




Ristorante
La Piazzetta
Alta Cucina Italiana



Antipasti - Vorspeisen Entrantes - Starters

Carpaccio di Rospo e Astice  
Carpaccio von Seeteufel und Hummer
Carpaccio de rape y bogavante
Carpaccio of monkfish and lobster

21'50€

Insalata di Astice 
Hummersalat
Ensalada de bogavante
Lobster Salad

S.P.M.

Carpaccio di Manzo tradizionale 
Carpaccio vom Rind auf traditionelle Art
Carpaccio de ternera tradicional
Beef Carpaccio traditional style

19'50€

Rucola con Parmigiano 
Rucola mit Parmesan
Rúcula con Parmesano
Rucola with Parmesan cheese

13'50€

Mozzarella Di Bufala (Caprese) 
Mozzarella vom Büffel (Caprese)
Mozzarella Di Bufala con tomate
Buffalo Mozzarella with Tomatoes

14'00€

Fantasia di Mare   
Gemischte Fischvorspeise
Fantasia variada de mar

22'50€

Rucola e Songino con Fegato 
Rucola und Feldsalat mit Leber
Rúcula y canónigos con hígado
Rocket lettuce with liver

18'50€

Vitello Tonnato    
Vitello Tonnato
Tenera Blanca con salsa de atún
Veal with tuna sauce

17'50€

Tartar misto Tonno e Salmone  
Tartar von Thunfisch und Lachs
Tartar de atún y salmón
Tartar of Tuna and Salmon

21'50€

Asparagi verde con Prosciutto di Parma 
Grüner Spargel mit Parmaschinken
Espárragos verdes con Jamón de Parma
Green asparagus with Parma ham

19'50€



Pasta

Tagliolini al Tartufo Nero   	S.P.M
Tagliolini mit schwarzen Trüffeln Tagliolini con trufa negra Tagliolini with black truffle	
Spaghetti Casareccia  	16'50€
Spaghetti mit Tomaten aus dem Parmesan Spaghetti con tomate, servido del queso Spaghetti with tomatoes, served from Parmesan cheese	
Spaghetti Calabrese 	16'50€
Spaghetti mit pikanter Tomatensoße Spaghetti con salsa de tomate picante Spaghetti with spicy tomato sauce	
Ravioli di Magro al Burro e Salvia   	18'50€
Ravioli gefüllte mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei Ravioli rellenos de espinaca y ricotta, con mantequilla y salvia Ravioli filled with spinach and Ricotta cheese, in butter and sage	
Tagliatelle con Asparagi e Crevette   	20'50€
Bandnudel mit Spargel und Crevetten Tagliatelle con espárragos y gambas Tagliatelle with Asparagas and small prawns	
Linguine allo Scoglio   	21'50€
Linguine mit Meeresfrüchten Linguine con mariscos Linguine with seafood	
Risotto ai Funghi (per due Persone)  	p.p. 18'50€
Risotto mit frische Pilzen für 2 Person Risotto con setas para 2 personas Risotto with mushrooms for two persons	
Risotto Frutti di Mare (per due Persone)    	p.p. 21'50€
Risotto Meeresfrüchten für 2 Person Risotto con mariscos para 2 personas Risotto with seafood for two persons	
Pasta Mista (per due Persone)      	33'50€
"Pasta Mix" für 2 Person "Pasta Mixta" para 2 personas "Mixed Pasta" for two persons	
Pennette allo cheff  	18'50€
Cheff Pennette mit Gemüse Pennette del cheff con verdura Cheff Pennette with vegetables	
Gnocchi Sorrentina    	18'50€
Gnocchi mit Tomate und Mozzarella Gnocchi con Tomate y Mozzarella Gnocchi with Tomato and Mozzarella	



Zuppa - Suppen Sopas - Soups

Zuppa di Caciucco alla Toscana



15'50€

Fischsuppe mit Safran

Sopa de pescado con azafrán

Fish soup with Saffron

Minestrone

10'50€

Italienische Gemüsesuppe

Sopa de verdura

Italian vegetable soup

Crema di Pomodoro



9'50€

Tomatencremesuppe

Crema de tomate

Creamy tomato soup

Stracciatella



9'50€

Bouillon mit Ei und Parmesan

Caldo con huevo y queso

Soup with egg and cheese



Pesche - Fisch Pescado - Fish

Coda di Rospo al Senape   Seeteufel mit Dijonsensauce Rape con salsa de mostaza Monkfish with mustard	34'50€
Sogliola alla Meunière     Seezunge Meunière Lenguado a la meunière Sole Meunière	S.P.M.
Branzino in crosta Mandorle   Seewolfin Mandelkruste Lubina en crosta de almendras Sea Bass with almond crust	34'50€
Orata o Spigola in crosta di Sale  Gold-Brasse oder Seewolf in Salzkruste Dorada o lubina a la sal Gilt-head or Sea Bass covered in Salt	34'50€
Branzino per 2 al cartoccio / alla Sal min 850gr   Seewolf für 2 Personen mit Weißwein un Kräutern / oder Salz Lubina para 2 personas, con vino blanco y hierbas aromáticas / o a la Sal Sea Bass for two people, with white wine and aromatic herbs / or in Salt	S.P.M.
Rombo allo Champagner    Steinbutt in Champagner Radaballo en salsa de champagne Turbot in champagne sauce	38'50€
Gamberoni alla griglia  Gamberoni von Grill Gambas a la plancha Grilled King Prawns	32'50€
Aragosta di Maiorca alla Pasquale (solo su ordinazione)    Mallorquinische Languste nach Pasquale Art (auf Bestellung) Langosta Mallorquina a la Pasquale (solo por encargo) Majorcan Lobster Pasquale style (only on request)	S.P.M.

Todos los platos acompañados de patatas y verduras Frescas
Zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Gemüse oder einen kleinen Salat
All dishes are served with potatoes and fresh vegetables or a small salad



Carne - Fleisch

Carne - Meat

Saltimbocca alla Romana

27'50€

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei
Ternera con Jamón y salvia
Veal with Parma ham covered in sage

Medaglioni di Vitello al gusto

27'50€

Kalbsmedaillons nach Wahl
Ternera blanca al gusto
Veal how you want it

Filetto di Vitello ai funghi e tartufo nero

34'50€

Kalbsfilet mit frischen Pilzen und Schwarzen Trüffeln
Ternera blanca con setas y trufa negra
Veal filet with mushrooms and Black truffle

Costoletta di Vitello

36'50€

Kalbskotolette mit Butter und Salbei
Chuleta de ternera blanca con mantequilla y salvia
Veal chop with butter and sage

Filetto di Manzo in crosta di Scharlotte con salsa di vino Rosso

37'50€

Rinderfilet in einer Kruste von Frühlingszwiebeln mit Rotweinsauce
Solomillo de buey en crosta de sofrito con salsa de vino tinto
Beef filet covered in an onion crust with red wine sauce

Tagliata di Vitello con Rucola e parmigiano

28'50€

Tagliata von Kalb mit Rucola und Parmesan
Lonchas de ternera blanca con rúcula y parmesano
Sliced Veal with rocket and parmesan cheese

Chateau Briand con salsa Bearnesa per 2 persone

86'00€

Filet am Stück mit Bearnaisesauce für 2 Personen
Solomillo al horno con salsa bearnesa para 2 personas
Chateau Briand with Bearnaise sauce for 2 persons

Todos los platos acompañados de patatas y verduras Frescas
Zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Gemüse oder einen kleinen Salat
All dishes are served with potatoes and fresh vegetables or a small salad



Carne - Fleisch

Carne - Meat

5 Costadite di Agnello alla Romana

34'50€

5 Lammkotelettes vom Grill

5 Chuletas de cordero a la plancha

5 Barbecued lamb chops

Schiena di Agnello alla Piemontese

39'50€

Lammkrone mit Rotwein

Chuletas de cordero al vino tinto

Uncut lamb chops in red wine

Filetto di Agnello alla griglia

33'50€

Lammfilet vom Grill

Solomillo de cordero a la plancha

Grilled Lamb fillet

Petto di Anatra al'aceto Balsamico / Anrancia

28'50€

Entenbrust in Balsamico / oder Orangensaft

Pechuga de pato en salsa de vinagre balsámico / o a la naranja

Duck breast in balsamic-vinegrette / or Orange juice

Fegato di Vitello con Burro e Salvia

25'50€

Kalbsleber mit Butter und Salbei

Hígado de Ternera con Mantequilla y Salvia

Calfs Liver with Butter and Sage

Todos los platos acompañados de patatas y verduras Frescas

Zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln und frisches Gemüse oder einen kleinen Salat

All dishes are served with potatoes and fresh vegetables or a small salad



Dolci - Nachtische Postre - Dessert

Tiramisù	  	9'50€
Panna Cotta		9'50€
Mousse au Chocolat	   	9'50€
Cassata alla Siciliana	    	9'50€
Cannoli alla Siciliana	   	9'50€
Tartufo	  	9'50€
Sorbetto di Mango o Limone		9'50€
Tortino al Pistacchio	    	9'50€
Tortino al Cioccolato Nero	  	9'50€
Zabaglione gradinato con Frutta di Bosco e Gelato di Vaniglia	  	13'50€
Frutti di Bosco con Gelato e Maraschino		14'50€
Formaggio misto della Casa		13'50€

ALERGIAS

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011

Este establecimiento dispone de información relacionada con alergias e intolerancias alimentarias.

SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL

ALLERGIES

This establishment has information related to allergies and food intolerances. REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF

ALLERGIEN

Dieser Restaurant hat Informationen über Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten. FRAGEN SIE DAS SERVICE-PERSONAL !



SULFITOS



SOJA



MOLUSCOS



GLUTEN



CACAHUETES



NUECES



ALTRAMUCES



PESCADO



APIO



MOSTAZA



CRUSTACEOS



HUEVO



LECHE



SÉSAMO