain Pasta
Leere Nudeln

SECONDI BABY

WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE 8,00 €

Frankfurter with French Fries
Frankfurter mit Pommes Frites

BABY COTOLETTA DI POLLO con patatine fritte 9,50 €

Baby Homemade Schnitzel with French Fries
Baby Hausgemachtes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

FILETTI DI POLLO IMPANATI con patatine fritte 9,50 €

Nuggets with French Fries
Nuggets mit Pommes Frites

BABY PANINO HAMBURGER con patatine fritte 9,90 €

Pane al Latte, Hamburger, Formaggio
Baby Soft Bread, Hamburger, Cheese with French Fries
Baby Weißbrot, Hamburger, Käse mit Pommes Frites

HOT DOG con Patatine Fritte 8,50 €

Pane al Latte, Würstel
Soft Bread, Frankfurter and French Fries
Weißbrot, Frankfurter und Pommes Frites

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €





INSALATONE

SALADS - SALATE

CESAR SALAD ♥

14,50 €

Insalata Iceberg, Pomodorini, Pollo alla Griglia, Pancetta Croccante, Crostini di Pane, Scaglie di Grana e Salsa Caesar
Iceberg Salad, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Toasted Bread, Parmesan Flakes and Caesar Dressing
Iceberg Salat, Kirschtomaten, Gegrillte Hühnerbrust, Knuspriger Schinken, Brotwürfel, Parmesan und Caesar Dressing

GRECA +

12,00 €

Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Olive, Feta e Vinaigrette
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives, Feta Cheese and Vinaigrette
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta Käse und Vinaigrette

OPERA

12,00 €

Misticanza, Pomodori, Carote, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Olive e Uova
Mixed Salad, Tomatoes, Carrots, Ham, Mozzarella, Olives and Eggs
Gemischter Salat, Tomaten, Karotten, Schinken, Mozzarella, Oliven und Eier

GREEN ✓

12,00 €

Misticanza, Pomodorini, Tofu, Noci e Avocado
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Tofu, Nuts and Avocado
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Tofu, Nüsse und Avocado

LAGUNA

12,00 €

Misticanza, Pomodorini, Carote, Mais, Cetrioli, Tonno, Gamberetti
Salad, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, Cucumbers, Tuna, Shrimps
Salat, Kirschtomaten, Karotten, Mais, Gurken, Thunfisch, Garnelen

i POKE

HAWAII

15,50 €

Riso, Salmone Marinato alla Salsa di Soia, Pomodorini, Avocado, Edamame, Semi di Sesamo, Ananas, Salsa Cocco e Lime
Rice, Salmon Marinated in Soy Sauce, Cherry Tomatoes, Avocado, Edamame, Sesame Seeds, Pineapple, Coconut & Lime Sauce
Reis, in Sojasauce mariniertes Lachs, Kirschtomaten, Avocado, Edamame, Sesamkerne, Ananas, Kokos Limetten Sauce

EMERALD

15,50 €

Riso, Pollo alla Piastra, Pomodorini, Avocado, Mais, Carote, Sesamo Nero, Salsa di Soia, Salsa Cocco e Lime
Rice, Grilled Chicken, Cherry Tomatoes, Avocado, Corn, Carrots, Black Sesame, Soy Sauce, Coconut & Lime Sauce
Reis, Gegrilltes Hühnchen, Kirschtomaten, Avocado, Mais, Karotten, schwarzer Sesam, Sojasauce, Kokos Limetten Sauce

SEA

15,50 €

Riso, Gamberetti, Zucchine, Pomodorini, Avocado, Burrata, Edamame, Salsa Cocco e Lime
Rice, Shrimps, Zucchini, Cherry Tomatoes, Avocado, Burrata, Edamame, Coconut & Lime Sauce
Reis, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Avocado, Burrata, Edamame, Kokos Limetten Sauce



Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



la STUZZICHERIA

SNACKS - SNACKES

PATATINE FRITTE ✓ 5,00 €

French Fries
Pommes Frites

CRISPY CHICKEN FILLETS nuggets (8 pezzi) 6,00 €

Filetti di Pollo Impanati
Crispy chicken fillet (8 pieces)
Knuspriges Hähnchenfilet (8 Stück)

STICKS DI MOZZARELLINE IMPANATE (8 pezzi) 🍀 6,00 €

Fried Breaded Mozzarella (8 pieces)
Panierte Mozzarellasticks (8 Stück)

OLIVE ASCOLANE (8 pezzi) 6,00 €

Fried Stuffed Olives (8 pieces)
Gefüllte Oliven (8 Stück)

ROSTI DI PATATE ✓ (5 pezzi) 6,00 €

Patate e Cipolle
POTATO ROSTI: Onions, Potatoes (5 pieces)
KARTOFFELRÖSTI: Zwiebel, Kartoffel (5 Stück)

POKER 12,00 €

Filetti di Pollo Impanati, Olive Ascolane, Rosti di Patate,
Sticks di Mozzarelline Impanate
Crispy Chicken Fillets, Fried Stuffed Olives, Potato Rosti,
Fried Breaded Mozzarella
Knuspriges Hähnchenfilet, Gefüllte Oliven, Kartoffelrösti,
Panierte Mozzarellasticks

FOCACCIA ✓ 3,50 €

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ 0,50 €

+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße. + Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

le BRUSCHETTE

POMODORINI E BASILICO ✓ 3,50 €

Cherry Tomatoes and Basil
Kirschtomaten und Basilikum

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 5,50 €

Burrata and Anchovies
Burrata und Sardellen

BACCALÀ MANTECATO 4,50 €

Creamed Cod Fish Venetian Style
Stockfishpüree auf Venezianischer Art

SALMONE AFFUMICATO 4,50 €

Smoked Salmon
Räucherlachs

i PANINI

SANDWICHES

CON PATATINE FRITTE
WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES
+ 3,50 €

BBQ PULLED PORK ♥ 13,80 €

Pane al Latte, Coppa di Maiale affumicata e sfilacciata, Insalata Coselaw, Salsa BBQ
Soft Bread, Smoked and Shredded Pork Cup, Coselaw Salad, BBQ Sauce
Weißbrot, geräuchertes Schweinefleisch, Coselaw-Salat, BBQ-Sauce

HOT DOG SPECIAL con Patatine Fritte 9,90 €

Pane al Latte, Würstel, Cipolla di Tropea all'aceto Balsamico, Mayonese, servito con Senape
Soft Bread, Frankfurter, French Fries, Tropea Onion mit Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Mustard
Weißbrot, Frankfurter, Pommes Frites, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnais, mit Senf Sauce

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ 0,50 €

+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße. + Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

gli HAMBURGER

CON PATATINE FRITTE
WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES
+ 3,50 €

DOPPIO HAMBURGER
DOUBLE HAMBURGER - DOPPELTER HAMBURGER
+ 4,00 €



PER I NOSTRI HAMBURGER UTILIZZIAMO SOLO CARNI 100% MANZO,
PROVENIENTI DA BOVINI CRESCIUTI E ALLEVATI IN ITALIA

*For our Burgers we only use 100% beef,
coming from cattle raised and reared in Italy"*

*Für unsere Burger verwenden wir nur 100 % Rindfleisch,
gezüchtet und aufgezogen in Italien*

ALL IN ♥

14,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Flamingo Sauce

ROSTI BURGER

15,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Rosti di Patate, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Potato Rosti, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Kartoffelrösti, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Flamingo Sauce

BACON BURGER

14,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Bacon, Cipolla di Tropea
all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Hamburger, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Hamburger, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

MR. LEO

14,00 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico,
Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Schnitzel, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Schnitzel, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

FLHAMBURGER

16,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Uovo, Cheddar, Bacon,
Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg, Cheddar, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar,
Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Salat, Hamburger, Ei, Cheddar, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise,
serviert mit Barbecue Sauce

CHEESEBURGER

13,20 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Salat, Tomaten, Hamburger, Cheddar, Flamingo Sauce

CACIO E PEPE

15,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Pepe Nero, Guanciale di Sauris, Crema di Pecorino Romano
Soft Bread, Hamburger, Black Pepper, Bacon, Pecorino Romano Cheese Cream
Weißbrot, Hamburger, Schwarzer Pfeffer, Speck, Pecorino Romano Käsecreme

CHICKEN BURGER

13,20 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Lattuga, Pomodoro, Salsa Flamingo
Soft Bread, Schnitzel, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce
Weißbrot, Schnitzel, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce

HAMBURGER

11,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce

HAMBURGER VEGAN ✓

12,00 €

Pane Ciabattina, Hamburger Vegetale, Pomodoro, Lattuga, Ketchup
Baguette, Vegan Burger, Tomato, Lettuce, Ketchup
Baguette, Vegan-Burger, Tomaten, Salat, Ketchup

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ

0,50 €

+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße. + Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



i CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH con Patatine Fritte 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Formaggio, Pancetta, Uovo servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Ham, Cheese, Bacon, Egg and French Fries served with Pink Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gekochter Schinken, Käse, Speck, Ei und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce

ORIGINAL CLUB con Patatine Fritte ♥ 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Formaggio, Pollo, Bacon, Uovo, Maionese servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Cheese, Chicken, Bacon, Egg, Mayonnaise and French Fries served with Pink Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Käse, Hähnchen, Speck, Ei, Mayonnaise und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce

CLUB PICCANTE con Patatine Fritte 🌶️ 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Spianata Calabra Piccante, Formaggio, Peperoni, Uovo, Salsa Piccante servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, spicy salami Pepperoni, Cheese, Peppers, Egg and French Fries served with Pink Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Scharfe Salami, Käse, Paprika, Ei und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce

CLUB VEGANO con Patatine Fritte ✓ 16,00 €

Pane in Cassetta ai Cereali, Lattuga, Pomodoro, Verdure Grigliate, Funghi, Crema ai Carciofi servito con Mayonese Vegan
Sliced Kamut Bread, Lettuce, Tomato, Grilled Vegetables, Mushrooms, Artichokes Cream and French Fries served with Vegan Mayonnaise
Kamut Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gegrilltes Gemüse, Pilze, Artischockencreme und Pommes Frites serviert mit Veganer Mayonnais



+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ 0,50 €

+ Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße. + Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

le PIZZE SPECIALI

ANCHE CON MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
Also with lactose-free mozzarella
+2,00 €

L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VIENE SOTTOPOSTO AD UNA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE PER GARANTIRNE UN'ALTA DIGERIBILITÀ
The dough of our pizzas undergoes a long natural leavening process to ensure high digestibility
Der Teig unserer Pizzen durchläuft einen langen natürlichen Gärungsprozess, um eine hohe Verdaulichkeit zu gewährleisten.

SCEGLI IL TUO IMPASTO!
Choose your dough!
Wählen Sie Ihren Teig!

TRADIZIONALE
TRADITIONAL - TRADITIONELL

SEMI INTEGRALE
SEMI WHOLEMEAL - HALBVOLLKORN
+2,50 €

IMPASTO CON SEMI DI SESAMO
DOUGH WITH SESAME SEEDS
TEIG MIT SESAM
+ 3,00 €



REGULAR / MAXI

BELLA ITALIA

15,50 / 29,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo e Bocconcini di Mozzarella
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Raw Ham and Cherry Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Rohschinken und Mozzarellastücke

CRUDO & BURRATA

16,00 / 30,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Prosciutto Crudo
Tomatoes, Mozzarella, Burrata and Raw Ham Tomaten, Mozzarella, Burrata und Rohschinken

FRUTTI DI MARE

13,50 / 25,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Frutti di Mare
Tomatoes, Mozzarella and Sea Food Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

CONTADINA

12,00 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Salamino e Cipolla
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Pepperoni and Onions Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Pfefferoni und Zwiebel

GLOW

12,00 / 23,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Basilico e Bufala
Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil and Buffalo Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella

PIZZA&JOY

12,50 / 23,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Olive, Pomodorini e Bufala a fine cottura
Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten und Büffelmozzarella

HAWAII

10,50 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Ananas
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

SUMMER

14,00 / 27,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Burrata e Gamberetti
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Burrata, Prawns Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Burrata, Garnelen

CORTINA

10,50 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e Scamorza
Tomatoes, Mozzarella, Pepperoni and Scamorza Cheese Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salam und Scamorzakäse

REGULAR / MAXI

VIALE GORIZIA

12,80 / 23,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola e Pomodorini
Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham, Rocket Salad and Cherry Tomatoes Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucolasalat und Kirschtomaten

PAOLINO

11,00 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti e Salamino Piccante
Tomatoes, Mozzarella, Mixed Cheese and spicy salami Tomaten, Mozzarella, Gemischter Käse und scharfe Salami

RUSTICA

11,50 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla e Peperoni
Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Onion, Bell Peppers Tomaten, Mozzarella, Würstel, Zwiebel, Paprikaschoten

VALTELLINA

11,50 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e scaglia di Grana
Tomatoes, Mozzarella, Bresaola, Rocket Salad, Grana Cheese Tomaten, Mozzarella Bresaola, Rucolasalat, Parmesan

PEPERONCINO

11,00 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino Fresco e Bufala
Mozzarella, Tomatoes, Fresh Chili Pepper and Buffalo Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Frischer Chilli und Büffelmozzarella

VEGETARIANA

11,40 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni
Tomatoes, Mozzarella, Eggplant, Courgettes and Bell Peppers Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini und Paprikaschoten

BUFALINA

11,60 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Bufala a fine cottura
Tomatoes, Mozzarella, Buffalo Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella

AL CRUDO

11,60 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo
Tomatoes, Mozzarella and Raw Ham Tomaten, Mozzarella und Rohschinken

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

REGULAR / MAXI

PORKY

11,50 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Salamino e Prosciutto Cotto
Tomatoes, Mozzarella, Frankfurter, Salami and Ham
Tomaten, Mozzarella, Frankfurter, Salami und Schinken

GAMBERETTI & ZUCCHINE

11,00 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti e Zucchine
Tomatoes, Mozzarella, Prawns and Courgettes
Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Zucchini

SALSICCIA & PORCINI

12,00 / 23,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Porcini e Salsiccia
Tomatoes, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Sausage
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Würstel

BOLOGNESE

10,50 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Ragù di Manzo
Tomatoes, Mozzarella, Beef Ragout
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischsauce

SALMONE

11,60 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Salmone
Tomatoes, Mozzarella and Smoked Salmon
Tomaten, Mozzarella und Räucherlachs

BRIE & ZUCCHINE

10,60 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Brie e Zucchine
Tomatoes, Mozzarella, Brie Cheese and Courgettes
Tomaten, Mozzarella, Brikäse und Zucchini

P-EGGY

10,60 / 20,00 €

Crema ai Carciofi, Tofu e Olive
Artichokes Cream, Tofu e Oliven
Artischockencreme, Tofu e Oliven

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

le PIZZE CLASSICHE

ANCHE CON MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO

Also with lactose-free mozzarella

+2,00 €

L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VIENE SOTTOPOSTO AD UNA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE PER GARANTIRNE UN'ALTA DIGERIBILITÀ

The dough of our pizzas undergoes a long natural leavening process to ensure high digestibility

Der Teig unserer Pizzen durchläuft einen langen natürlichen Gärungsprozess, um eine hohe Verdaulichkeit zu gewährleisten.

SCEGLI IL TUO IMPASTO!

Choose your dough!

Wählen Sie Ihren Teig!

TRADIZIONALE
TRADITIONAL - TRADITIONELL

SEMI INTEGRALE
SEMI WHOLEMEAL - HALBVOLLKORN

+2,50 €

IMPASTO CON SEMI DI SESAMO
DOUGH WITH SESAME SEEDS

TEIG MIT SESAM

+ 3,00 €

REGULAR / MAXI

MARGHERITA 🍅

6,50 / 14,00 €

Pomodoro e Mozzarella
Tomatoes and Mozzarella
Tomaten und Mozzarella

DIAVOLA 🌶️

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Salamino Piccante
Tomatoes, Mozzarella and Spicy Salami
Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salami

PROSCIUTTO

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto
Tomatoes, Mozzarella and Ham
Tomaten, Mozzarella und Schinken

SALAME

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Salame
Tomatoes, Mozzarella and Salami
Tomaten, Mozzarella und Salami

PROSCIUTTO & FUNGHI

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi
Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze

CAPRICCIOSA

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e Carciofini
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms and Artichokes
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischoken

TONNO & CIPOLLA

9,90 / 19,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla
Tomatoes, Mozzarella, Tuna Fish and Onions
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

SICILIANA 🌶️

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Salamino Piccante
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olive and Spicy Salami
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Scharfe Salami

4 STAGIONI

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofini e Olive
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischoken und Oliven

REGULAR / MAXI

4 FORMAGGI 🍅

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Formaggi Misti
Tomatoes, Mozzarella and Mixed Cheese
Tomaten, Mozzarella und gemischter Käse

CHIPS 🍅

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Patatine Fritte
Tomatoes, Mozzarella and French Fries
Tomaten, Mozzarella und Pommes Frites

SPECK & BRIE

11,10 / 19,90 €

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie
Tomatoes, Mozzarella, Smoked Ham and Brie Cheese
Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Brie Käse

TONNO

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Tonno
Tomatoes, Mozzarella and Tuna Fish
Tomaten, Mozzarella und Thunfisch

VIENNESE

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Würstel
Tomatoes, Mozzarella and Frankfurter
Tomaten, Mozzarella und Frankfurter

PARMIGIANA 🍅

10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana
Tomatoes, Mozzarella, Eggplant and Parmesan
Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Parmesan

SALSICCIA

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia
Tomatoes, Mozzarella and Sausage
Tomaten, Mozzarella und Salsiccia-Wurst

ROMANA

9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Origano
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives and Oregano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano

MARINARA 🌿

6,00 €

Pomodoro, Aglio, Origano e Olio
Tomatoes, Garlic, Oregan and Oil
Tomaten, Knoblauch, Oregan und Öl

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

i CALZONI

CALZONE

10,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi
Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze

CALZONE TIROLO

12,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Porcini
Tomatoes, Mozzarella, speck and Porcini Mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Steinpilzen

le PIZZE BIANCHE

REGULAR / MAXI

CAPRESE 🍀

11,40 / 21,00 €

Mozzarella, Rucola, Pomodorini e Bocconcini di Mozzarella
Mozzarella, Rocket Salad, Cherry Tomatoes and Cherry Mozzarella
Mozzarella, Rucolasalat, Kirschtomaten und Mozzarella Scheiben

LINUS

12,10 / 22,00 €

Mozzarella, Speck e Rucola
Mozzarella, Speck and Rocket Salad
Mozzarella, Schinkenspeck und Rucola



**INFORMAZIONE ALL'UTENZA
INERENTE LA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DI INGREDIENTI O
COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O LORO
DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che in tutti gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE**
Reg UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il Responsabile dell'attività è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari o etichette originali delle materie prime.



**INFORMATIONEN FÜR DEN
VERBRAUCHER UEBER
LEBENSMITTEL ODER DEREN
DARAUS GEWONNEN
ERZEUGNISSE DIE ALS ALLERGENE
ODER DEREN NEBENERZEUGNIS
BETRACHTET WERDEN**

Wir informieren unsere Gäste, dass in allen Speisen und Getränken, die bei uns zubereitet und verabreicht werden, Inhaltsstoffe oder Hilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten.

**SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE
ALLERGIEN ODER INTOLLERANZEN
HERVORRUFEN**
EU Reg. N. 1169/2011

1. Glutenhaltiges Getreide, wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme und Folgeprodukte;
2. Krebstiere und Produkte mit Spuren von Krustentieren;
3. Eier und Eiprodukte;
4. Fisch und Fischprodukte;
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte;
6. Soja und Sojaprodukte;
7. Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose);
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
9. Sellerie und Produkte auf Selleriebasis;
10. Senf und senfhaltige Produkte;
11. Sesamsamen und Sesamprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfit;
13. Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Der Manager des Betriebs steht Ihnen gerne für zusätzliche Informationen, unter anderem die Vorzeige der geeigneten Unterlagen wie Rezeptbücher oder Originaletiketten der Rohstoffe, zur Verfügung.



**INFORMATION FOR THE
CONSUMER ON FOOD ITEM
OR ITS DERIVED PRODUCTS
WILL BE OBTAINED AS ALLERGENS
OR BY- PRODUCTS**

We inform our guests that all food and beverages that are prepared and administered by us may contain ingredients or adjuvants that are considered allergens.

**SUBSTANCES OR PRODUCTS
CAUSING ALLERGIES OR
INTOLERANCES**
EU Reg. N. 1169/2011

1. Gluten-containing cereals, such as: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products;
2. Crustaceans and products with traces of crustaceans;
3. Eggs and egg products;
4. fish and fish products;
5. peanuts and peanut products;
6. soy and soy products;
7. Milk and milk products (including lactose);
8. Nuts and products derived therefrom: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts
9. Celery and celery-based products;
10. Mustard and mustard products;
11. sesame seeds and sesame products and products derived therefrom;
12. sulfur dioxide and sulfites;
13. lupines and lupine-based products;
14. mollusks and products derived therefrom.

The manager will be happy to provide you with additional information, including the presentation of suitable documents such as recipe books or original material labels.

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



FOLLOW US ON
INSTAGRAM 
@flamingo_lignano_



FOLLOW US ON
FACEBOOK 
@FlamingoLignano

