

RISTO
SanGiorgi
VACANZE



**DI
CARLO GROUP**

food experience since 1992 by Pino Scotto

PER COMINCIARE...
HORS D'OEUVRE - VORSPEISEN

Antipasto della casa con verdure alla griglia e altro... <i>Appetizer of the house with grilled vegetables and more...</i> <i>Vorspeise des Hauses mit gegrilltem Gemüse und mehr...</i>	€ 14,00
Tagliere di salumi <i>Platter of cold meats</i> <i>Aufschnittplatte</i>	€ 12,00
Bresaola della Valtellina con burrata <i>Bresaola from Valtellina with burrata</i> <i>Bresaola aus dem Veltlin mit Burrata</i>	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala o melone <i>Ham Parma and mozzarella di bufala or melon</i> <i>Parmaschinken mit Büffelmozzarella oder Melone</i>	€ 13,00
Caprese con mozzarella di bufala <i>Tomato and buffalo mozzarella salad</i> <i>Büffelmozzarella mit Tomaten</i>	€ 13,00
Polpo con patate, pomodorini e scaglie di grana <i>Octopus tentacles on turnip greens</i> <i>Krakenentakel auf Rübengrün</i>	€ 16,00

CONTINUIAMO...
FIRST COURSE - NUDELGERICHTE

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil - Spaghetti mit frische Tomaten und Basilikum</i>	€ 11,00
Penne al ragù <i>Penne with ragù - Penne mit Ragù</i>	€ 12,00
Penne all'arrabbiata <i>Penne with tomato sauce, hot pepper - Penne mit tomaten, kleine pfefferschote</i>	€ 11,00
Bucatini all'amatriciana <i>Pomodoro, guanciale, peperoncino Pasta with tomato, pork cheek, chilli pepper Pasta mit Tomaten, Schweinebacke, Chilischote</i>	€ 15,00
Lasagne alla bolognese	€ 13,00
Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchi with tomato and buffalo mozzarella Kartoffelnocken mit Bueffelmozzarella und Tomaten</i>	€ 13,00
Tortellini panna e prosciutto - al pomodoro - burro e salvia <i>Tortellini with cream and ham - with tomato - butter and sage Tortellini mit Sahne und Schinken - mit Tomaten - Butter und Salbei</i>	€ 12,00
Tagliatelle ai funghi porcini <i>(pasta all'uovo)</i> <i>Tagliatelle with porcini mushrooms - Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	€ 16,00
Tagliatelle al salmone e vodka <i>(pasta all'uovo)</i> <i>Tagliatelle with salmon and Vodka- Tagliatelle mit Lachs und Wodka</i>	€ 16,00
Spaghetti alla carbonara <i>Guanciale, uova, pecorino romano Spaghetti with pork cheek, eggs and Pecorino Romano Spaghetti mit Schweinebacke, Eier und Pecorino Romano Käse</i>	€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	€ 18,00
Paccheri allo scoglio <i>Paccheri with mussels - Paccheri mit Gemischte Meeresfruechte</i>	€ 18,00
Scialatielli al ragù di polipo <i>Scialatielli with octopus ragout - Scialatielli mit Oktopusragout</i>	€ 18,00
Tonnarelli Pinchiorri <i>olio, aglio, peperoncino, acciughe del Cantabrico, pane grattugiato oil, garlic, chilli pepper, Cantabrian anchovies, breadcrumbs Öl, Knoblauch, Chilischote, kantabrische Sardellen, Semmelbrösel</i>	€ 14,00
Risotto gorgonzola e noci <i>(min. 2 persone)</i> <i>Risotto with gorgonzola and walnuts (min. 2 persons) Risotto mit Gorgonzola und Walnüssen (mind. 2 Personen)</i>	€ 16,00
Risotto zucchine e gamberi <i>(min. 2 persone)</i> <i>Risotto with courgettes and prawns (min. 2 persons) Risotto mit Zucchini und Garnelen (mind. 2 Personen)</i>	€ 18,00

PER PROSEGUIRE...
SECOND COURSE - HAUPTGERICHTE

Scaloppina vino bianco o limone <i>Escalope with wine or lemon</i> <i>Schnitzel mit Weißwein oder Zitrone</i>	€ 13,00
Scaloppina ai funghi <i>Escalope with mushrooms</i> <i>Schnitzel mit Pilzen</i>	€ 15,00
Cotoletta di pollo con patatine <i>Chicken cutlet with french fries</i> <i>Hähnchenschnitzel mit Pommes</i>	€ 14,00
Cotoletta alla milanese con patatine <i>Breaded meat with french fries</i> <i>Wienerschnitzel mit Pommes</i>	€ 14,00
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Grilled and sliced rump meat with Rocket and parmesan</i> <i>Gegrilltes und Geschnittene Rindfleisch mit Rauke und feingeschnittener Parmesankeuse</i>	€ 18,00
Gran burger * <i>con cheddar, insalata e patatine</i> <i>Burger with cheddar, salad and fries</i> <i>Burger mit Cheddar, Salat und Pommes</i>	€ 16,00
Filetto di trota agli aromi * <i>Trout fillet with herbs</i> <i>Forellenfilet mit Kräutern</i>	€ 16,00
Filetto di branzino agli aromi <i>Sea bass fillet with herbs</i> <i>Wolfsbarschfilet mit Kräutern</i>	€ 18,00
Trancio di salmone in padella <i>Pan-fried salmon steak</i> <i>Gebratenes Lachssteak</i>	€ 16,00
Fritto misto * <i>mixed fried fish</i> <i>gemischter frittierte Fisch</i>	€ 18,00
Impepata di cozze <i>Mussel with pepper</i> <i>Miesmuscheln mit Pfeffer</i>	€ 15,00
Cozze alla marinara <i>Mussel with tomato</i> <i>Miesmuscheln mit Tomaten</i>	€ 16,00

insalate
salads - Salate

Insalata verde <i>Lettuce Salad - Gruner Salat</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad - Gemischter Salat</i>	€ 7,00
Insalata di pomodori e cipolle di Tropea <i>Tomato and onions from Tropea salad - Tomatensalat mit zwiebeln aus Tropea</i>	€ 7,00
Insalata melagusto <i>Lattuga, mozzarella, pomodoro, mela e noci</i> <i>Salad with tomato, mozzarella, apples and walnuts</i> <i>Gruener Salat mit Mozzarella, Tomaten, Apfel und Walnusse</i>	€ 13,00
Insalata fantasia <i>Insalata, tonno, olive, mozzarella, mais e pomodori</i> <i>Salad, thuna fish, mozzarella, mais and tomato</i> <i>Salat mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella, Mais und Tomaten</i>	€ 14,00

contorni...
vegetables - Gemuese

Patatine fritte * <i>French fries - Pommes</i>	€ 5,00
Patate rustiche con cheddar e bacon * <i>French fries - Pommes</i>	€ 6,00
Patate prezzemolate <i>Parsley potatoes - Petersilienkartoffeln</i>	€ 6,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables - Gegrilltes Gemuese</i>	€ 8,00