

ristorante pizzeria
Luciana

BIBIONE

IL ristorante pizzeria
Luciana vi dà IL benvenuto
ed è Lieto di augurarvi
una felice permanenza

restaurant pizzeria Luciana
welcomes you and is pleased
to wish you a delightful stay

ristorante pizzeria
Luciana

 Via delle Costellazioni, 77 - Bibione

 Tel. +39 388 7720659

  [ristoranteluciana.bibione](https://www.facebook.com/ristoranteluciana.bibione)

 www.ristorantelucianabibione.it

Aggiunta ingredienti da € 1,00 a € 5,00

Coperto - Cover charge - Gedeck € 2,00

aperitivi & more

aperitifs & more

Gingerino/ Crodino / San Bitter € 3,50

Campari Soda € 4,00

Hugo € 6,00

Spritz Bianco € 3,50

Spritz Aperol/Campari € 5,00

Campari Orange € 6,00

Campari, orange juice

Campari, Orangensaft

Americano € 7,00

Red Vermouth, Campari, Soda

Roter Vermouth, Campari, Soda

Negroni € 8,00

Red Vermouth, Campari, Gin

Roter Vermouth, Campari, Gin

Gin Tonic/ Lemon

Gordon € 8,00

Hendrick's € 9,50

No. 3 London € 11,00

Bobby's € 11,00

Mojito € 8,00

Zuccheri canna, lime, menta, rum

Brown sugar, lime, mint, rum

Brauner Zucker, Limette, Minze, Rum

Caipifragola € 8,00

Zuccheri canna, lime, fragole fresche, purea di fragole, vodka

Brown sugar, lime, fresh strawberries, strawberry puree, vodka

Brauner Zucker, Limette, frische Erdbeeren, Erdbeerpüree, Vodka

Caipirinha € 8,00

Zuccheri canna, lime, cachaca

Brown sugar, lime, cachaca

Brauner Zucker, Limette, Cachaca

Caipirosca € 8,00

Zuccheri canna, lime, vodka

Brown sugar, lime, vodka

Brauner Zucker, Limette, Vodka

Piña Colada € 8,00

Succo ananas, cocco, rum

Pineapple juice, coconut, rum

Ananassaft, Kokosnuss, Rum

Sex on the beach € 8,00

Succo arancia, succo ananas, vodka, mirtillo

Orange juice, pineapple juice, vodka, cranberry

Orangensaft, Ananassaft, Vodka, Cranberry

Moscow mule € 9,00

Vodka, succo lime, menta, zenzero, ginger beer

Vodka, lime, mint ginger, ginger beer

Vodka, Limette, Minze, Ingwer, Ginger beer

Long island ice tea € 9,00

Rum, gin, Cointreau, vodka, tequila, sour, cola

Rum, gin, Cointreau, vodka, tequila, sour, cola

Rum, Gin, Cointreau, Vodka, Tequila, Sauer, Cola

Vini bianchi¹²

Veneto

- Lugana Ottella € 24,00
- Lugana Allegrini € 26,00
- Alami bianco veronese IGT € 30,00
- Soave Allegrini € 24,00

Friuli Venezia Giulia (COLLIO)

- Chardonnay Kurtin € 25,00
- Friulano Kurtin € 25,00
- Sauvignon Kurtin € 25,00
- Sauvignon Felluga € 28,00
- Pinot Grigio Felluga € 28,00
- Friulano Felluga € 28,00
- Ribolla Gialla Felluga € 30,00
- Pinot Grigio Russiz Superiore € 35,00
- Pinot Bianco Russiz Superiore € 35,00
- Keber Edy € 40,00
- Toros Friulano € 43,00
- Toros Pinot bianco € 43,00

Alto adige sudtirolo

- Pinot Grigio Colterenzio € 25,00
- Gewürztraminer Colterenzio € 24,00
- Müller Thurgau Colterenzio € 23,00

Vini rosè¹²

- Lagrein Rosè Colterenzio € 27,00
- Roses Ottella € 24,00

Vini rossi¹²

Merlot Kurtin € 20,00
Cabernet Franc Kurtin € 20,00
Valpolicella classico Allegrini € 24,00
Ripasso Allegrini € 25,00
Pinot Nero Colterenzio € 26,00
Alami rosso veronese IGT € 30,00

bollicine¹²

prosecco

Andreola Bolle extra dry rosè € 20,00
Andreola Bolle Brut € 20,00
Andreola Dirupo Brut DOCG Valdob. Sup. € 24,00
Andreola Dirupo Extra Dry DOCG Valdob. Sup. € 24,00
Andreola Extra Brut Rive di Col San Martino DOCG 26° I° € 27,00

trento doc

Altemasi Millesimato Brut € 35,00
Altemasi Rosé Brut € 37,00
Ferrari Perlé € 48,00

franciacorta

Muratori Brut € 38,00
Ca' del Bosco € 48,00

champagne

André Roger Grand Cru Brut € 55,00
Jean Claude Mouzon Brut € 52,00

Antipasto della casa¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ € 20,00

Marinati, code di mazzancolle alla catalana, spiedino con piovra e noce di capasanta, sarde fritte

Marinated Fish, Catalan-style prawn tails, octopus and scallop skewer, fried sardines

Marinierter Fisch, Garnelenschwänze auf katalanische Art, Spieß mit Oktopus und Jakobsmuscheln, frittierte Sardinen

Gamberi in panatura croccante e cipolla rossa caramellata¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹² € 17,50

Crispy breaded shrimp with caramelized red onion

Knusprig panierte Garnelen mit karamellisierten roten Zwiebeln

Insalata di mare²⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 15,50

Seppie, polpo, gamberi su letto di verdure

Cuttlefish, octopus, prawns, with vegetables

Tintenfisch, Oktopus und Garnelen auf einem Gemüsebett

Gazpacho con code di gambero e crema di burrata¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻¹² € 17,00

Pomodoro, cetriolo, peperone, salsa di soia, aceto balsamico

Gazpacho with prawn tails and creamy burrata, Tomato, cucumber, bell pepper, soy sauce, balsamic vinegar

Gazpacho mit Garnelenschwänzen und Burrata-Creme, Tomate, Gurke, Paprika, Sojasauce, Balsamico-Essig

Sautè di cozze¹⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 15,00

con pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo

Sautéed mussels with tomato, garlic, chilli and parsley

Sautierte Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Petersilie

Gran Sautè Luciana¹⁻²⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 21,00

Cozze, vongole, canestrelli, scampo, gamberi, capasanta, aglio, peperoncino, prezzemolo, pomodoro ciliegino

Mussels, clams, queen scallops, scampi, prawns, scallops, garlic, chilli peppers, parsley, cherry tomatoes

Miesmuscheln, Venusmuscheln, Herzmuscheln, Kaisergranat, Garnelen, Jakobsmuscheln, Knoblauch, Chilischoten, Petersilie, Kirschtomaten



Carpaccio di manzo⁷ € 14,50

con rucola, grana a scaglie e citronette

Beef carpaccio with rocket and Parmesan

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Tartare di manzo¹⁻³⁻¹⁰ € 18,00

condita al tavolo a piacere

Beef tartare

Rindfleisch Tartare

Caprese di bufala e basilico fresco⁷ € 13,00

Tomato and bufala cheese

Tomaten und Büffelmozzarella

Prosciutto e melone € 15,50

Ham and melon

Roher Schinken und Melone

raw fish

pesce crudo

Scampi^{*2-12} € 4,00 (al pezzo)

Scampi (per piece)

Scampi (pro Stück)

Gamberi rossi^{*2-12} € 4,00 (al pezzo)

Red Prawns (per piece)

Rote Garnelen (pro Stück)

Tartare di tonno^{*4-12} € 17,50

Tuna tartare

Thunfisch Tartare

Vassoio di crudi²⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 30,00 (per ps - minimo 2 ps.)

Raw seafood platter (minimum 2 persons - per person)

Platte mit rohen Meeresfrüchten (mindestens 2 Pers. - pro Pers.)



Spaghetti al ragù di ombrina ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 17,50

con verdure croccanti profumati al timo

Spaghetti with croaker ragu and crispy vegetables flavoured with thyme

Spaghetti mit Umberfisch-Ragout und knackiges Gemüse mit Thymian

Tagliolino nero ¹⁻²⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹² € 19,00

con ristretto di crostacei, pesto di basilico, tartare di gamberi marinati e pinoli tostati

Black Tagliolino with crustaceans bisque, basil pesto, marinated shrimp tartare and toasted pine nuts

Schwarze Tagliolino mit Krustentierbisque, Basilikumpesto, mariniertem Garnelentartar und gerösteten Pinienkernen

Paccheri alla Luciana ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 17,50

con polipo, pomodorini, olive e capperi

Paccheri with octopus, cherry tomatoes, olives and capers

Paccheri mit Tintenfisch, Kirschtomaten, Oliven und Kapern

Gnocchi scampi e pistacchi ¹⁻²⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹² € 18,50

con scampi, granella di pistacchi, profumo di limone e peperoncino

Gnocchi with scampi and pistachios with scampi, chopped pistachios, lemon and chilli flavouring

Gnocchi mit Scampi und Pistazien mit Scampi, Pistazienkörnern, Zitronen- und Chili-Aroma



Scogliera di mare ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 21,00

Spaghetti with fish

Spaghetti mit Fisch und Muscheln

Spaghetti alle sarde ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² € 16,50

con cipollotto, finocchietto fresco e briciole di pane alle erbe

Spaghetti with Sardines with spring onion, fennel and bread

Spaghetti mit Sardinen mit Frühlingszwiebeln, Fenchel und Kräuter-Brotbröseln

Spaghetti alle vongole ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 17,00

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti positano¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 12,50

Aglio, olio e peperoncino profumati alle erbe di stagione, scorza di limone e scaglie di grana

Garlic, oil, chilli pepper, grated lemon, parmesan

Knoblauch, Öl, Chilischote, geriebene Zitrone, Parmesan



Carbonara¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 14,00

Rosso d'uovo, guanciale, pecorino e pepe

Egg yolk, bacon, pecorino cheese and pepper

Eidotter, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino (Schafskäse) und Pfeffer

Spaghetti o penne al pomodoro o ragù¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 10,50

Pasta with tomato sauce or meat sauce

Pasta mit Tomatensosse or Fleischsosse

Lasagna¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 12,50

Lasagna with meat sauce

Lasagna mit Fleischsosse

secondi

second courses

pescato del giorno

Branzino⁴ € 6,00 hg
Sea bass | Seebarsch

Orata⁴ € 6,00 hg
Sea bream | Goldbrasse

Rombo⁴ € 7,00 hg
Turbo fish | Steinbutt

Seppie e calamari alla griglia²⁻¹⁴ € 18,00

con polenta

Grilled cuttlefish and squid with polenta

Gegrillte Tintenfische und Calamari mit Polenta

Trancio di ombrina alla griglia con polenta⁴⁻¹² € 19,00

con salsa di zucchine e patate al forno

Grilled croaker steak with polenta with zucchini sauce and baked potatoes

Gegrillter Umberfisch mit Polenta mit Zucchiniisoße und Ofenkartoffeln

Grigliata mista di pesce²⁻⁴⁻¹⁴ € 25,00 (per ps - minimo 2 ps.)

Mix fish grilled (minimum 2 persons - per person)

Gemischter Fisch vom Grill (mindestens 2 Pers. - pro Pers.)



Tagliata di tonno su giardinetto estivo⁴⁻¹¹ € 19,50

Sliced tuna on vegetable bed
Geschnittene Tuna mit Gemüse

Gamberi e scampi alla griglia² € 21,00

con polenta
Grilled prawns and scampi with polenta
Grillgarnelen und Scampi mit Polenta

Filetto di branzino alla griglia con verdure grigliate⁴ € 18,50

Grilled Sea bass with grilled vegetables
Gegrilltes Seebarsch mit gegrillten Gemüse

Trancio di salmone⁴ con patate al forno € 17,50

Salmon steak with roasted potatoes
Lachssteak mit Bratkartoffeln

Calamari fritti^{*1-5-6-14} € 16,50

con polenta
Fried squid with polenta
Frittierte Calamari mit Polenta

Fritto misto^{*1-2-4-5-6-14} € 18,00

con polenta
Mixed fried fish with polenta
Frittierte Fische mit Polenta

Tagliata di pollo c.b.t. su giardinetto estivo⁹ € 15,50

Chicken breast with green salad
Huhngeschnetzeltes mit Salat

Filetto di manzo alla griglia o pepe verde con patate al forno⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 22,00

Beef fillet with pepper / grilled and baked potato
Rinderfilet mit Pfeffersosse / gegrillt mit Bratkartoffeln

Milanese con patate fritte^{*1-3-5-6} € 14,00

Breaded cutlet mit French fries*
Wiener Schnitzel mit Pommes**

Tagliata di manzo su giardinetto estivo con patate al forno⁹ € 19,50

Entrecote steak with potatoes
Entrecote vom Rind mit Kartoffeln

contorni

side dishes

Insalata mista € 5,00

Mixed salad

Gemischter Salat

Pomodori e cipolla¹² € 5,00

Tomato and onions

Tomaten und Zwiebeln

Verdure grigliate € 6,90

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Patate fritte*¹⁻⁵⁻⁶ € 5,00

French fries

Pommes

Patate al forno € 5,50

Baked potatoes

Bratkartoffeln

insalatone

Caesar Salad¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹² € 14,00

Lattuga, petto di pollo, scaglie di grana, salsa

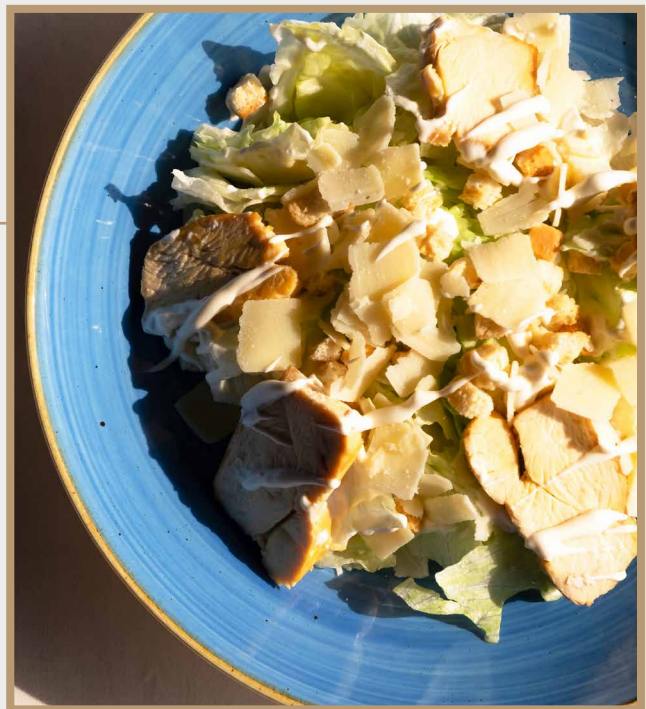
Caesar, crostini di pane

Lettuce, chicken breast, parmesan cheese,

caesar sauce, croutons

Salat, Hähnchenbrust, Parmesanblättchen,

Caesar-Sauce, Brotcroutons



Mimosa³⁻⁴⁻⁷ € 13,50

Insalata verde, carote, pomodoro semi-dry, mozzarella di bufala, mais, tonno, uovo

Green salad, carrot, tomato, Bufala cheese, corn, tuna, egg

Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Büffelmozzarella, Mais, Thunfisch, Ei

Pokè Luciana¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ € 15,00

Riso basmati, alghe, carote, avocado, cetrioli, salmone marinato, mandorle, salsa Teriyaki

Basmati rice, salmon, avocado, carrots, cucumbers, algae, almonds, Teriyaki sauce

Basmatireis, Lachs, Avocado, Karotten, Gurken, Algen, Mandeln, Teriyaki-Sauce

Contadina¹⁻³⁻⁷ € 12,50*Pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, mais, grana**Tomato, mozzarella, bacon, peppers, corn, grain / Tomaten, Mozzarella, Bauchspeck, Paprikaschoten, Mais, Parmesan***Estiva**¹⁻⁷ € 11,00*Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico**Tomato, mozzarella, cherry tomato, basil / Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum***Estiva 2**¹⁻⁴⁻⁷ € 13,00*Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, olive taggiasche, basilico**Tomato, mozzarella, cherry tomato, anchovies, Taggiasca Olives, basil**Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Sardellen, Taggiasca Oliven, Basilikum***Pizza Del Paron**¹⁻⁷ € 13,00*Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, grana a scaglie**Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, raw ham Parmesan shavings**Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken, Parmesanflocken***Frutti di mare**¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 14,00*Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti**Tomato, mozzarella, mixed seafood / Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte***Pizza Elia**¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ € 11,00*Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, salamino piccante, origano, parmigiano**Tomato, mozzarella, fresh champignon mushrooms, spicy salami, oregano, parmesan**Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Scharfe salami, Oregano, Parmesan***Pizza Fresca**¹⁻⁷ € 10,00*Pomodoro, mozzarella, rucola-basilico, pomodori a fette**Tomato, mozzarella, rocket and basil, sliced tomatoes / Tomato, Mozzarella, Rucola-Basilikum, geschnittene Tomaten***Pugliese 2**¹⁻⁷ € 12,00*Pomodoro, mozzarella, pom. secchi, cipolla, pancetta**Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, onion, bacon / Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Bauchspeck*

Crudo¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo / Tomato, mozzarella, raw ham / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken

Italiana¹⁻³⁻⁷ € 11,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, pom. ciliegino, grana a scaglie
 Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings
 Tomaten, Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesanflocken

Speck & Brie¹⁻⁷ € 10,50

Pomodoro, mozzarella, speck, brie / Tomato, mozzarella, speck, brie / Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie

Valtellina¹⁻³⁻⁷ € 13,00

Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana
 Tomato, mozzarella, rocket, dried beef, parmesan / Tomaten, Mozzarella, Rauke, Buntnerfleisch, Parmesan

Verdure¹⁻⁷ € 13,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste
 Tomato, mozzarella, mixed vegetables / Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

Calzone¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 10,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze

Romana¹⁻⁴⁻⁷ € 9,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe / Tomato, mozzarella, anchovies / Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Prosciutto¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomato, mozzarella, ham / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken

Funghi¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon / Tomato, mozzarella, mushrooms / Tomaten, Mozzarella, Champignon

Prosciutto e funghi¹⁻⁷ € 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon

Viennese¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, würstel / Tomato, mozzarella, frankfurter / Tomaten, Mozzarella, Würstel

Diavola¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, salame piccante / Tomato, mozzarella, spicy salami / Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Patatosa¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ € 9,30

Pomodoro, mozzarella, patate fritte* / Tomato, mozzarella, french fries* / Tomaten, Mozzarella, Pommes*

Salame¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, salame / Tomato, mozzarella, salami / Tomaten, Mozzarella, Salami

Carciofini¹⁻³⁻⁷⁻¹² € 9,50

Pomodoro, mozzarella, carciofini / Tomato, mozzarella, artichokes / Tomaten, Mozzarella, Artischocken

Capricciosa¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken

4 formaggi¹⁻³⁻⁷ € 10,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana
 Tomato, mozzarella, blue cheese, brie, parmesan / Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Brie, Parmesan

4 stagioni¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, salame piccante
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami
 Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, scharfe Salami

Tonno e cipolla¹⁻⁴⁻⁷ € 10,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomato, mozzarella, tuna, onion / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Parmigiana¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico

Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, basil / Tomato, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Pugliese¹⁻⁷ € 8,50

Pomodoro, mozzarella, cipolla / Tomato, mozzarella, onion / Tomaten, Mozzarella, Zwiebel

Marinara¹ € 6,00

Pomodoro, aglio / Tomato, garlic / Tomaten, Knoblauch

Margherita¹⁻⁷ € 7,00

Pomodoro, mozzarella / Tomato, mozzarella / Tomaten, Mozzarella

pizze bianche

white pizza

Salsiccia e friarielli¹⁻⁷ € 12,00

Mozzarella, salsiccia, friarielli / Mozzarella, sausage, friarielli / Mozzarella, Wurst, Friarielli

Gustosa¹⁻⁷ € 12,00

Mozzarella, salsiccia, patate al forno, rosmarino

Mozzarella, sausage, baked potato, rosemary / Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln, Rosmarin

Saporita¹⁻⁷ € 12,00

Mozzarella, pancetta, pomodorini gialli e rucola

Mozzarella, bacon, yellow cherry tomatoes and rocket / Mozzarella, Speck, gelbe Tomaten und Rucola

Pizza Vittoria¹⁻⁷ € 10,00

Mozzarella, prosciutto cotto, stracchino, mais

Mozzarella, ham, soft cheese, corn / Mozzarella, gekochter Schinken, Weichkäse, Mais

Pizza Roby¹⁻⁴⁻⁷ € 13,00

Mozzarella, Brie, salmone / Mozzarella, Brie cheese, salmon / Mozzarella, Brie, Lachs

Rotolo Tirolese¹⁻⁷ € 12,00

Mozz., speck, funghi, pom. ciliegino, Brie, rucola e scaglie di grana

Mozzarella, Speck, mushrooms, cherry tomatoes, Brie, rocket salad, Parmesan shavings

Mozzarella, Speck, Pilze, Kirschtomaten, Brie, Rauke, Parmesanflocken

Rotolo Norvegese¹⁻²⁻⁴⁻⁷ € 13,00

Mozz., Philadelphia, gamberi, salmone affum., pom. ciliegino, rucola

Mozzarella, Philadelphia, shrimps, salmon, cherry tomatoes, rocket salad

Mozzarella, Philadelphia, Garlenen, Lachs, Kirschtomaten, Rauke

Bing¹⁻⁹⁻¹² € 7,50

Baby pennette con ragù

Small penne with meat sauce

Baby-Pennette mit Fleischsosse

Sonic¹⁻⁹⁻¹² € 7,50

Baby pennette al pomodoro

Small penne with tomato sauce

Baby-Pennette mit Tomatensosse

Spongebob¹⁻⁹⁻¹² € 8,00

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini with Ham and Cream

Tortellini mit Schinken und Sahne

baby menù

Paw Patrol¹⁻⁵⁻⁶ € 7,50

Wurstel con patate fritte*

Würstel with french fries*

Würstel mit Pommes*

Doraemon¹⁻⁵⁻⁶ € 8,00

Nuggets* di pollo con patate fritte*

Nuggets with French fries*

Huhn-Nuggets* mit Pommes*

dessert

Tiramisù¹⁻³⁻⁷ € 7,50

Fatto in casa

Homemade | Hausgemacht

Panna cotta⁷ € 6,00

a scelta cioccolato, fragola o frutti di bosco

with chocolate, strawberry or berries

mit Schokolade, Erdbeere oder Beeren

Crema catalana³⁻⁷ € 6,00

Croccantino¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² € 7,00

Dolce del giorno € 7,50

Today's dessert

Das heutige Dessert

Tartufo bianco o nero € 5,00

affogato al caffè € 6,50 / affogato liquore € 7,00

with espresso € 6,50 / with liquor € 7,00

mit espresso € 6,50 / mit likör € 7,00

Meringata¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² € 7,00

Sorbetto € 3,50

baby dessert



Coppa Co Kon & go¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 6,00

Gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato

Ice cream with chocolate

Eis mit Schokolade

Coppa Frozen € 5,50

Gelato misto, panna, smarties e caramelle gommose

Mixed ice cream, whipped cream, smarties, candies

Gemischtes Eis, Sahne, Smarties, Süßigkeiten

caffè

Caffè € 1,50

Espresso

Caffè decaffeinato € 1,70

Decaffeinated coffee / Koffeinfreier Kaffee

Caffè corretto € 2,30

Coffee with grappa / Espresso mit Grappa

Caffè d'orzo € 1,70

Barley coffee / Malzkaffee

Caffè ginseng € 1,70

Ginseng coffee / Ginseng-Kaffee

Cappuccino € 2,20

Cappuccino / Cappuccino

Latte macchiato € 2,50

Latte with coffee / MilchKaffee

amari e distillati

bitters and spirits

Liquori Liqueurs / Liköre € 4,50

Limoncello / Liquirizia € 3,80

Nardini € 4,50

Prime uve € 5,00

Trentina barrique € 5,00

Grappe trentine € 5,00

Storica bianca /nera € 6,00

J&B € 6,00

Jack Daniels € 6,00

Jameson € 7,00

Akashi Japanese € 7,00

Havana 7 € 5,00

Zacapa € 8,50

alla spina 0,4 l

Coca cola € 4,80
Coca cola zero € 4,80
Fanta € 4,80
Kinley Lemon € 4,80
The pesca/limone € 4,80
Peach - lemon tea / pfirsich-zitronentee
Sprite € 4,80
Spezi € 4,80
Schorle € 4,00

in bottiglia

Acqua gasata/naturale 0,65 l € 3,20
Coca cola 33cl € 3,80
Coca cola zero 33cl € 3,80
Fanta 33cl € 3,80
Sprite 33cl € 3,80
Chinotto 20 cl € 3,50
Schweppes tonica 18 cl € 3,50
Succhi di frutta € 3,50
Juices / fruchtsäfte

birra alla spina 0,4 l

Auerbräu Hell € 5,50
Hirter rossa € 6,00
Paulaner Weiss € 6,00
Radler € 5,50
Diesel € 5,50
Panachè € 5,50

in bottiglia

Pilsner Urquell € 5,00
Lagunitas Ipa € 5,50
Hoegaarden Blanche € 5,50
Forst 0.0 € 5,00
Peroni gluten free € 6,00
Sidro Kopparberg € 5,50

vini alla spina

¼ vino bianco - white wine € 4,30
½ vino bianco € 8,50
1l vino bianco € 16,00

¼ vino frizzante - sparkling wine € 4,80
½ vino frizzante € 9,00
1l vino frizzante € 17,00

¼ vino rosso - red wine € 4,30
½ vino rosso € 8,50
1l vino rosso € 16,00

¼ vino lambrusco - Lambrusco wine € 4,00
½ vino lambrusco € 8,00
1l vino lambrusco € 15,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (REG. UE N. 1169/2011).

Per informazioni sugli ingredienti contenuti nei nostri alimenti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al nostro personale di servizio.

We would like to inform our customers that the food and drinks prepared and served in this restaurant may contain ingredients or additives that are considered allergens (EU REG. No. 1169/2011).

For information about the ingredients contained in our food that may cause allergies or food intolerances, please ask our staff.

Wir bitten unsere geschätzten Gäste zu beachten, dass in den in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränken Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein können, die als Allergene gelten (EU-Verordnung Nr. 1169/2011).

Für Informationen über die Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio
- malto destrine a base di grano
- sciroppi di glucosio a base di orzo
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti derivati

3. UOVA e prodotti derivati

4. PESCE e prodotti derivati, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti derivati

6. SOIA e prodotti derivati, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- estere distanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
- lattulo

8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglas regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti derivati

10. SENAPE e prodotti derivati

11. SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litri espressi come SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti derivati

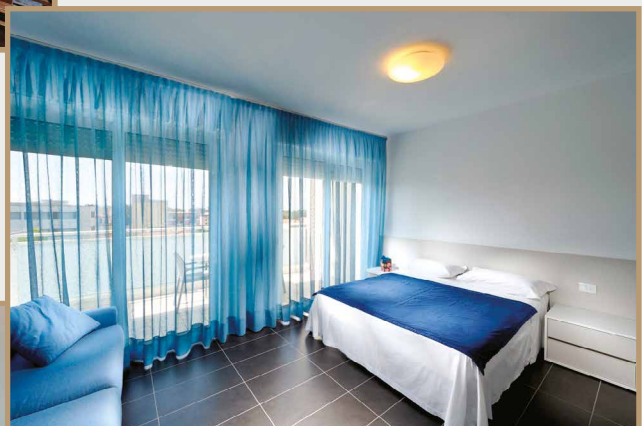
14. MOLLUSCHI e prodotti derivati

Essendo le nostre pietanze preparate al momento ci scusiamo in anticipo se talvolta i tempi d'attesa non saranno brevissimi. Qualora desideriate pranzare o cenare con pietanze non presenti nel nostro listino siamo a vostra disposizione purché la prenotazione sia fatta in tempo utile per l'arrivo dei prodotti.

In base alla stagionalità o reperibilità di mercato possono essere somministrati prodotti freschi, congelati/surgelati* all'origine o abbattuti a temperatura negativa internamente.

hotel & residence

Luciana hotel residence  BIBIONE



“mangia bene
ridi spesso
ama molto”