

# Vorspeisen

## KALTE:

---

FRÜHSTÜCK DES CAPTAIN € 14

Sardellen mit roten Zwiebeln, Rotwein-Essig & Crostini

POLYP IN GLAS ... ENTFERNEN SIE DIE KAPPE!! € 15

Warm serviert mit Kartoffeln, Oliven, Tomaten

GEMISCHTE FISCHVORSPEISE € 16

mix 5 gemischte fischvorspeise

CATALANA € 20

Scampi, Garnelen, mit tomaten, Basilikum, zwibel

## ROHER:

---

AUSTER "Fin de Clair" 1 stück € 3

6 stücke € 15

TARTAR-TRILOGIE € 16

Thunfischtartar, Lanchstartar, Rote Marzara-Garnelen

TRE METRI SOPRA IL CIELO € 19

Mix 4 von Carpaccio und Tartar

ROHE FISCHE & MEERESFRUCHTE AUF EIS € 25

Auster, Scampi, Garnelen, Jakobsmuschel, Rote Marzara-Garnelen

WARME:

---

VENUSMUSCHELN alla marinara € 9

MUSCHELN alla marinara € 9

MUSCHELN TARANTINA mit tomatensauce € 12

FISCHKUTTELN mit seeteufel, tomaten, parmesan € 14

FISCHFILET PAGANELLO mit artischockenherzen € 15

KREBSTIERE UND MOLLUSKEN gratiniert € 17

# Pasta

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN und Basilikum € 13

STROZZAPRETI MIT FISCHSAUCE € 13

TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN € 14

SCHWARZEN TAGLIOLINI € 15  
mit Tintenfisch Und Pistazienpesto

CARAMELLE € 15  
Fischravioli Mit Spargel Und Garnelen

SPAGHETTI IN DER KRUSTE € 17  
mit Scampi

MEZZEMANICHE MIT HUMMER € 20

---

SPAGHETTI MIT TOMATEN und Basilikum € 8

TAGLIATELLE MIT BOLOGNESE SAUCE € 10

TORTELLINI PASTICCIATI Mit Bolognese Sauce E Sahne € 10

GNOCCHI MIT MISCHKÄSE und Pistazien € 10

### WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie allergisch oder intolerant gegenüber einer oder mehreren Substanzen sind, lass es uns wissen und wir werden Ihnen sagen, welches Essen oder Getränk keine spezifischen Allergene enthält

# Fisch

GTEGRILL SARDINEN IN BROILERS € 12

4 GTEGRILLTE Garnelenspieße Und Tintenfisch € 15

GEBRATENER FISCH Ohne Knochen € 16

GTEGRILLTE SEEZUNGE € 16

GTEGRILLTE THUNFISCH € 18

Mit Schwarzem Salz Aus Hawaii, gemischter Salat

GTEGRILLTE WOLFSBARSCH Ohne Knochen € 17

GTEGRILLTE RIESENGARNELLE Mit Vinaigrette € 19

salz von cervia, olivenöl extra vergine, gemüse in pinzimonio

## GEGRILLTE FISCH "CAPTAIN"

€ 23

garnelenspieße und calamari,  
seeteufel, wolfsbarsch-filet,  
hummer, jakobsmuscheln überbacken

## GEGRILLTE KRUSTENTIERE "IMPERIALE"

€ 60

für 2 Personen

1 Hummer, 4 Riesengarnelle,  
2 Garnelenspieße, 4 scampi, gemüse in pinzimonio

## FISCH NACH GEWICHT:

Minimum für 2 Personen

### STEINBUTTFISCH

gegrillt

hestogram € 6

mit kartoffeln gebacken

hestogram € 7

in einer Pfanne mit Tomaten,  
Oliven, Kapern

hestogram € 7

### WOLFSBARSCH

gegrillt

hestogram € 6

mit salzkruste

hestogram € 6

mit kartoffeln gebacken

hestogram € 7

# Fleisch

HAMBURGER CAPITANO & pommes frites € 10  
rindfleisch, salat, tomaten, maionese, ketchup

WIENER SCHNITZEL € 12  
serviert mit pommes frites

RINDERTARTAR € 18  
rindfleisch, tomaten, kapern, oliven, senf

GEGRILLTES RINDERFILET € 18  
serviert mit gemischter salat

# Beilagen

POMMES FRITES € 4

GEMISCHTER SALAT € 4

GEMÜSE GEKOCHT LAND € 4

GEGRILLTES GEMÜSE € 7

GEMÜSE VINAIGRETTE € 7

# Spezielle salate

## CAPITANO

€ 10

Grüner Salat, Mozzarella,  
Thunfisch, Tomaten, schwarzen Oliven

## AMMIRAGLIO

€ 11

grüner Salat, Garnelen,  
Rauke salat, Mais, Parmesan

## COMANDANTE

€ 11

grüner Salat, Karotten schnitzel,  
Gurken, Parmesan

## MOZZO

€ 9

grüner Salat, Tomaten, Karotten, Mais,  
Gurken, Champignons, schwarze Oliven

## SOTTUFFICIALE

€ 9

Tomaten, mozzarella, Basilikum

# Piadine

(nur zum Mittagessen)

mit sardellen grüner salat, swiebel	€ 8
mit parma schinken	€ 6,5
mit parma schinken, stracchino käse	€ 7
mit parma schinken, mozzarella	€ 7
mit parma schinken stracchino käse, rauke salat	€ 7,5
mit stracchino käse, rauke salat	€ 6,5
mit gekochter schinken, mozzarella	€ 6,5

Brot und Service € 2,00

Um die Qualität unserer Küche zu gewährleisten,  
verwenden wir teilgefrorene Produkte

# Pizzeria

<b>MARGHERITA</b> tomaten, mozzarella	€ 6
<b>NAPOLI</b> tomaten, mozzarella, sardellen, oregano	€ 7
<b>SICILIANA</b> tomaten, mozzarella, sardellen, kapern, schwarzen Oliven, oregano	€ 8
<b>MARGHERITA con BUFALA</b> tomaten, mozzarella bufala, Basilikum	€ 9
<b>DIAVOLA</b> tomaten, mozzarella, scharfe Salami	€ 7,5
<b>WURSTEL</b> tomaten, mozzarella, würstel	€ 7,5
<b>QUATTRO STAGIONI</b> tomaten, mozzarella, champignons, schinken, artischocken, schwarzen Oliven	€ 8,5
<b>SCHINKEN &amp; CHAMPIGNONS</b> tomaten, mozzarella, schinken, champignons	€ 8,5

<b>SALSICCIA &amp; CHAMPIGNONS</b>	€ 8,5
tomaten, mozzarella, Frische Wurst, champignons	
<b>GORGONZOLA e RADICCHIO</b>	€ 9,5
tomaten, mozzarella, gorgonzola kase, roter chicorée	
<b>4 FORMAGGI</b>	€ 9,5
mozzarella, Käse gemischt	
<b>VEGETARIER</b>	€ 8,5
mozzarella, frische tomaten, zucchini, roter chicorée, champignons, rauke	
<h2>Meeresfrüchten Pizza</h2>	
<b>NAPOLI SBAGLIATA</b>	€ 8,5
tomaten, mozzarella, thunfisch, sardellen, zwiebeln, oregano	
<b>MEERESFRÜCHTEN</b>	€ 12
tomaten, meeresfrüchte	
<b>GAMBERI &amp; ZUCCHINE</b>	€ 12
tomaten, mozzarella, garnelen, zucchini	
<b>DELL'AMMIRAGLIO</b>	€ 12
tomaten, mozzarella, schwertfisch, petersilie, knoblauch, mohn	

# Spezielle Pizza

- BURRATINA** € 10  
tomaten, burrata mozzarella, Parma schinken, rauke salat
- PIZZA DEL MAFIOSO** € 10  
tomaten, mozzarella, oliven, wurst, frische tomaten, kapern, scharfe salami
- PUGLIESE** € 10  
tomaten, endiviensalat, kapern, burrata-Käse, sardellen, gelbe tomaten
- GUSTOSISSIMA** € 9,5  
tomaten, mozzarella, roter chicorée, bufala mozzarella, oregano
- MARGHERITA DELLO "CHEF"** € 8,5  
Bufala mozzarella, frische tomaten, basilikum
- TIROLESE** € 9  
tomaten, mozzarella, roter chicorée, geräucherter Scamorza-Käse, speck
- MAIALOTTA** € 10  
mozzarella, champignons, frische wurst, mozzarella bufala, rauke salad , grana

# Dessert

ZITRONEN SORBET	€ 4
KAFFEE SORBET	€ 4
TRILOGIE DER FRISCHOBST SORBET	€ 6
PANNA COTTA mit erdbeeren Mit Balsamico-essing und honigsauce	€ 6
KLEINER WARME Schokoladenkuchen	€ 6
CREMA CATALANA	€ 6
MANDELKROKANT mit obst und eis (cialda)	€ 7
SCHAFGARBE mit erdbeeren & mascarpone (millefoglie)	€ 7
DIE NATÜRLICHE ANANAS	€ 5
FRISCHER FRUCHTSALAT	€ 5
ERDBEEREN MIT SAHNE ODER EIS	€ 6

# Bar Caffetteria

Mineralwasser 0,75 lt € 2,5

---

Getränkedose CL. 33 € 3  
(Fanta, Sprite, chinotto, coca cola)

Draft Coca cola 33 cl. € 3  
50 cl. € 4

---

Draft beer 20 cl. € 3  
Warsteiner 40 cl. € 5

Draft italian beer Costa Est 25 cl € 4  
Inachis lo

Beers in bottles € 4  
(Beck's, Ceres, Corona, Tourtel)

Caffè espresso € 1,5

CAPPUCCINO € 2,5

# Home made beers

DRAFT

INACHIS IO	Costa Est	25 CL	€ 4,5
<hr/>			
VIOLA Chiara	Arduini	75 CL	€ 14
SAN LORENZO Chiara	Barbaforte	75 CL	€ 14
QUADRO Chiara	Barbaforte	75 CL	€ 14
ABETE Rossa	Barbaforte	75 CL	€ 14
COLONIALE Chiara	Benaco 70	75 CL	€ 14
BLANCHE	Benaco 70	75 CL	€ 14
INDIA PALE ALE	Benaco 70	75 CL	€ 15

# White wine

Glass white wine	€ 3,5
Glass sparkling white wine	€ 4,0

## MARCHE

---

PASSERINA	Velenosi	€ 16
PECORINO	Velenosi	€ 17
DESIDERIO <small>moscato giallo, moscato bianco</small>	Venturi	€ 17
BIANCHELLO Borgo Torre	C. Morelli	€ 18
SENSUADE rosè <small>lacrima, vernaccia, moscato rosso</small>	Santa Barbara	€ 18
SAUVIGNON BLANC "Animale Celeste"	Santa Barbara	€ 19
VERDICCHIO di Jesi "Le Vaglie"	Santa Barbara	€ 16
VERDICCHIO Sup. "Stefano Antonucci"	Santa Barbara	€ 24
VERDICCHIO Ris. "Tardivo Ma Non Tardo"	Santa Barbara	€ 38
VERDICCHIO Sup. "Gaiospino"	Fatt. Coroncino	€ 30

## ROMAGNA

---

FAMOSO "Rambela"	Randi	€ 15
------------------	-------	------

## SARDEGNA-SICILIA

---

½ VERMENTINO "Giunco" (500 cl)	Mesa	€ 12
--------------------------------	------	------

VERMENTINO "Giunco"	Mesa	€ 17
---------------------	------	------

GOCCE DI LUCE (nero d'avola)	P. Corleone	€ 18
------------------------------	-------------	------

CHATARRATTO CHARDONNAY	P. Corleone	€ 17
------------------------	-------------	------

## PIEMONTE-VENETO

---

ARNEIS BLANGÈ	Ceretto	€ 22
---------------	---------	------

½ LUGANA	Ca' Dei Frati	€ 10
----------	---------------	------

LUGANA	Ca' Dei Frati	€ 19
--------	---------------	------

ROSA DEI FRATI marzemino, sangiovi, groppello	Ca' Dei Frati	€ 19
---	---------------	------

## CAMPANIA

---

FALANGHINA "Vendemmia Tardiva"	Telaro	€ 16
GRECO	Telaro	€ 17
FIANO	Telaro	€ 17

## TRENTINO-FRIULI

---

MOSCATO GIALLO	Aldeno	€ 16
SYLVANER	Valle Isarco	€ 19
RIESLING "Trocken"	Bocksteinhof	€ 20
PINOT BIANCO "Barthenu"	Hofstatter	€ 32
SAUVIGNON "Oberkerschbaum"	Hofstatter	€ 32
DE VITE pinot bianco, muller, sauvignon, riesling	Hofstatter	€ 20
GEWURZTRAMINER	Hofstatter	€ 22
GEWURZTRAMINER "Sanct Valentin"	St. Michael Eppan	€ 29

## FRIULI

---

RIBOLLA GIALLA	Forchir	€ 16
FRIULANO	Le Favole	€ 17
TRAMINER	Le Favole	€ 19
PICAVELT	Le Favole	€ 17
risling, pinot bianco, sauvignon blanc		
SAUVIGNON BLANC "Piere"	Vie di Romans	€ 29
PINOT GRIGIO "Dessimis"	Vie di Romans	€ 29
FLORS DI UIS malvasia, friulano, riesling	Vie di Romans	€ 29
SAUVIGNON "Ronco Delle Mele"	Venica & Venica	€ 35
VINTAGE TUNINA	Jermann	€ 45
sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit		

# Sparkling wines

PINOT NERO	Vanzini	€ 15
Oltrepò Pavese (vinificato in bianco)		
FAMOSO	Randi	€ 16
"Rambela" Ancestrale		
PIGNOLETTO	la Mancina	€ 15
SANGIOVESE rosè	Santa Lucia	€ 19
"Vensamè" Ancestrale BIO		

## bubbles...

PASSERINA BRUT	Velenosi	€ 18
PASSERINA BRUT	Velenosi 1,5 lt.	€ 35
EXTRA DRY ROSÈ "Fashion Victim"	Astoria	€ 17

PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria		€ 20
PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria	1,5 lt.	€ 40
PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria	3 lt.	€ 80
CARTIZZE	"Arzanà"	Astoria		€ 28
TRENTO DOC		Aldeno		€ 22
EXTRA BRUT	"Il 27"	Colletto		€ 26
BRUT		Arunda		€ 30
BRUT ROSÈ		Arunda		€ 33
EXTRA BRUT	"Cuvèe Muggi"	Arunda		€ 35
CHAMPAGNE		L. Mondet		€ 35

# Franciacorta wines

BRUT "Alma"	375 cl.	Bellavista	€ 23
ROSÈ	375 cl.	Ca dei Frati	€ 20
BRUT "Prestige"	375 cl.	Ca Del Bosco	€ 23
BRUT		Bosio	€ 26
SATÉN		Bosio	€ 28
NATURE		Bosio	€ 30
ROSÈ		Bosio	€ 30
EXTRA BRUT Millesimato "Boschedor"		Bosio	€ 35
BRUT "Alma"		Bellavista	€ 38
BRUT "Prestige"		Ca Del Bosco	€ 38

# Red wines

SANGIOVESE "Sburoun"	Braschi	€ 15
SANGIOVESE "Baccareto" BIO	Santa Lucia	€ 15
BARBERA	Vanzini	€ 15
MERLOT	Le Favole	€ 16
SYRAH	P. di Corleone	€ 17
MONTEPULCIANO "Squarciafico"	Venturi	€ 20
CARIGNANO "Buio"	Mesa	€ 20
CABERNET MERLOT	Colletto	€ 22
SANGIOVESE "Maramia" BIO	Tenuta Mara	€ 38
MONTEPULCIANO "Maschio Da Monte"	Santa barbara	€ 38

# House wines (in jug)

White wine	1/4 lt.	€ 3
	1/2 lt.	€ 5
	1 lt.	€ 10
Sparkling white wine	1/4 lt.	€ 3
	1/2 lt.	€ 5
	1 lt.	€ 10