SAVOR OUR

FLAVORS

Dei Fiori

RISTORANTE PIZZERIA

SPECIAL
PARTY
compleanni
ed eventi

Su prenotazione allestiamo il tavolo per feste di compleanno

Auf Anfrage richten wir den Tisch für Geburtstagsfeiern her.

We set up birthday tables on request € 6,50

BOOK

È possibile riservare un tavolo.

Tische können reserviert werden.

Tables should be reserved

GIFT
CARD

Gift Card
È l'idea regalo per tutte le occasioni.
La Gift card Ristorante Dei Fiori
è assolutamente personalizzabile.
Il buono verrà confezionato in un'elegante busta regalo.

Eine Geschenkidee für jede Gelegenheit.
Die Geschenkkarte des Ristorante Dei Fiori
kann individuell gestaltet werden.
Der Gutschein wird in einem eleganten
Geschenkumschlag vorbereitet.

A gift idea for all occasions.
The Ristorante Dei Fiori gift card
can be completely
customised.
The card is presented in an elegant gift envelope.

SHOP

Sapori d'Italia Shop
una piccola selezione di prodotti che usiamo in ristorante

Eine kleine Auswahl an typischen Produkten, die wir in der Küche verwenden

A small selection of typical products that we use in our own restaurant

follow, write and tag us!
RISTORANTE PIZZERIA DEI FIORI

Tripadvisor

SAVOR OUR

FLAVORS

Parco Turistico di Cavallino Treporti

Landesprodukte aus - Products of Prodotti del Parco Cavallino Treporti

Nella preparazione dei piatti, il Ristorante Dei Fiori utilizza i prodotti del Litorale di Cavallino-Treporti, per valorizzare le eccellenze locali e far scoprire i sapori ed i profumi di questa terra.

Bei der Zubereitung der Gerichte verwendet das Restaurant Dei Fiori lokale Produkte aus dem Litorale Cavallino-Treporti, um die lokalen Exzellenzen zu schätzen und die Aromen und Düfte dieser Region zu entdecken.

In the preparation of its dishes, Restaurant Dei Fiori uses products from the Litorale Cavallino -Treporti to enhance the local excellences and let customers discover the flavors and aromas of this land.

con ortaggi locali • mit lokalem Gemüse zubereitet • prepared with local vegetables

piatto vegetariano • vegetarisches Gericht • vegetarian dish

piatto piccante • scharfes Gericht • spicy dish

senza lattosio • Laktosefrei • Lactose-free

+ € 1,50 coperto, a persona • Service, pro Person • Cover charge per Person

ALLERGENI Allergene Allergens

A	**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** Gluten
B	**CROSTACEI** Crustaceans
C	**UOVA** Eggs
D	**PESCE** Fish
E	**ARACHIDI** Peanuts
F	**SOIA** Soybeans
G	**LATTE** Milk
H	**FRUTTA A GUSCIO** Nuts
I	**SEDANO** Celery
J	**SENAPE** Mustard
K	**SEMI DI SESAMO** Sesame seeds
L	**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** Sulphur dioxide
M	**LUPINI** Lupins
N	**MOLLUSCHI** Molluscs
S	**SURGELATO** Frozen

Prediligiamo l'utilizzo di prodotti freschi ma qualora questi non fossero reperibili o di pregio possono essere utilizzate alternative congelate e/o surgelate di qualità.

Wir ziehen es vor, frische Produkte zu verwenden, aber falls diese nicht verfügbar oder nicht von hoher Qualität sind, können hochwertige gefrorene und/oder tiefgekühlte Alternativen verwendet werden

We prefer to use fresh products, but in the case that these are not available or not of high quality, premium frozen and/or deep frozen alternatives may be used.

Dei Fiori

RISTORANTE PIZZERIA

APERITIVI

Aperitif & fresh drinks

Aperitivo Luxardo		5,50
Hugo		5,50
Spritz Aperol / Campari		5,50
Spritz Sarti Rosa / Limoncello		5,50
Americano		6,50
Negroni		7,50
Campari orange		7,50
Gin tonic		8,00
Mojito		9,00
Piña colada		9,00
Vermouth Bianco / Rosso		4,00
Campari Soda	0,1 lt.	4,00

ANALCOLICI

Alkoholfrei - alcohol free

Gingerino / Crodino / San Bitter	0,1 lt.	4,00

Virgin Mojito 6,50
Ginger Ale, lime, menta, zucchero
Ginger Ale, Limette, Minze, Zucker
Ginger Ale, lime, mint, sugar

Virgin Sex on the Beach 6,50
Succo d'arancia, succo d'ananas, granatina
Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
Orange juice, pineapple juice, grenadine

Virgin Piña Colada 6,50
Succo d'ananas, boero cocco
Ananassaft, Kokosnusssirup
Pineapple juice, coconut syrup

Limonade 5,50
Succo di limone, soda, zucchero liquido
Zitronensaft, Wassersoda, flüssiger Zucker
Lemon juice, soda wate, liquid sugar

Fragola 5,50
Sciroppo alla fragola, succo di limone, soda
Erdbeersirup, Zitronensaft, Sodawasser
Strawberry syrup, lemon juice, soda water

Lampone 5,50
Sciroppo al lampone, succo di limone, soda
Himbeersirup, Zitronensaft, Sodawasser
Raspberry syrup, lemon juice, soda water

Sambuco 5,50
Sciroppo di sambuco, succo di limone, soda
Holunderbeeresirup, Zitronensaft, Sodawasser
Elderflower syrup, lemon juice, soda water

Sambuco Rosa 5,50
Sciroppo di sambuco e bacche rosse,
succo di limone, soda
Holunderbeeresirup, Zitronensaft, Sodawasser
Elderflower syrup, lemon juice, soda water



il BABY MENU

i **baby secondi**

Lasagne alla Bolognese (ACEFGHI) 9,00
Lasagne mit Fleischsauce
Baked noodles with meat sauce

Tortellini panna e prosciutto (ACEFGHI) 9,00
Tortellini mit Schinken und Rahmsauce
Tortellini with ham and cream sauce

Penne al pesto (ACEFGHIS) 9,00
Penne mit Pestosauce - Penne with pesto sauce

Penne al ragù (AHIS) 8,80
Penne mit Fleischsauce - Penne with meat sauce

Penne al pomodoro (AHIS) 7,80
Penne mit Tomatensauce
Penne with tomato sauce

Gnocchi (ACE) + 1,80
Kartoffelklösschen
Potato dumplings

i **baby secondi**

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte (ACEFHJS) 14,00
Frittiertes paniertem Hühnerschnitzel mit Pommes Frites
Breaded chicken cutlet with French fries

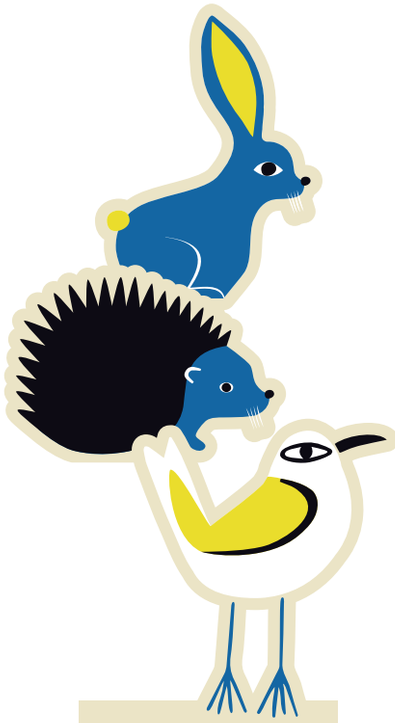
Wurstel con patatine fritte (ACEGHLS) 11,90
Wurstel mit Pommes frites
Wurstel with French fries

Pepite di pollo con patatine fritte (ACEFJS) 6 pezzi Stücke / Pieces 9,90 / 10 pezzi Stücke / Pieces 11,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets with French fries

Baby burger (100gr.) **con patatine fritte** (ACEGS) 10,90
Hamburger (mit Brot)mit Pommes frites
Hamburger (with bread) with French fries

Baby cheeseburger (100gr.) **con patatine fritte** (ACEGS) 11,90
Cheeseburger (mit Brot) mit Pommes frites
Cheeseburger (with bread) with French fries

Bocconcini di merluzzo fritto con patatine fritte (ABCEGNS) 5 pcs. 10,00
Fisch-Nuggets mit Pommes frites
Fish nuggets with French fries



la **pizza Nutellina** 11,50

Pizza con Nutella, panna montata e fragole fresche
Pizza mit Nutella, Schlagsahne und frischen Erdbeeren
Pizza with Nutella, whipped cream and fresh strawberries

le **baby pizze**

Baby Margherita (AG) 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella
Tomatensoße, Mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Baby Prosciutto (AG) 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, ham

Baby Salame (AG) 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce
Tomatensoße, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, salami

Baby Patatosa (AG) 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomatensoße, Mozzarella, Pommes frites
Tomato sauce, mozzarella, french fries

dal
MARE
Fischgerichte
Fish dishes

OTTIMO
da condividere!
Perfekt zum Teilen!
Great for sharing!



gli **antipasti**

Antipasto di mare (ABDEGHUNS) 28,00
capasanta - saor di gamberi - crema di dentice - salmone marinato
insalatina di mare - sarda fritta alla milanese - canestrelli
Jakobsmuschel - Süß-saure Garnelen mit Zwiebeln nach venezianischer Art (Saor)
Zahnbrassencreme - Marinierter Lachs - Meeresfrüchtesalat
Frittierte Sardine nach Mailänder Art - Kammmuscheln
Scallop - Sweet and sour prawns with onion (Venetian "saor" style) - Sea bream cream
Marinated salmon - Seafood salad - Milanese-style fried sardine - Queen scallops

Entrée di mare (ABHNS) 18,50
capasanta, calamaro alla griglia, milanese di sarde servito con salse
Meeresvorspeise: gratinierte Jakobsmuschel, gegrillter Tintenfisch,
panierte Sardinen-Milanese Art (serviert mit Saucen)
Seafood appetizer: gratin scallop, grilled squid,
breaded sardine "milanese" style (served with sauces)

Cicchetti veneziani (ABHNS) 4 pcs. 17,20
Crostini e polenta con crema di dentice, saor di gamberi, salmone marinato e piovra
Crostini und Polenta mit Zahnbrassencreme, süß-sauren "Saor" Garnelen
nach venezianischer Art (Saor), mariniertem Lachs und Oktopus
Crostini and polenta with sea bream cream, sweet and sour "saor" prawns,
marinated salmon and octopus

Insalatina di mare (BCDEFGJNS) 17,90
piovra, seppia, gamberi, verdure, maionese al lime e wasabi
Meeresfrüchtesalat: Oktopus, Sepia, Garnelen,
Gemüse, Limetten-Wasabi-Mayonnaise
Seafood salad: octopus, cuttlefish, prawns,
vegetables, lime and wasabi mayonnaise

Padella di cozze alla marinara (ABDN) 17,50
Terrine mit Miesmuscheln nach Matrosenart / Marinara-style mussel terrine
in rosso con salsa di pomodoro Tomatensauce / tomato sauce +1,50

Porzioni abbondanti + 5,00
su richiesta
Auf Anfrage,
großzügige Portionen
Upon request,
generous portions

Pasta gluten free + 3,50

i **primi piatti**

Tagliolini alla busera di scampi e gamberi (ABDEHJNS) 19,90
Tagliolini "alla Busera" mit Scampi und Garnelenin Tomatensoße
Tagliolini "alla Busera" with prawns and shrimpin tomato sauce

Spaghetti alle vongole (ABDEHNS) 17,90
con pomodorini, aglio e prezzemolo
Spaghetti mit Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, pomodorini e gamberi (ABDEHNSU) 17,80
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Kirschtomaten, Pfefferschote und Garnelen
Spaghetti with oil, garlic, cherry tomatoes, chilli and shrimps

Bavette di mare (ABDEHJNS) 22,50
Bavette mit Meeresfrüchten
Bavette with seafood

Tagliolini con salmone e zucchine (ABDEHJN) 17,60
Bandnudeln mit Lachs und Zucchini
Tagliolini with salmon and zucchini

LE GRAN SPAGHETTATE

Per 2 persone, servite in padella!
Unsere großen
Spaghetti-Portionen
für 2 Personen
direkt in der Pfanne serviert

Our generous spaghetti
dishes for 2 people,
served straight from the pan

Bavette di mare (ABDEHJNS) per 2 Pers. 42,00
Meeresfrüchte-Bavette in der Pfanne serviert
Seafood bavette served in a pan

Tagliolini alla busera di scampi e gamberi (ABDEHJNS) per 2 Pers. 39,00
Tagliolini "alla Busera" mit Scampi und Garnelen
in Tomatensoße, in der Pfanne serviert
Tagliolini "alla Busera" with prawns and shrimp
in tomato sauce served in a pan

i **secondi piatti**

È una portata singola dove puoi assaggiare la nostra cucina di pesce: tanti prodotti dal mare cucinati con tecniche diverse!

Einzelgang mit einer Auswahl typischer Meeresdelikatessen, raffiniert in verschiedenen Zubereitungsarten interpretiert.

Single-course creation featuring a selection of distinctive seafood delicacies, refined through a variety of culinary techniques.

GRAN PIATTO DI PESCE (ABDEGHNSU) 35,00

KÖNIGLICHE FISCHPLATTE - GRAND FISH & SEAFOOD PLATTER

Antipasto assortito, calamari fritti, filetto di branzino alla griglia servito con verdure alla piastra

Gemischte Fischvorspeise, Barschfilet vom Grill und frittierte tintenfische mit gegrilltem Gemüse serviert

Assorted fish starters, grilled Sea bass fillet and fried squids. Served with grilled vegetables

Sarde panate (ABCEGNS) 18,50
con rucola e salsa guacamole
Panierter Sardinen mit Rucola und Guacamole-Sauce
Breaded sardines with arugula and guacamole sauce

Gran fritto di pesce (ABCEGNS) 26,00
con salsa tartara, verdure fritte e caponata di verdure x 2 Pers. 50,00
Große Fischfrittüre mit Remoulade, gebratenem Gemüse und Gemüsecaponata
Mixed selection of fried fish with tartar sauce, fried vegetables and vegetable caponata

Calamari fritti (ABCEGNS) 23,00
con salsa tartara e patate fritte
Fritierte Tintenfische mit Remoulade und Pommes frites
Fried squids with tartar sauce and french fries

Mazzancolle (5 pz.) **e capesante alla griglia** (2 pz.) (ABHNS) 26,50
con verdure alla griglia
Gegrillte Garnelen (5 Stk.), und Jakobsmuscheln (2 Stk.) mit gegrilltem Gemüse
Grilled prawns (5 pcs), and pilgrim scallops (2 pcs), served with grilled vegetables

Seppie alla griglia (BHNS) 24,00
con caponata di verdure
Tintenfische vom Grill mit Gemüse-Kaponata
Grilled cuttlefish with vegetable caponata

Salmone alla griglia (BGHNS) 24,00
servito con salsa allo yogurt, patata al cartoccio e verdure
Gegrillter Lachs serviert mit Joghurtsauce, Folienkartoffel und Gemüse / Grilled salmon served with yogurt sauce, baked potato and vegetables

SPECIAL GRIGLIATE

con verdure saltate*

Gemischte gegrillte Fische mit sautiertem Gemüse
Mixed grilled fish with sautéed vegetables

1 pz.: **Filetto di branzino** (BCDEFGHS) 14,50
Wolfsbarschfilet / Seabass fillet

2 pz.: **Filetto di branzino + seppia** (BCDEFGHNS) 19,80
Wolfsbarschfilet + Sepia / Seabass fillet + cuttlefish

3 pz.: **Filetto di branzino + seppia + salmone** (BCDEFGHNS) 24,50
Wolfsbarschfilet + Sepia + Lachs
Seabass fillet + cuttlefish + salmon

4 pz.: **Filetto di branzino + mazzancolla + seppia + salmone** (BCDEFGHNS) 28,00
Wolfsbarschfilet + Sepia + Lachs + Garnele
Seabass fillet + cuttlefish + salmon + prawn

gli **extra**

Cestino di pane caldo "fatto da noi" 4,50
Warmes Brot "eigene Produktion"
Warm bread "own production"

dalla
TERRA

Fleisch- und vegetarische Gerichte
Meat and vegetarian dishes

OTTIMO
da condividere!
Perfekt zum Teilen!
Great for sharing!

gli **antipasti**

Antipasto ITALIA (ACEFGHJ) 21,50
bruschetta, burrata, prosciutto crudo di Parma, melone, vitello tonnato, olive, rucola, pomodoro, capperi
Bruschetta, Burrata, Parmaschinken, Melone, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Oliven, Rucola, Tomate, Kapern
Bruschetta, burrata cheese, Parma ham, melon, veal with tuna sauce, olives, rocket, tomato, capers

La bruschetta (AEF) 9,20
olio d'oliva, aglio, pomodoro, basilico, origano
Bruschetta mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Origan
Bruschetta with olive oil, garlic, tomato, basil and oregano
+ burrata (G) +3,80
+ prosciutto crudo Parmaschinken / Parma ham +3,80

Burrata con verdure alla piastra (AG) 15,50
con crostino caldo e burro
Burrata Käse mit gegrilltem Gemüse, warmem Röstbrot und Butter
Burrata cheese with grilled vegetables, warm bread croutons and butter

Vitello in salsa tonnata (ACEFGHJ) 16,40
con rucola, pomodorini, capperi cucunci, cialde di pane
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Rucola, Kirschtomaten, "Cucunci" Kapern und Brotwaffeln
Veal in tuna sauce with rocket, cherry tomatoes, "cucunci" capers and waffles of bread

Prosciutto di Parma e melone (AGH) 15,00
con crostino caldo e burro
Parmaschinken mit Melone, warmem Röstbrot und Butter
Parma ham with melon, warm bread croutons and butter

Porzioni abbondanti + 4,00
su richiesta
Auf Anfrage, großzügige Portionen
Upon request, generous portions

Pasta gluten free + 3,50

i **primi piatti**

Spaghetti alla carbonara con guanciale (ACEFG) 14,40
Spaghetti "Carbonara" mit Eiern und Schweinebacke
Spaghetti "carbonara" with eggs and pig cheek

Tagliolini con burrata, pomodoro fresco e basilico (ACGH) 16,50
Tagliolini mit Burrata, frischen Tomaten und Basilikumpesto
Tagliolini with burrata, fresh tomato and drops of basil pesto

Tagliolini al pesto (ACEFGHI) 13,00
Tagliolini mit Basilikumpesto / Tagliolini with basil pesto
+ burrata (G) +3,80

Spaghetti all'aglio, olio,peperoncino e pomodorini (AE) 12,50
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Pfefferschote und Kirschtomaten
Spaghetti with garlic, oil, chilli and cherry tomatoes

Penne all'arrabbiata (AEHI) 12,50
Penne mit pikanter Sauce / Penne with spicy sauce
+ burrata (G) +3,80

Spaghetti al ragù alla bolognese (AHI) 12,50
Spaghetti mit Fleischsauce / Spaghetti with meat sauce

Spaghetti al pomodoro e basilico (AHI) 10,00
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil

Lasagne alla bolognese (ACEFGHI) 13,00
Lasagne mit Fleischsauce / Lasagne with meat sauce

Tortellini panna e prosciutto (ACEFGHI) 13,00
Tortellini mit Schinken und Rahmsauce
Tortellini with ham and cream sauce

gli **extra**

Cestino di pane caldo "fatto da noi" 4,50
Warmes Brot "eigene Produktion"
Warm bread "own production"

i secondi piatti

Le salse consigliate per esaltare i tuoi piatti di carne:
Saucen zur Verfeinerung Ihrer Fleischgerichte:
Sauces to enhance your meat dishes:

Salsa ai funghi (EGHJ) 5,50
Pilzeauce
Mushrooms sauce

Salsa al pepe verde (EGHJ) 4,00
Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce

GRAN PIATTO DI TERRA (AEF) 33.00

GROSSER FLEISCHTELLER - BIG MEAT PLATE

Bruschetta al pomodoro, burratina, prosciutto crudo di Parma, verdure grigliate, tagliata di manzo con rucola e grana

Bruschetta mit Tomaten, kleine Burrata Käse, Parmaschinken, gegrilltem Gemüse, Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesan

Bruschetta with tomato, small burrata cheese, Parma ham, grilled vegetables, sliced beef steak with rocket and parmesan

Filetto di manzo ai ferri (CEF) 30,00
con salsa verde, verdure alla griglia e patate al forno
Panierter Sardinen mit Rucola und Guacamole-Sauce
Breaded sardines with arugula and guacamole sauce

Tagliata di manzo con rucola e grana (CEF) 24,00
con verdure alla griglia e patate al forno
Rinder-Tagliata mit Rucola und Parmesan,
gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln
Beef tagliata with rocket and parmesan,
grilled vegetables and baked potatoes

Cotoletta di vitello alla milanese (ACEFHS) 24,50
con patata al cartoccio e caponata di verdure
Mailänder paniertes Kalbsschnitzel
mit Folienkartoffel und Gemüse-Kaponata
Milanese-style breaded veal cutlet
with foil-wrapped potato and vegetable caponata

Entrecote di manzo ai ferri (CEF) 23,00
con salsa verde, patata al cartoccio e caponata di verdure
Rumpsteak vom Grill mit grüne Soße,
Folienkartoffel und Gemüse-Kaponata
Grilled beef rump steak, with gree sauce,
foil-wrapped potato and vegetable caponata

Tagliata di pollo (ACEFS) 17,50
con patate fritte e contorno
Hähnchen-Tagliata mit Pommes frites und Beilage
Sliced chicken breast with French fries and side dish

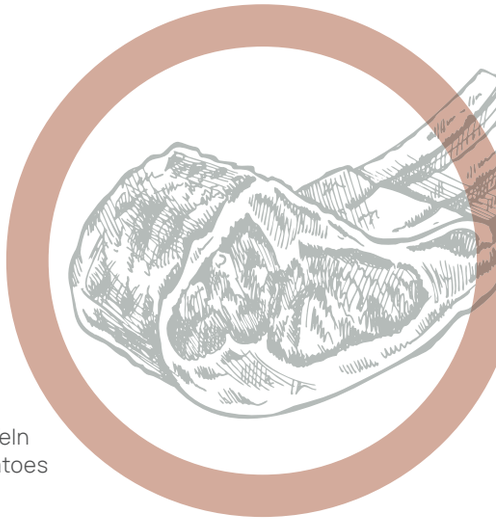
Scegliete la cottura della carne!
Wählen Sie bitte den Gargrad des Fleisches aus!
Cooked to suit your taste

1. **al sangue**
   Blutig / Rare
2. **media cottura**
   Medium
3. **ben cotta**
   Durchgebraten
   Well done

OTTIMO
da condividere!
Perfekt zum Teilen!
Great for sharing!

COWBOY STEAK (ACEF) 500/850 gr. €/hg. 8,50

con salsa ai funghi, verdure alla griglia e patate al forno
mit Pilzsauce, gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln
with mushrooms sauce, grilled vegetables and baked potatoes



gli HAMBURGER

° **Hamburger** (ACEFGHJL) — 13,20
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro
Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate
Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato

° **Cheeseburger** (ACEFGHJL) — 14,50
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar
Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Cheddar-Käse
Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, Cheddar cheese

° **Top burger** (ACEFGHJL) — 16,80
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, bacon, formaggio Cheddar
Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Cheddar-Käse
Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, bacon, Cheddar cheese

° **Big bang** (ACEFGHJL) — 17,90
pane, hamburger (180gr.), lattuga, pomodoro, bacon,
cipolla rossa caramellata, formaggio Cheddar, uovo all'occhio di bue
Brot, Hamburger (180gr.), Salat, Tomate, Bacon, Spiegelei,
Karamellisierte rote Zwiebel, Cheddar-Käse
Bread, hamburger (180gr.), salad, tomato, bacon,
caramelized red onion, Cheddar, fried egg

° **Chicken burger** (ACEFGHJL) — 17,00
pane, cotoletta di pollo, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga
Brot, Hühnerschnitzel, Cheddar-Käse, Tomate, Salat
Bread, chicken cutlet, Cheddar, tomato, salad

° **Fish burger** (ACEFGHNJL) — 18,50
pane, salmone, stracciatella di burrata, pomodoro datterini,
zucchine, rucola, granella di pistacchio, salsa allo yogurt
Brot, Lachs, Burrata-Stracciatella-Käse, Datterini Tomaten,
Zucchini, Rucolasalat, Pistazienkörner, Joghurtsoße
Bread, salmon, burrata stracciatella cheese, datterini tomatoes,
zucchini, rocket, pistachio crumbs, yogurt sauce

° **Tutti gli hamburger sono serviti con:**
- **patate fritte** (S)
- **ketchup**
- **maionese**

° Alle Hamburger werden serviert mit:
- Pommes frites (S)
- Ketchup
- Mayonnaise

° All burgers are served with:
- French fries (S)
- Ketchup
- Mayonnaise

specialità **vegetariane**

Veggie burger (ACEFIS) — 13,50
hamburger vegetariano con contorno di verdure (senza pane)
Vegetarischer Hamburger mit Gemüsebeilage (ohne Brötchen)
Vegetarian burger with a side of vegetables (without bun)

Couscous con verdure (AEFI) — 12,00
Couscous mit Gemüse
Couscous with vegetables

le nostre proposte GLUTEN FREE

Lasagne (S) — 13,50
Überbackene Lasagne
Baked noodles

Pizza Margherita (S) — 12,50
Pomodoro, mozzarella
Tomatensoße, Mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Pizza Salame (S) — 14,00
Pomodoro, mozzarella, salame
Tomatensoße, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, salami

Pizza Wurstel (S) — 14,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomatensoße, Mozzarella, Würstel
Tomato sauce, mozzarella, würstel

Prodotti congelati all'origine (S)
Ursprünglich tiefgekühlte Produkte
Products frozen at the source

Pasta gluten free — 3,50

Pizza gluten free — 3,50

Crackers — 1,00

Birra artigianale B2O Gabi — 6,00
Gluten free lt. 0,33

DESSERT & ICE CREAM

Amando (S) — 3,00

Stecco ducale (S) — 3,00



Prediligiamo l'utilizzo di ortaggi del Litorale
Wir bevorzugen die Verwendung von heimischem Gemüse
We prefer to use local vegetables

i **contorni**

Insalata Italia (C) 7,50
Insalata verde, carote, pomodoro, scaglie di grana
Grüner Salat, Karotten, Tomaten und Parmesan
Salad with green leaf, carrot, tomato, parmesan cheese

Cetrioli, cipolla e pomodoro 7.00
Gurken, Zwiebeln und Tomaten
Cucumbers, onion and tomatoes

Insalata verde 6,00
valeriana, insalata gentile, rucola, cavolo cappuccio
Feldsalat, grüner Salat, Rucola, Weißkraut
Valerian salad, green salad, rocket, cabbage

Insalata mista 6,50
Gemischter Salat
Mixed salad

Rucola e pomodoro 6,50
Rucola und Tomaten
Rocket and tomatoes

Verdure alla piastra 8,50
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Patate fritte* (A) 6,00
Pommes frites
French fries

Patate al forno 5,50
Röstkartoffeln
Roast potatoes

le INSALATONE
Salate - salads

Fiori salad (BCDEGHJ) 16,50
Insalata mista, mozzarelline, prosciutto, uova, tonno, gamberetti, salsa rosa
Gemischter Salat, Mozzarella-Kirschen, Schinken, Eier, Thunfisch, Garnelen, rosa Sauce
Mixed salad, cherry mozzarella, ham, eggs, tuna, shrimps, pink sauce

A mare (BM) 16,00
Insalata mista, salmone, gamberi, zucchine
Gemischter Salat, Lachs, Garnelen, Zucchini
Mixed salad, salmon, prawns, courgettes

Cappero salad (G) 15,50
Insalata mista, olive, cipolla di Tropea,formaggio Asiago, pomodoro, cetriolo, peperone, capperi cucunci, basilico
Gemischter Salat, Oliven, Tropea-Zwiebel, Basilikum, Asiago-Käse, Tomate, Gurke, Paprika, "Cucunci" Kapern
Mixed salad, olives, Tropea onion, Asiago cheese, tomato, cucumber, sweet pepper, "cucunci" capers, basil

Caesar (G) 16,00
Insalata mista, formaggio Asiago, petto di pollo, salsa yogurt
Gemischter Salat, Asiago Käse, Hühnerbrust, Yogurt Sauce
Mixed salad, Asiago cheese, chicken breast, yogurt sauce

Gustosa Salad (CDG) 15,50
Insalata mista, mozzarella di bufala, tonno, scaglie di parmigiano
Gemischter Salat mit Büffelmich-mozzarella, Thunfisch und Parmesanflocken
Mixed salad with buffalo mozzarella; tuna and parmesan flakes

Rustica (G) 15,50
Insalata mista, carote, pomodorini secchi, olive, feta greca, carciofino
Gemischter Salat, Karotten, getrocknete Tomaten, Oliven, Feta-Käse, Artischoke
Mixed salad, carrots, sun-dried tomatoes, olives, Feta cheese, artichoke

Estiva (G) 15,50
Insalata mista, cavolo cappuccio bianco e viola, carote, pomodorino confit, melone, mozzarella di bufala, edamame, pane croccante
Gemischter Salat, Weiß- und Blaukraut, Karotten, Confit-Tomaten, Melonen, Edamame, Büffelmozzarella, knuspriges Brot
Mixed salad, white and purple cabbage, carrots, confit tomato, melon, edamame, buffalo's milk mozzarella, crunchy bread

Insalata mista grande 9,50
Großer gemischter Salat
Large mixed salad

gli **extra**

Cipolla 1,30

Dressing yogurt (G) 2,50

Crema all'aglio (GE) 2,50
Knoblauchcreme
Garlic sauce

Salsa rosa (CEFGIJ) 2,50
Cocktail sauce

Cestino di pane caldo "fatto da noi" (GIJ) 4,50
Warmes Brot "eigene Produktion"
Warm bread "own production"

le
PIZZE

SCEGLI L'IMPASTO
WÄHLEN SIE DEN TEIG AUS
CHOOSE YOUR DOUGH

1 classico
2 integrale +2,00
Vollkornteigl - Wholemeal dough

PICCANTI
scharfe - spicy

Mangiafuoco (AG) 14,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni verdipeperoni rossi, cipolla, aglio
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, grüner und roter Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
Tomato, mozzarella, spicy salami, green and red peppers, onion, garlic

Contadina (ADG) 13,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, salamino
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Brie, Salami
Tomato sauce, mozzarella, courgettes, brie, salami

Sarda (ACG) 14,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, salamino, aglio, grana, rosmarino
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Parmesan, Rosmarin
Tomato, mozzarella, buffalo milk mozzarella, spicy salami, garlic, parmesan, rosemary

Golosa (AG) 13,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, olive
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola Käse, Oliven
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, olives

4 Stagioni (AG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

Speciale (AG) 13,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, brie, funghi
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Brie, Pilze
Tomato, mozzarella, spicy salami, brie, mushrooms

Spinaciona (AG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, salamino, brie
Tomaten, Mozzarella, Spinat, scharfe Salami, Brie
Tomato, mozzarella, spinach, spicy salami, brie

Via col fia' (AG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, peperoncino fresco
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, frische Pfefferschote
Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, chili

Calzone piccante (AG) 13,70
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino,funghi, cipolla
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze, Zwiebel
Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion

Salamino (AG) 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami

SPECIALI
spezielle Pizzen - special pizzas

Gustosa (ADG) 14,50
Mozzarella, gorgonzola, speck, noci
Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Walnüsse
Mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts

Mediterranea (ADG) 14,50
Salsa di pomodoro, acciughe, peperoni, burrata
Tomaten, Sardellen, Paprika, Burrata
Tomato, anchovies, peppers, burrata

Perla dell'Adriatico (AGNS) 16,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella, seafood

Parma e rucola (AG) 14,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket

Cappero (ADG) 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, capperi cucunci, cipolla rossa di Tropea + acciughe del Cantabrico (servite aparte)
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cucunci-Kapern, Tropea-Zwiebel + Kantabrische Sardellen (separat serviert)
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, cucunci capers, Tropea onion + Cantabrian anchovies (served separately)

Laks (ADG) 15,00
Mozzarella, burrata, salmone marinato, pomodorini secchi
Tomaten, Mozzarella, Burrata Käse, Lachs mariniert, getrocknete Kirschtomaten
Tomato, mozzarella, burrata, salmon marinated, dried tomatoes

Dei Fiori (ADG) 13,00
Salsa di pomodoro, mozzarella,tonno, pomodorini, rucola
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, Rucola
Tomato, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, rocket

Speck, brie e rucola (ADG) 13,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, brie, rucola
Tomaten, Mozzarella,Speck, Brie, Rucola
Tomato, mozzarella, speck, brie, rocket

Vegetariana (AG) 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure
Tomaten, Mozzarella, Gemüse
Tomato, mozzarella, vegetables

Curiosa (AG) 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame, prosciutto, cipolla,
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln
Tomato, mozzarella, salami, ham, onion

Formaggiosa (AG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten
Tomato, mozzarella, mixed cheeses

Bufalina (AG) 13,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum
Tomato, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, basil

Leggera (ACG) 12.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan

Hawaii (AG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

CLASSICHE

klassische Pizzen - classic pizzas

Pizza pane (A) 5,00
con olio d'oliva e rosmarino
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin
Pizza bread with olive oil and rosemary

Marinara (A) 7,50
Salsa di pomodoro, aglio, olio d'oliva
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl
Tomato, garlic and olive oil

Margherita (AG) 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato,d mozzarella

Romana (ADG) 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Tomato, mozzarella, anchovies

Prosciutto (AEFGHJ) 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Tomato, mozzarella, ham

Mais e prosciutto (AG) 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, mais, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Mais, Schinken
Tomato, mozzarella, corn, ham

Viennese (AGIJ) 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, würstel
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Tomato, mozzarella, wurstel

Funghi (AG) 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi
Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomato, mozzarella, mushrooms

Patatosa (AG) 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine
Tomaten, Mozzarella, Pommes frites
Tomato, mozzarella, French fries

Salame dolce (AG) 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomato, mozzarella, salami

Prosciutto e funghi (AG) 11,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Pugliese (AG) 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea
Tomaten, Mozzarella, "Tropea" rote Zwiebeln
Tomato, mozzarella, "Tropea" red onion

Tonno e cipolla (ADG) 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,"Tropea" rote Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, "Tropea" red onion

Capricciosa (AG) 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

Calzone classico (AG) 13,70
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Variazione per ogni ingrediente da € 0,80 a € 4,00.
Aufpreis pro hinzugefügter Zutat ab 0,80 € bis max 4,00 €.
Variation for each ingredient added from € 0,80 up to € 4,00.

le nostre
BIRRE

ALLA SPINA

Bier vom Fass - Draught beer

Forst Pils		
Piccola	lt. 0,25	3,50
Media	lt. 0,45	6,50
Mass	lt. 1	12,50
Radler - Panache - Diesel		
Piccola	lt. 0,25	3,50
Media	lt. 0,45	6,50
Mass	lt. 1	12,50
Brussa B_20 Ambrata		
Piccola	lt. 0,25	4,00
Media	lt. 0,45	7,50

IN BOTTIGLIA/ LATTINA

Flaschenbier / Dose - Bottled beer / Can

Birra Italiana Moretti	lt. 0,33	4,50
Moretti La Rossa	lt. 0,33	4,50
Corona Extra	lt. 0,33	4,50
Ichnusa	lt. 0,33	4,50
Franziskaner Hefeweizen	lt. 0,50	6,50
Moretti	lt. 0,66	6,50

B_20 Artigianali Craft-Biere - craft beer

Marina Blanche	4,8%	lt. 0,33	6,00
Terra Witbier	5%	lt. 0,33	6,00
Corallo IPA	5,6%	lt. 0,33	6,00
Gabi Pils gluten free	4,5%	lt. 0,33	6,00

ANALCOLICHE

Alkoholfrei - Alcohol free

Moretti Zero	lt. 0,33	4,50
Weizen Erdinger	lt. 0,33	4,50

il **bar**

APERITIVI
Aperitif - Apéritif

Aperitivo Luxardo	5,50
Hugo	5,50
Spritz Aperol / Campari	5,50
Spritz Sarti Rosa / Limoncello	5,50
Americano	6,50
Negroni	7,50
Vermouth Bianco / Rosso	4,00
Campari Soda / Crodino	0,1 lt. 3,50
Gingerino / San Bitter	0,1 lt. 3,50

BIBITE
Getränke - Soft drinks

Alla spina 0,25 lt. 3,30 - 0,45 lt. 5,80
Vom Faß - Draught
Pepsi Cola - 7 Up - Spezi
Schweppes Lemon / Orange / Tonica
Tè al limone - The alla pesca
Zitronentee / Pfirsichtee - Lemon tea / Peach tea

Lattine 0,33 lt. 3,80
Dosen - Cans
Coca Cola / Pepsi Zero / Aranciata Mirinda
Lemonsoda / 7 Up / Chinotto / Tè Limone - Pesca

Red bull	4,00
Tassoni	3,50
Tonic / Ginger beer	0,2 lt. 4,00

SUCCHI DI FRUTTA
Safte - Juices

Arancia / Ananas / Mela 0,25 lt. 3,00 / 0,45 lt. 5,50
Säfte Orange / Ananas / Apfel
Juice orange / pineapple / apple

Apfelsaftschorle 0,25 lt. 3,00 - 0,45 lt. 5,50
Ananasaftschorle
Orangensaftschorle
Succo + acqua minerale gassata
Saft + Mineralwasser mit Kohlensäure
Juice + sparkling mineral water

Spremuta d'arancia 0,25 lt. 5,00
Frisch gepresster Orangensaft
Freshly squeezed orange juice

in bottiglietta ZUEGG 0,2 lt. 3,50
Flaschenruchtsäfte - Bottled fruit juices
Pera / Pesca / Albicocca / Mirtillo / Ananas / Ace / Pompelmo
Birne / Pfirsich / Aprikose / Blaubeere
Ananas / Ace / Grapefruit
Pear / Peach / Apricot / Blueberry
Pineapple / Ace / Grapefruit

ACQUA
Wasser - Water

Minerale naturale / frizzante 0,75 lt. 4,50
Sprudelwasser / Sparkling water
Stilles Wasser / Still water

Lattina di acqua 0,5 lt. 3,00
Wasser in Dose / can

Bicchiere di acqua 0,33 lt. 2,00
Wasser in Dose / can

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,60
Caffè decaffeinato Entkoffeinierter Kaffee / Decaffeinated coffee	1,80
Caffè d'orzo Gerstenkaffee / Barley coffee	2,50
Macchiatone	2,30
Caffè al Ginseng	2,50
Cappuccino	2,50
Latte macchiato	3,70
Latte macchiato al cioccolato	4,50
Bicchiere di latte Glas Milch / Glass of milk	2,00
Caffè americano	2,20
Caffè corretto Kaffee mit Likör / Coffee with liquor	3,00
Caffè shakerato	5,00
Tè caldo Heißer Tee / Hot tea	3,00
Camomilla	3,00
Cioccolata	3,50
Cioccolata con panna	4,50

la **carta dei vini**

BOLLICINE
Schaumwein - Sparkling wines

VENETO

Prosecco Superiore Extra Brut Docg Valdobbiadene - Az. Colesel	11,5%	27,00
Prosecco Brut Doc Millesimato - Az. Borga	11,5%	19,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento Doc Brut Az. Pisoni	12,5%	39,00

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Docg Francesco I° - Az. Uberti	11,5%	48,00

VINI BIANCHI 0,75
Weisswein - White wines

VENETO

Az. Borga:

Chardonnay Doc	13%	19,00
Sauvignon Doc	12,5%	19,00
Pinot Grigio Doc	12,5%	19,00
Manzoni Bianco e Traminer Igt Sel. "Emma Borga"	13,5%	23,00
Lugana Doc Az.Avanzi	13%	25,00
Pinot Grigio Ramato "Anulare" Az. Marco Levis	12%	35,00

Az. Balestri Valda:

Soave Classico Doc **Bio**	12,5%	20,00
Libertate Trebbiano di Soave Igt **Bio**	13%	23,00
Sengialta Doc **Bio**	13,5%	35,00
Lunalonga Doc	13%	25,00

LOMBARDIA

Lugana Doc - Az. Ca' Dei Frati	13%	28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Az. Castevecchio:

Malvasia Doc Carso **Bio**	13%	27,00
Vitovska Doc Carso **Bio**	12%	27,00

Az. Vosca:

Friulano Doc Collio	13%	30,00
Sauvignon Doc Isonzo	12,7%	26,00

Az. Specogna:

Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali	12,5%	25,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Az. Josef Weger

Gewurztraminer Doc "Artyo"	13,5%	27,00
Chardonnay Doc "Leite"	14%	25,00
Riesling Trentino Doc - Az. Maso Poli	13,5%	25,00
Pinot Bianco Acapella DOC - Az. Klosterhof	13%	35,00

Az. Maso Cantanghel:

Pinot Grigio Bio	13,5%	25,00
Sauvignon Blanc Bio	13%	27,00
Sotsàs Cuvée Bio	13,5%	29,50

VINI ROSSI 0,75
Rotwein - Red wines

VENETO

Az. Borga:

Merlot Doc	13%	19,00
Raboso Igt Veneto frizzante	11,5%	19,00
Merlot Cabernet Sauvignon e Refosco Igt Trevenezie Sel. "Caterina"	13,5%	23,00
Pinot Nero Igt Trevenezie Selezione Speciale "Amalia"	14%	26,00
Carmenere - Az. Cecchetto	12,5%	21,00

Az. Masi:

Passo Doble Malbec	14%	27,00
Valpolicella Classico Superiore Doc "Toar"	13%	31,50
Amarone della Valpolicella Classico Docg "Costasera"	15%	70,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Az. Josef Weger:

Lagrein "Stoa" Doc	13%	28,00
Pinot Nero "Johann" Doc	13,5%	30,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Canali 1936 - Az. Albinea	10%	19,00

VINI ROSÈ 0,75
Rosè wein - Rosé wines

VENETO

Az. Borga:

Rosato "Rosevery Day" Igt Veneto	12%	19,00
Prosecco Brut Millesimato Doc	11,5%	19,00

VINI DOLCI
Süßwein - Sweet wines

VENETO

Az. Borga:

Mire Manzoni Moscato Passito Igt Veneto	0,375 cl.	14%	22,00
Manzoni Moscato Spumante	0,75 cl.	7%	19,00

VINO DELLA CASA
Hauswein - House wine

Merlot Rot - Red
Rabosello Rosè
Chardonnay Weiss - White
Bianco frizzante Sekt - Sparkling white wine

Calice 3,00 - 0,25 lt. 4,50 - 0,5 lt. 8,50 - 1 lt. 13,50

Bicchiere di vino alla mescita 1/8 lt. da 4,50
Glas Wein aus der Flasche
Bottle wine glass

2026

Dei Fiori

CAMPING VILLAGE

★★★★

follow, write and tag us!
RISTORANTE PIZZERIA DEI FIORI

Tripadvisor