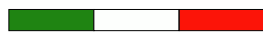


Osteria le Delizie

ristorante • pizzeria • rimini




Menü

**RAHMEN SIE DEN QR-CODE EIN
UM UNSERE MENÜ ZU SEHEN**



Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 **@osterialedelizie**

Tischservice € 2,50

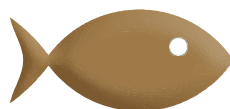
Vorspeisen mit Fisch

Antipasti di Pesce

- *Butterspargel, gewürzt mit königlichen Garnelen und griechischem Käse**
Butter asparagus flavored with royal prawns and Greek cheese € 16,00
- *Kantabrische Sardellen auf Beppino Ocelli Italienische Butterlocken**
 mit einem Korb apulischer Burrata
Alici del Cantabrico su ricci di burro italiano Beppino Ocelli con cestino di burrata pugliese € 17,00
- *Mix Delizie**
Dreierlei mariniertes Fisch (Lachs, Schwertfisch und Sardellen), Meeresfrüchtesalat,
 Garnelencocktail, Kaisergranat katalanische Art
Tris di marinati (salmone, spada e sardoncini), insalata di mare, cocktail di gamberi, scampi alla catalana € 19,00
- *Meeresfrüchtesalat**
 Krake, Tintenfisch, Garnelen, Stangensellerie, Karotten und knackiger Fenchel
Insalata di mare: Polipo, seppia, gamberi, sedano, carote e finocchio croccante € 16,00
- *Kurz gebratener Gelbflossenthun**
 mit Spargelspitzen, Artischocken, Taggiasca-Oliven und Datteltomaten
Scottata di Tonno Pinna Gialla con punte di asparagi, carciofi, olive taggiasche e datterini € 19,00
- *Dreierlei mariniertes Fisch**
 Schwertfisch, Lachs, Sardellen mit geröstetem Brot und Kräuterbutter,
Tris di marinati Pesce spada, salmone, alici con crostino di pane e burro aromatizzato alle erbe € 15,50
- *Krustentierplatte**
 Hummer, Kaisergranat, Riesengarnele, Jakobsmuschel und Garnelen mit zweierlei Saucen,
 Citronette und Balsamico-Dressing
Cascata di crostacei: Astice, scampo, mazzancolla, capasanta e gamberi con duetto di salse, citronette e crema di aceto balsamico € 46,00
- *Gewürfelter Schwertfisch und gebratener Kabeljau auf gemischtem Salat mit Balsamico**
Reduktion auf gemischtem Salat mit Balsamico-Reduktion
Cubetti di pesce spada e baccalà fritto su misticanza con riduzione di aceto balsamico € 18,00

Buchung und Lieferung nach Hause
 +39 392 1701355

 @osterialedelizie



Tischservice € 2,50


Warme Vorspeisen *Antipasti caldi*

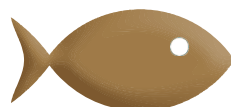
- 1) Kürbiscreme mit roten Garnelen**
Crema di zucca con gamberi rossi € 15,00
- 2) Suppe aus geschmorten Moschuskraken und Borlotti-Bohnen**
Zuppetta di moscardini e borlotti in casseruola € 14,00
- 3) Miesmuscheln Tarentiner-Art/Seemannsart**
Cozze alla tarantina/marinara € 14,00
- 4) Venusmuscheln und Miesmuscheln Tarentiner-Art/Seemannsart**
Vongole e cozze alla tarantina/marinara € 15,50

Crudités (Rohfisch) *Cruditè*

- 1) Lachstatar mit Schnittlauch-Joghurtsauce und Pinzimonio**
Tartare di salmone con salsa allo yogurt all'erba cipollina e pinzimonio € 17,00
- 2) Thunfischstatar mit exotischen Früchten**
Tartare di tonno ai frutti esotici € 20,00
- 3) La Meraviglia delle Delizie:**
Austern, Kaisergranat, rote Mazara-Garnele, Seebarsch-Carpaccio, Riesengarnelen, Passionsfrucht und Pinzimonio
ostriche, scampo imperiale, gambero rosso di Mazara, carpaccio di branzino, mazzancolle, frutto della passione e cascata di pinzimonio € 30,00
- 4) Fine de Claire-Auster** *Ostrica Fine de Claire al blu di mare* cad. € 6,00
- 5) Dreierlei Tartar (Kaisergranat, Seebarsch, Thunfisch), mit Pinzimonio und verschiedenen Dips**
Tris di tartare (scampi, branzino, tonno) servito con pinzimonio e degustazione di salse € 21,00

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



Tischservice € 2,50

Meereskönig

Vorspeisenteller aus rohen und gegarten Zutaten

Composizione di antipasti crudi e cotti

CRUDITÈS

Austern, Seebarsch-Carpaccio,
Thunfischtartar, Kaisergranat,
Riesengarnelen und rote
Mazara-Garnele

CRUDITE'

*ostriche,
scampi,
carpaccio di branzino,
tartare di tonno,
mazzancolle,
gambero rosso di Mazara del Vallo*

GEGART

Meeresfrüchtesalat, Garnelencocktail,
dreierlei mariniertes Fisch, Kaisergranat
katalanische Art mit Citronette,
Pinzimonio und Dressing aus
Modena-Essig.

COTTO


*insalata di mare,
tris di marinati,
cocktail di gamberi,
scampi alla catalana,
servito con citronette, pinzimonio e
crema di aceto balsamico di Modena*

Für 2 Personen € 80,00

Per 2 persone totale € 80,00

*Unsere Gerichte können je nach Frische und Verfügbarkeit des Angebots variieren
Informiamo i gentili Clienti che i nostri piatti possono subire variazioni in base alla freschezza e reperibilità del pescato.*

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Königreich "Delizie"

Großer gemischter Vorspeisenteller mit rohem, kaltem und gegartem Fisch

Gran piatto misto con degustazione di antipasti di pesce crudi, freddi e caldi

Kaisergranat katalanische Art
Riesengarnelen in Cocktailsauce
Schale mit Meeresfrüchtesalat
Rote Garnelen

Crudités mit Riesengarnelen und Kaisergranat

Dreierlei mariniertes Fisch auf Blattsalat mit rosa Pfefferkörnern

Venus-Reissalat und knackiges junges Gemüse Seebarsch-Carpaccio mit
Zitrusfruchtsauce Zweierlei Tartar (Gelbflossenthun und Kaisergranat) Austern
(Fine de claire) auf Eis mit Pinzimonio Seebarschröllchen mit Spargel und
Scamorza-Käse Venusmuscheln und Krustentiere im eigenen Saft Suppe aus
Moschuskraken mit Borlotti-Bohnen

Das Gericht kann je nach Verfügbarkeit des Angebots variieren

Für 2 Personen € 100,00



*Scampi imperiali alla catalana
Mazzancolle in salsa cocktail
Conca di insalata di mare
Degustazione di gamberi rossi
Cruditè di mazzancolle imperiali e scampi
Tris di marinati su letto di misticanza con nocciole di pepe rosa
Insalata di riso venere al profumo di mare e verdure croccanti
Carpaccio di branzino agli agrumi
Bis di tartare (tonno pinna gialla e scampi)
Ostriche (fine de claire al blu di mare) su boule di pinzimonio
Involtino di branzino agli asparagi e scamorza
Guazzetto di vongole e crostacei
Zuppetta di moscardini con fagioli borlotti*

Il piatto potrebbe subire variazioni in base al pescato


Per 2 persone totale € 100,00

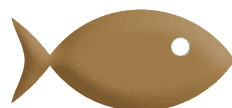
Erste Fischgerichte

Primi di Pesce

- | | |
|--|---------------------------|
| 1) Calamarata mit Schwertfisch, knusprigen Auberginen, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum
<i>Calamarata con pesce spada melanzane croccanti olive taggiasche pomodorini e basilico</i> | € 17,00 |
| 2) Krabben-Tagliolini mit Meeresfrüchten und Krustentieren
<i>Tagliolino granciporro con frutti di mare e crostacei</i> | € 35,00 |
| 3) Schwarzer Tagliolino in Glocke mit Riesengarnelen und Burrata
<i>Tagliolino nero in campana con mazzancolle reali e nocchie di burrata</i> | € 19,00 |
| 4) Gnocchetti mit knusprigem Kabeljau, Champignons und Garnelen
<i>Gnocchetti con baccalà croccante, funghi e gamber</i> | € 17,50 |
| 5) Bandnudeln "allo scoglio" mit Meeresfrüchten
<i>Tagliolino allo scoglio con frutti di mar</i> | € 18,00 |
| 6) Stracchino und Thunfischwürfeln Kartoffelscheibchen mit
<i>Fiocchetti di patate allo stracchino con dadolata di tonno fresco, olive taggiasche</i> | € 14,00 |
| 7) Spaghetti „alla chitarra“ mit Garnelen, Zucchini-Julienne, Strauchtomaten und gegrilltem Seebarschfilet
<i>Spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchini julienne, pendolini e filetto di branzino alla griglia</i> | € 16,00 |
| 8) Strozzapreti mit Garnelen, Kalmar, Safran und Strauchtomaten
<i>Strozzapreti con gamberi, calamari, zafferano e pendolinis</i> | € 16,00 |
| 9) Strozzapreti mit Venusmuscheln und Garnelen, mit Rucola-Pesto und Lime-Stückchen
<i>Strozzapreti alle vongole e gamberi con pesto di rucola e scaglie di lime</i> | € 15,00 |
| 10) Calamarata / feine Bandnudeln mit Hummer, Shrimps und Datteltomaten
<i>Calamarata / Tagliolini all'astice, gamberetti e datterin</i> | Für 2 Personen
€ 48,00 |
| 11) Ravioli mit Fülle aus Krustentieren und Garnelensauce, mit knackigem jungem Gemüse
<i>Ravioli al ripieno di crostacei su una crema di gamberi e verdure croccanti</i> | € 19,00 |
| 12) Spaghetti mit Venusmuscheln
<i>Spaghetti alle vongole</i> | € 14,00 |

Buchung und Lieferung nach Hause
 +39 392 1701355

 @osterialedelizie

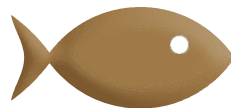


Tischservice € 2,50

Hauptgerichte mit Fisch

Secondi di Pesce

- 1) Grigliata dell'Adriatico:** Gegrillter Adria-Fisch: Grillspießchen mit Garnelen, Kalmar, Sardellen, Seebarsch, Jakobsmuscheln, Kaisergranat und Riesengarnele
Grigliata dell'Adriatico: spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, branzino, capesante, scampo e mazzancolla € 24,00
- 2) Seeteufelfilets mit Pistazien mit gemischtem Salat und Katalanisch**
Filetti di Rana Pescatrice ai Pistacchi con Insalata Mista e Catalana € 19,00
- 3) Knuspriger Lachs mit Buchenholzspäne (Holz- und Buchenaroma),**
 auf einem Bett aus Rucola und Parmesanflocken mit Balsamico-Essig
Salmore croccante con Buchenholzspäne (sapore legno e faggio), su un letto di rucola e scaglie di parmigiano con aceto balsamico € 18,50
- 4) Seebarsch mediterrane Art g. 100**
Branzino alla mediterranea für 100 Gramm. € 5,00
- 5) Gegrillte Krustentiere** (Hummer, Kaisergranat, Riesengarnelen, Garnelenspießchen, Jakobsmuscheln)
Grigliata di crostacei (astice, scampi, mazzancolle, spiedini di gamberi, capesante) € 46,00
- 6) Gebratener Gelbflossenthun mit Sesam, Pflücksalat und gegrilltem Gemüse**
Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo con misticanza e verdure grigliate € 18,00
- 7) Dreierlei Spießchen: Garnelen, Kalmar und Sardellen auf gegrilltem Gemüse**
Tris di spiedini: gamberi, calamari e sardoncini su letto di verdure grigliate € 15,00
- 8) Rhombus**
Rombo für 100 Gramm. € 5,00
- 9) Seebarsch vom Grill**
Branzino ai ferri für 100 Gramm. € 5,00
- 10) Großer Fritürenteller "le Delizie":** Garnelen, Kalmar, Sardellen, knackiges Gemüse und Kaisergranat
Gran fritto misto le Delizie: gamberi, calamari, sardoncini, verdure croccanti e scampo imperiale € 18,50
- 11) Grillteller "Imperiale"!** Hummer, Seebarsch, Garnelenspießchen, Kalmar, Sardellen, Kaisergranat, Riesengarnelen, Pinzimonio, gegrilltes Gemüse und gemischte Frittüre "le Delizie"
Grigliata Imperiale! Astice, branzino, spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, scampi, mazzancolle, pinzimonio, verdure grigliate e gran fritto mix le Delizie Für 2 Personen € 80,00



Buchung und Lieferung nach Hause
 +39 392 1701355

@osterialedelizie


Tischservice € 2,50

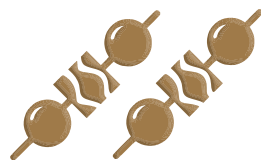
Vorspeisen mit Fleisch

Antipasti di Carne

- 1) Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesanflocken und Balsamico-Essig**
Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico € 17,00
- 2) Traditionelle Auberginenparmigiana**
Parmigiana di melanzane tradizionale € 10,00
- 3) Parmaschinken mit Melonenkernen**
Prosciutto di Parma con nocciole di melone € 15,00
- 4) Gran Burrata auf gemischtem Salat, Parmaschinken und Datterini-Tomaten**
Gran burrata su misticanza, prosciutto di Parma e datterin € 13,00
- 5) Büffelmozzarella "Caprese" mit Tomaten und Basilikum**
Bufalotta alla caprese € 12,00
- 6) Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Grana-Käse-Flocken und knackigem Stangensellerie**
Carpaccio di manzo sul letto di rucola con scaglie di grana e sedano croccante € 18,00
- 7) Gemischte Platte "delle Delizie":**
Verschiedene romagnolische Salami- und Schinkenarten mit Trüffel-, Peperoncino- und Walnusskäse, Grana-Käse-Kugeln, Mozzarellakugeln mit Honigdressing und Feigenmarmelade
Gran Tagliere Le Delizie: degustazione di affettati romagnoli con formaggi al tartufo, al peperoncino, alle noci, nocciole di grana, bocconcini di mozzarella con salsa di miele e marmellata di fichi. € 19,00

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



Tischservice € 2,50


Erste Gänge Fleisch

Primi di Carne

- 1) **Hausgemachte Gnocchi mit knusprigen Auberginen und gebackenem Mozzarella**
Gnocchetti caserecci con melanzane croccanti e mozzarella al forno € 14,00
- 2) **Calamarati mit Burratacreme, Pistazien, Schweinebacke und Filetstreifen**
Calamarati con crema di burrata pistacchi guanciaie e straccetti di filetto € 17,50
- 3) **Bandnudeln mit Ragù**
Tagliatelle al ragù € 10,00
- 4) **Ravioli mit Ricotta und Spinat, knusprigem Tiroler Speck und Radicciopesto**
Ravioli di ricotta e spinaci con speck croccante e pesto di radicchio, € 14,00
- 5) **Lasagne "alla romagnola"**
Lasagne alla romagnola € 12,00
- 6) **Gnocchetti mit viererlei Käse und Walnüssen**
Gnocchetti ai 4 formaggi e noci € 11,00
- 7) **Tagliatelle mit Filetspitzen, Steinpilzen, knusprigem Tiroler Speck und Datteltomaten**
Tagliatelle con punta di filetto, porcini, speck croccante e datterini € 15,50
- 8) **Überbackene Gnocchetti Sorrentiner Art mit Tomate, Basilikum und Mozzarella**
Gnocchetti alla sorrentina cotti nel coccio con pomodoro, basilico e mozzarella € 10,00



Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Hauptgerichte aus Fleisch

Secondi di Carne

- 1) Brombeerrippe aus der Romagna mit Verkostung von gemischtem Gemüse und Fantasien von Kartoffeln**
Costata di mora romagnola con degustazione di verdure miste e fantasie di patate per Hg.
€ 5,00
- 2) Gebratenes Rindfleisch mit Rucola, Grana-Käse-Flocken und Datteltomaten**
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e datterini € 20,00
- 3) Gegrillte Putenbrust mit Rosmarin**
Petto di tacchino grigliato al rosmarino € 12,00
- 4) Schnitzel mit Pommes Frites**
Cotoletta con patate fritte € 13,00
- 5) Gegrilltes Filet**
Filetto alla griglia € 22,00
- 6) Gemischte Grillplatte:** Gemischte Grillplatte: Wurst, Schweinekotelett, Lammrippchen, knuspriger Tiroler Speck und Entrecote-Medaillon
Gigliata mista di carne alla brace: salsiccia, braciola di maiale, costolette di agnello, speck croccante e medaglione di cube roll € 23,00

Zweite Gänge von Meer und Land


Secondi piatti di Mare e di Terra

- 1) Filetmedaillon mit Steinpilzcreme und Riesengarnelen mit Bier gewürzt**
Medaglione di filetto alla crema di porcini e mazzancolla reale pastellata alla birra € 22,00



Tischservice € 2,50

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Beilagen

Contorni

- 1) Gegrilltes Gemüse**
Verdure alla griglia € 6,00
- 2) Ofenkartoffeln mit Rosmarin**
Patate al forno al profumo di rosmarino € 5,00
- 3) Pommes Frites**
Patate fritte € 5,00
- 5) Gedämpfter Spinat**
Spinaci al vapore € 5,00
- 6) Vegetarische Grillplatte** mit gemischtem Gemüse vom Grill, ausgebackenem Gemüse, gratinierten Tomaten, Ofenkartoffeln, Spinat, gedämpften grünen Bohnen und gedämpftem Brokkoli
Vegetariano mix verdure alla griglia, verdure in pastella, pomodori gratinati, patate al forno spinaci, fagiolini e broccoli al vapore € 11,00



Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Salate

Insalate

- 1) Grüner Salat**
Insalata verde € 5,00

- 2) Gemischter Salat:**
Grüner Salat, Rucola, kleine Tomaten, Gurken und Karotten
Insalata mista: lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli e carote € 7,00

- 3) «Delizie»:**
Gemischter Salat mit Tropea-Zwiebeln, Feta-Käse, Taggiasca-Oliven, Garnelen und Ananas
Delizie: insalata mista con cipolla di Tropea, feta, olive taggiasche, gamberi e ananas € 13,00

- 4) Nice:**
Gemischter Salat mit Mais, Thunfisch, Ei, Oliven und Mozzarella
Nizzarda: insalata mista con mais, tonno, uova, olive e mozzarella € 12,00

- 5) «Sfiziosa»:**
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Mozzarellakugeln, Taggiasca-Oliven und Mais
Insalata mista con petto di pollo alla griglia, ciliegie di mozzarella, olive taggiasche e mais € 13,00

- 6) «Paradiso»:**
Gemischter Salat, Garnelen, Datterini-Tomaten, Melonen-Haselnüsse, Parmesanflocken
Misticanza, Gamberi, Datterini, Nocciola di melone, scaglie di grana € 12,00

- 7) Rucola-Spiegel mit Tintenfisch und knusprigen Garnelen, Datterini-Tomaten, Parmesan-Haselnuss und Reduktion von Balsamico-Essig**
Specchio di rucoletta con calamari e gamberi croccanti, datterini, nocciola di grana e riduzione di aceto balsamico € 17,00



Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Rote Pizza (mit Tomate)

Pizze Rosse

- 1) 4 Stagioni:**
 Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Pilze, Oliven und Artischocken
4 Stagioni pomodoro, mozzarella, carcioffi, prosciutto cotto, funghi € 10,00
- 2) Italienisch:**
 Tomate, Büffelmozzarella, roher Schinken, Rucola und Grana-Käse
Italiana: pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e grana € 10,00
- 3) Schweinswürstchen:**
 Tomate, Mozzarella, Schweinswurst

Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio rosso, olive nere e scamorza € 9,00
- 4) Margherita:**
 Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico € 6,00
- 5) Deutsch:**
 Tomate, Mozzarella, Würstel und Pommes Frites
Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte € 9,50
- 6) Tiroler:**
 Tomate, Mozzarella, Tiroler Speck und Rucola
Tirolese: pomodoro, mozzarella, speck e rucola € 9,50
- 7) Delizia:**
 Tomate, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Auberginen, Zucchini und Shrimps
Delizia: pomodoro, mozzarella, carcioffi, funghi, melanzane, zucchini e gamberetti € 12,00
- 8) Vegetarisch:**
 Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Gemüsepaprika und Radicchio
Vegetariana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni e radicchio € 10,00
- 9) Kapern:**
 Tomate, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven
Capperi: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive € 9,50
- 10) Calzone:**
 Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Artischocken
Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi € 10,00



Weißer Pizza (ohne Tomate)

Pizze Bianche

1) Ai 4 Formaggi:

Vierlei Käse: Mozzarella, Stracchino, Schmelzkäse und Gorgonzola

Ai 4 formaggi: mozzarella, stracchino, fontina e gorgonzola

€ 10,00

2) Dreifarbig:

Mozzarella, frische Tomate, Stracchino und Rucola

Tricolore: mozzarella, pomodoro fresco, stracchino e rucola

€ 9,00

3) Sahne und Lachs:

Mozzarella, Sahne und Lachs

Panna e salmone: mozzarella, panna e salmone

€ 10,50

Fornarine

Fornarine

1) Weiße Fornarina:

Natives Olivenöl Extra, grobes Salz und Rosmarin

Fornarina bianca: olio extra vergine, sale grosso e rosmarino

€ 4,00

2) Rote Fornarina:

Tomate, natives Olivenöl Extra und Oregano

Fornarina rossa: pomodoro, olio extra vergine e origano

€ 4,50

3) Fornarina mit rohem Schinken:

Natives Olivenöl Extra, Rosmarin und roher Schinken

Fornarina al Crudo: olio extra vergine, rosmarino e prosciutto crudo

€ 9,00

4) Grün-Weiß:

Stracchino und Rucola

Bianco e Verde: stracchino e rucola

€ 7,50

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie




Tischservice € 2,50

Desserts

Dolci

- 1) Knuspriges Blätterteiggebäck mit Mascarpone, Nutella und Erdbeeren / Nutella und Mandeln**
Sfogliatina croccante con mascarpone, nutella e fragole / nutella e mandorle € 8,00
- 2) Schokotörtchen mit Vanilleeis**
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia € 7,50
- 3) Zweierlei Panna Cotta mit Waldbeeren und Schokolade**
Duetto di panna cotta con frutti di bosco e cioccolata € 6,50
- 4) Creme Catalane mit Karamellzucker**
Crema alla catalana con zucchero caramellato € 6,50
- 5) Tiramisu**
Tiramisù € 6,50
- 6) Nougat-Parfait**
Semifreddo al Torroncino € 7,00
- 7) Gemischtes Eis, 3 Geschmacksrichtungen** (Schokolade, Pistazie und Vanille)
Gelato 3 gusti a scelta (cioccolato, pistacchio e vaniglia) € 6,00
- 8) Profiteroles** (+ Sahne € 0,50 / + Eis € 2,00)
Profiterol (+ panna € 0,50 / + gelato € 2,00) € 8,00
- 9) Cheesecake mit roten Beeren / Schokolade, Zitrone**
Cheesecake ai frutti rossi , Cioccolato, Limone € 8,00
- 10) Schoko-Rum-Krokant-Torte**
Croccantino al rum € 8,00
- 11) Zitronen-/Kaffee-Sorbet**
Sorbetto al limone / caffè € 4,50

Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

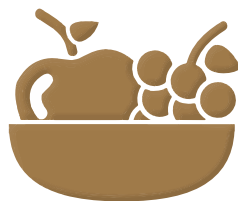


Tischservice € 2,50


Obst

Frutta

- | | |
|--|--------|
| 1) Erdbeerbecher
<i>Coppa di Fragole</i> | € 7,50 |
| 2) Ananas
<i>Ananas</i> | € 5,50 |
| 3) Wassermelone mit Minzsirup (in der Saison)
<i>Anguria con sciroppo alla menta (in stagione)</i> | € 7,00 |
| 4) Obstsalat (mit Obst der Saison)
<i>Macedonia mista (frutta di stagione)</i> | € 7,50 |
| 5) Honigmelone
<i>Melone</i> | € 6,00 |



Buchung und Lieferung nach Hause
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Getränke

Bevande

Flaschengetränke, je 0,33 cl

(Coca Cola, Fanta, Sprite, холодный чай)

Bibite in bottiglia 0,33 cl. (Coca Cola, Fanta, Sprite, The freddo - Ice tea)

€ 4,50

Coca-Cola / Bier (Paulaner Münchner Hell) vom Fass

Coca Cola / Birra (Paulaner Munchener Hell) alla spina

Klein 0,20 *Piccola*

€ 4,50

Mittel 0,40 *Media*

€ 5,50

Groß 0,50 *Grande*

€ 6,50

1 Liter - 1 Litro

€ 10,00

Wein

Vino

Perlwein, weiß, vom Fass (Pignoletto):

Vino bianco frizzante alla spina (Pignoletto)

0,25 cl. - 0,25 cl.

€ 4,00

0,50 cl. - 0,50 cl

€ 6,00

1 Liter - 1 Litro

€ 9,50

V Glas Weißwein / Rotwein :

Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore

Vino Bianco / Rosso al calice (Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore)

€ 6,00



Buchung und Lieferung nach Hause
 +39 392 1701355



@osterialedelizie

Tischservice € 2,50

Allergene

Allergeni

- 1)*Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt können bestimmte Zubereitungen aus frischen oder durch den Erzeuger bzw. im Haus eingefrorenen Rohstoffen bestehen
- 2)**Fisch für den rohen bzw. so gut wie rohenw Verzehr ist in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gegen Anisakis behandelt worden
- 3) Wir möchten unsere Gäste darauf hinweisen, dass die in unserem Haus zubereiteten Speisen und Getränke Allergene enthalten können, entweder in Form von Zutaten oder als Spuren aufgrund von Kreuzkontaminierung. Unser Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen auf Wunsche alle diesbezüglichen Informationen (auch anhand schriftlicher Unterlagen) zu erteilen.

**LISTE DER STOFFE, DIE ALLERGIEN ODER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN UND IN
UNSEREN ZUBEREITUNGEN ENTHALTEN SEIN KÖNNEN**

(Anlage II – Verord. EU Nr. 1169/11, in der Aktualisierung durch Verord. EU Nr. 78/14)

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse