

# FOOD

## PIZZA



---

### Margherita d'Estate

€ 5

€ 8

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Basilikum

---

### Rucola e burrata

€ 10

Mozzarella-Käse, Rucola, Burrata-Käse, frische Kirschtomaten

---

### Carbonara golosa

€ 12

Mozzarella-Käse, knuspriger Speck\*, Carbonara-Sauce\*

---

### Imperdibile

€ 7

€ 10

Mozzarella, Gegrillte Zucchini und Auberginen

## PASTA

---

Spaghetti mit Meeresfrüchtesauce € 14

---

Gnocchetti mit Auberginensauce  
und Pecorino-Käse € 12

---

Gnocchetti alla Sorrentina\* mit  
Tomatensauce und Mozzarella-Käse € 12

---

Spaghetti mit San-Marzano-Tomatensauce\* € 10

---

Spaghetti mit Hummer\* € 20

---

Spaghetti alla carbonara € 10

---

Lasagne alla bolognese € 10

---

Lasagne mit Ricotta-Käse und Spinat € 10

---

## SNACK

---

Kartoffelchips € 3,50

# BURGER

---

## Intramontabile

€ 13

Brot mit Sesam\*, 180 g Rindfleisch-Burger\*, Eisbergsalat, frische Tomate, Mayonnaise. Serviert mit Kartoffelchips

---

## Inedito

€ 15

Brot mit Sesam\*, 180 g Weiderind-Burger\*, Parmigiano-Käse- Sauce, karamellierte Zwiebel mit Balsamico-Essig. Serviert mit Kartoffelchips

---

## Unico

€ 16

Brot mit Sesam\*, 180 g Weiderind-Burger\*, Cheddar-Sauce, Rotkohl, knuspriger Speck\*. Serviert mit Kartoffelchips

---

## French fries\*

€ 4

---

## French fries\* extra-ordinarie

€ 5

# SANDWICH

---

## Tuffo in costiera

€ 8

Weißbrot\*, Tomaten, Mozzarella-Käse

---

## Passeggiata in campagna

€ 8

Getreide- und Körnerbrot\*, Zucchini\*, Auberginen\*,  
Streichkäse, Pesto aus sonnengetrockneten  
Tomaten und Pecorino-Käse

---

## Gita in Romagna

€ 10

Focaccia\*, Parma Schinken, Squacquerone-Käse und Rauke

# INSALATE

---

**Polpo e patate** € 18

Tintenfisch\*, Kartoffeln, Staudensellerie, Taggiasche-Oliven, gelbe Datteltomaten

---

**Wassermelone, Fetakäse, Minze** € 8

**Pomodori e burrata** € 12

Fünf Tomatensorten, Burrata und Basilikum

---

**Insalata di mare e agrumi** € 18

Sepia\*, Garnelen\*, Tintenfisch\*, Staudensellerie, gelbe und rote Datteltomaten, Karotten, Zitrone, Orange, Basilikum

---

**Farro alla greca** € 12

Dinkel, Tzatziki-Sauce, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse

---

# DOLCI & FRUTTA FRESCA

---

**Croissant\*** € 2

**Pain aux raisins \*** € 2

**Pastel de nata\*** € 1,80

**Tiramisù\*** € 5

**Frisches Obst der Saison** € 5

# CAFFETERIA

---

Caffè € 2

---

Entkoffeinierter Espresso € 2

---

Cappuccino € 3

---

Milch, Latte Macchiato € 2

---

Heißer Tee € 2

---

Fruchtsäfte € 3,50

---

Kaffee € 2,50

---

Frischgepresster Orangensaft € 4

---

# GELATI

---

Pinguino Minze € 3,20

---

Pinguino Haselnuss € 3,20

---

Pinguino Crema Pepino € 3,20

---

Bio-Erdbeersorbet € 3,20

---

---

Bio-Zitronensorbet € 3,20

---

Bio-Mangosorbet € 3,20

---

Pepino Vanille-Schokolade, Becher € 3,20

---

Eiscremesandwich Vanille-Schokolade € 3,20

---



# BEACH BAR

## BEVERAGE

### VINI

#### CHAMPAGNE



Vintage Brut, Dom Pérignon, 2013 € 365

Rosé Brut, Dom Pérignon, 2008 € 600

Blanc de Blancs Brut, Ruinart, s.a. € 155

Blanc De Blancs Brut,  
Ruinart Magnum, 1,5L, s.a. € 300

Rose' Brut, Ruinart, s.a. € 155

Prologue Grand Cru Extra Brut,  
J.M. Labruyère Magnum, 1,5L s.a. € 250

Grand Cru Bouzy Brut,  
Fromentin Leclapart, 2012 € 110

Cuvée Les Amoureuses Blanc de  
Noir Brut, Philippe Gilbert, s.a. € 110

Reserve Brut, Quenardel & Fils, s.a € 110



## BOLLICINE



Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore  
Extra Brut, Ferrari, 2010

€ 220

Perlé Trento Doc Millesimato,  
Ferrari, 2017

€ 100

Franciacorta Saten Brut,  
Corte Aura, s.a.

€ 8

€ 60

Prosecco Spumante Brut Ronc  
Zoiis, Tenimenti Civa, s.a.

€ 6

€ 20

Garden Spritz, Moët  
& Chandon, s.a.

€ 7

€ 40

Chiaretto di Bardolino  
Spumante Doc, Villabella, s.a.

€ 30

## VINI BIANCHI



Lugana Doc, Villabella, 2022

€ 6

€ 25

Custoza Doc, Villabella, 2022

€ 6

€ 22

## VINI ROSSI



Montebaldo "Morlongo" Bardolino  
Doc Classico, Villabella, 2020

€ 6

€ 35

"Ca' Del Min" Valpolicella Classico  
Superiore Doc, Villabella, 2018

€ 6

€ 48

## BIBITE

Mineralwasser 473 ml

€ 2,50

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water

€ 3,50

Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich

€ 3,50

RedBull, Chinotto, Limonade,  
Zitronatzitronengetränk

€ 4

## AMARI E GRAPPE

Bitter

€ 5

Grappa

€ 6

# BIRRE

---

Bier Messina vom Fass 20 cl € 5

---

Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass, 20 cl € 5

---

Bier Messina vom Fass 40 cl € 7

---

Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass 40 cl € 7

---

Handwerklich gebrautes  
Bier Mastino Ipa, Pils € 6

---

Bier Moretti, das Weiße 33 cl € 6

---

Birra Franziskaner 50 cl € 7

---

Birra Moretti Zero Alkoholfreies Bier 33cl € 5

---

# COCKTAIL ANACORI

---

Pink Sage € 8

Salbei, Bergamottensirup, Zitronensaft, Grapefruit Soda

---

Herby € 8

Basilikum, Minze, Gurkensirup, Zitrone, Soda

# @CKTAIL

---

**Americano** € 8

Bitter Campari, Vermouth 1757, Soda

---

**Negroni** € 8

Bitter Campari, Vermouth 1757, Gin Tanqueray

---

**Spritz Veneziano** € 8

Aperol, Prosecco, Soda

---

**Moscow Mule** € 10

Skyy Vodka, Succo di lime, Ginger Beer TH

---

**Hugo** € 10

St-Germain, Prosecco, Soda

---

**Paloma** € 10

Espolon Blanco Tequila, Limettensaft,  
Salz, Granatapfel Soda TH

---

**Tommy's Margarita** € 10

Espolon Blanco Tequila, Limettensaft, Agavensirup

---

**Mojito** € 10

Rum Appleton Estate Kingston,  
Limettensaft, Zucker, Soda, Minze

---

---

## **Gin/Vodka Tonic/Lemon**

**€ 10**

Bickens Gin oder Skyy Vodka, Tonic  
Water TH/Lemon Tonic Water TH

---

## **Whiskey Sour**

**€ 10**

Wild Turkey Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

---

## **Martini Cocktail**

**€ 10**

Plymouth Gin, Noilly Prat Vermouth

---

## **Tropical Sunset**

**€ 10**

Rum Jamaica Kingston, Mangosirup,  
Limettensaft, Ananas Soda, Creole Bitter

---

## **Playa Mule**

**€ 10**

Bickens Gin, Gurkensirup, Limettensaft,  
Ginger Beer, Angosturabitter

---