



AL PAGURO

RISTORANTE - PIZZERIA
CAMPING ADRIATICO

MENU



I prodotti possono essere freschi o surgelati
a seconda della reperibilità sul mercato

Il tonno può essere tonno rosso o tonno a pinne
gialle a seconda della reperibilità sul mercato



Siamo attenti alle esigenze alimentari come
intolleranze al glutine e al lattosio

Tutte le farine possono contenere tracce
di soia e senape



CONSULTA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI IN FONDO AL MENU'

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale
in servizio.

ORARI RISTORANTE

COLAZIONE: 7:00 - 11:00

PRANZO: 12:00 - 14:30

CENA: 18:30 - 22:30

ORARI TAKE AWAY

PRANZO: 12:00 - 14:00

CENA: 18:30 - 20:30





AL PAGURO

MENÙ

ANTIPASTI DI MARE

INSALATA DI MARE CON VERDURE 14 €

(1-2-4-9-14)
SEAFOOD SALAD WITH VEGETABLES
MEERESFRÜCHTESALAT MIT GEMÜSE

TARTARE DI TONNO 15 €

(1-4)
TUNA TARTARE
THUNFISCHTARTAR

POLPO CON PATATE 13 €

(1-14)
OCTOPUS WITH POTATOES
OKTOPUS MIT KARTOFFELN

COZZE E VONGOLE ALLA TARANTINA O ALLA MARINARA 12 €

(1-14)
TARANTO-STYLE OR MARINARA MUSSELS AND CLAMS
MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN AUF TARANTINISCHE ODER MARINARA ART

SARDE SCOTTADITO CON VERDURE DI STAGIONE 10 €

(1-4)
GRILLED SARDINES WITH SEASONAL VEGETABLES
GEGRILLTE SARDINEN MIT SAISONALEM GEMÜSE

PRIMI DI MARE

RISOTTO DI MARE 15 €

(2-4-14)
SEAFOOD RISOTTO
MEERESFRÜCHTE-RISOTTO

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLO SCOGLIO 18 €

(1-2-3-4-7-9-14)
SEAFOOD CHITARRA SPAGHETTI
SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT MEERESFRÜCHTEN

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE 13 €

(1-3-14)
SPAGHETTI WITH CLAMS
SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

GNOCCHETTI DI PATATE POMODORINI, GAMBERI E RUCOLA 13 €

(1-2-3)
POTATO SMALL GNOCCHI WITH CHERRY TOMATOES, PRAWNS, AND ROCKET
KARTOFFELGNOCCHETTI MIT KIRSCHTOMATEN, GARNELEN UND RUCOLA

PASSATELLI AI FRUTTI DI MARE 15 €

(1-2-3-4-7-14)
PASSATELLI WITH SEAFOOD
PASSATELLI MIT MEERESFRÜCHTEN

SECONDI DI MARE

FRITTO MISTO DI GAMBERI E CALAMARI CON VERDURE 18 €

(1-2-14)
MIXED FRIED SHRIMP AND CALAMARI WITH VEGETABLES
GEMISCHTES FRITTIERTES GARNELEN- UND TINTENFISCHGERICHT MIT GEMÜSE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 20 €

(1-2-4-14)
MIXED GRILLED FISH
GEMISCHTER GEGRILLTER FISCH

TAGLIATA DI TONNO CON SEMI DI SESAMO 15 €

(1-4-11)
TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS
THUNFISCHSTEAK MIT SESAMSAMEN

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI 4€ CAD.

(1-2-14)
SHRIMP AND CALAMARI SKEWERS
GARNELEN- UND TINTENFISCHSPIESSE

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati.
In the absence of fresh products, frozen products shall be used.
Wenn keine Frische vorhanden ist, können Tiefkühlprodukte eingesetzt werden



AL PAGURO

MENÙ

ANTIPASTI DI TERRA

**TAGLIERE DI SALUMI
ROMAGNOLI CON FORMAGGI E
PIADINA** 12 €

(1-7)
BOARD OF ROMAGNAN COLD CUTS WITH
CHEESES AND PIADINA
BRETT MIT ROMAGNA-AUFSCHNITT, KÄSE UND
PIADINA

CAPRESE DI BUFALA 10 €

(1-7)
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA
BÜFFELMOZZARELLA CAPRESE-SALAT

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA 12 €

(1-7)
PROSCIUTTO CRUDO AND BUFFALO
MOZZARELLA
ROHSCHINKEN UND BÜFFELMOZZARELLA

PRIMI DI TERRA

CAPPELLETTI AL RAGU' 10 €

(1-3-7-9)
CAPPELLETTI WITH BOLOGNESE SAUCE
CAPPELLETTI MIT BOLOGNESE SAUCE

TAGLIATELLE AL RAGU' 9 €

(1-3-9)
TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE
TAGLIATELLE MIT BOLOGNESE SAUCE

**GNOCCHI DI PATATE AL SUGO
DI AGNELLO** 9 €

(1-3-9)
POTATO GNOCCHI WITH LAMB SAUCE
KARTOFFELGNOCCHI MIT LAMMSOSSE

RAVIOLI BURRO E SALVIA 10 €

(1-3-7)
RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE
RAVIOLI MIT BUTTER UND SALBEI

**STROZZAPRETI PANNA E
PROSCIUTTO** 9 €

(1-7)
STROZZAPRETI MIT SAHNE UND SCHINKEN
STROZZAPRETI WITH HAM AND CREAM

SECONDI DI TERRA

GRIGLIATA DI CARNE MISTA 12 €

(1)
MIXED GRILLED MEAT
GEMISCHTER GRILLFLEISCHTELLER

**TAGLIATA DI POLLO RUCOLA
GRANA POMODORINI** 11 €

(1-7)
CHICKEN STEAK WITH ROCKET, PARMESAN, AND
CHERRY TOMATOES
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT RUCOLA, PARMESAN UND
KIRSCHTOMATEN

**HAMBURGER DI MANZO
E PATATINE** 10 €

(1-7)
BEEF BURGER AND FRIES
RINDERBURGER UND POMMES FRITES

COTOLETTA E PATATINE 10 €

(1-3-7)
TUNA STEAK WITH SESAME SEEDS
THUNFISCHSTEAK MIT SESAMSAMEN

CONTORNI

PATATE FRITTE 5 €

(1)
FRENCH FRIES
POMMES FRITES

PATATE AL FORNO 5 €

(1)
OVEN-BACKED POTATOES
OFENKARTOFFELN

INSALATA MISTA 5 €

(1)
MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT

INSALATA VERDE 5 €

(1)
GREEN SALAD
GRÜNER SALAT

VERDURE ALLA GRIGLIA 6 €

(1)
GRILLED VEGETABLES
GEGRILLTES GEMÜSE

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati.

In the absence of fresh products, frozen products shall be used.

Wenn keine Frische vorhanden ist, können Tiefkühlprodukte eingesetzt werden



AL PAGURO

MENÙ

INSALATONE

INSALATA MISTA CON TONNO E MOZZARELLA 11 €

INSALATA VERDE, POMODORO, CAROTE, RUCOLA (1-4-7)
MIXED SALAD (TUNA AND MOZZARELLA)
GEMISCHTER SALAT (THUNFISCH UND MOZZARELLA)

INSALATA GRECA 11 €

POMODORO, CETRIOLO, OLIVE, CIPOLLA, FETA ED ORIGANO (1-7)
GREEK SALAD (TOMATO, CUCUMBER, OLIVES, ONION, FETA, AND OREGANO)
GRIECHISCHER SALAT (TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, ZWIEBELN, FETA UND OREGANO)

INSALATA MEDITERRANEA 12 €

INSALATA MISTA TONNO E GAMBERI (1-2-7)
MEDITERRANEAN SALAD (MIXED SALAD WITH TUNA AND SHRIMP)
MEDITERRANER SALAT (GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND GARNELEEN)

INSALATA SPORTIVA 12 €

INSALATA MISTA, SCAGLIE DI GRANA, POLLO GRIGLIATO E AVOCADO (1-7)
SPORTY SALAD (GREEN SALAD, GRILLED CHICKEN, AVOCADO, AND PARMESAN FLAKES)
SPORTLICHER SALAT (GEMISCHTEM GRÜN, GEGRILLTEM HÄHNCHEN, AVOCADO UND PARMESANSPLITTERN)

INSALATA MISTA FAI DA TE 12 €

SCEGLI GLI INGREDIENTI
CHOOSE THE INGREDIENTS
WÄHLEN SIE DIE ZUTATEN



CUCINA E PIZZA POSSONO AVERE TEMPI DIFFERENTI.

KITCHEN AND PIZZA MAY HAVE DIFFERENT TIMES.

KUCHE UND PIZZA UNTERSCHIEDLICHE ZUBERELTUNG-ZEITEN HABEN.



*PER GLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

BABY MENU'

PENNE O STROZZAPRETI AL RAGÙ, AL POMODORO, PANNA E PROSCIUTTO 7 €

(1-7-9)
PENNE OR STROZZAPRETI WITH BOLOGNESE SAUCE, TOMATO, HAM AND CREAM
PENNE ODER STROZZAPRETI MIT BOLOGNESE SAUCE, TOMATENSOSSE, SAHNE ODER SCHINKEN

CAPPELLETTI AL RAGÙ O PANNA E PROSCIUTTO 8 €

(1-7-9)
CAPPELLETTI WITH BOLOGNESE SAUCE OR HAM AND CREAM
CAPPELLETTI MIT BOLOGNESE SAUCE ODER SAHNE UND SCHINKEN

WURSTEL E PATATINE 8 €

(1)
WURSTEL AND FRIES
WÜRSTCHEN UND POMMES FRITES

NUGGETS DI POLLO E PATATINE 8 €

(1-3)
WURSTEL AND FRIES
WÜRSTCHEN UND POMMES FRITES

PIZZA BABY -1€ RISPETTO AL LISTINO

(SOLO LA SERA - ONLY IN THE EVENING - NUR ABENDS)

DESSERT

SORBETTO AL LIMONE 4 €

(1-7)
LEMON SORBET
ZITRONENSORBET

SORBETTO AL CAFFÈ 4 €

(1-7)
COFFEE SORBET
KAFFEEORBET

GELATO ALLA VANIGLIA CON AMARENE O FICHI CAMELLATI 4 €

(1-7)
VANILLA ICE CREAM WITH CHERRIES OR CARAMELIZED FIGS
VANILLEEIS MIT KIRSCHEN ODER KAREMELLISIERTEN FEIGEN

DOLCI DELLA CASA* 5 €

HOMEMADE DESSERTS
HAUSGEMACHTE DESSERTS

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati.
In the absence of fresh products, frozen products shall be used.
Wenn keine Frische vorhanden ist, können Tiefkühlprodukte eingesetzt werden



AL PAGURO

MENÙ

PIZZERIA

SCHIACCIATINA BIANCA O ROSSA 4,50 €

(1)
WHITE OR RED PIZZA SCHIACCIATINA
PIZZA SCHIACCIATINA ROT ODER WEISS

LE BIANCHE

BEACH 8,50 €

MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE, CAPPERI, POMODORINI
(1-2-4-7)
MOZZARELLA, TUNA, ONION, OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES
MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL, OLIVEN, KAPERN, KIRSCHTOMATEN

BOSCAIOLA 9,50 €

MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA, CRUDO
(1-7)
MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA, RAW HAM
MOZZARELLA, STEINPILZE, GORGONZOLA, ROHSCHINKEN

FITNESS 9,50 €

MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA
(1-7)
MOZZARELLA, BRESAOLA, ARUGULA, PARMESAN
MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, PARMESAN

PRIMAVERA 9,50 €

MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, POMODORINI, FUNGHI FRESCHI
(1-7)
BUFFALO MOZZARELLA, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, FRESH MUSHROOMS
BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, FRISCHE PILZE

SAPORITA 9,50 €

MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, NOCI
(1-7-8)
MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, WALNUTS
MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, WALNÜSSE

VEGETARIANA 9 €

MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(1-7)
MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES
MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE

LE ROSSE

AMERICANA 8 €

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATE FRITTE
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, FRANKFURTERS, FRENCH FRIES
TOMATE, MOZZARELLA, WÜRSTCHEN, POMMES FRITES

CAPRESE 9 €

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO
(1-7)
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL
TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

CAPRICCIOSA 9 €

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, ARTICHOKES
TOMATE, MOZZARELLA, PILZE, ARTISCHOCKEN

COCKTAIL DI FUNGHI 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TRIFOLATI, FUNGHI PORCINI, FUNGHI FRESCHI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, SAUTÉED MUSHROOMS, PORCINI MUSHROOMS, FRESH MUSHROOMS
TOMATE, MOZZARELLA, SAUTIERTE PILZE, STEINPILZE, FRISCHE PILZE

DIAVOLA 8 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
TOMATE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

FRUTTI DI MARE 12 €

POMODORO, FRUTTI DI MARE
(1-2-4)
TOMATO, SEAFOOD
TOMATE, MEERESFRÜCHTE

MARGHERITA 6 €

POMODORO, MOZZARELLA
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA
TOMATE, MOZZARELLA

MARINARA 5,50 €

POMODORO, AGLIO, ORIGANO
(1)
TOMATO, GARLIC, OREGANO
TOMATE, KNOBLAUCH, OREGANO

MONTANARA 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, NOCI
(1-7-8)
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, WALNUTS
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, WALNÜSSE

In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati.

In the absence of fresh products, frozen products shall be used.

Wenn keine Frische vorhanden ist, können Tiefkühlprodukte eingesetzt werden



AL PAGURO

MENÙ

NAPOLI 7,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO
(1-4-7)
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, SARDINELLEN, OREGANO

ORTOLANA 9 €

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES
TOMATE, MOZZARELLA, GEMISCHTES GEMÜSE

PROSCIUTTO CRUDO 9 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, RAW HAM
TOMATE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 8,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE

QUATTRO FORMAGGI 9 €

POMODORO, MOZZARELLA, MIX DI FORMAGGI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, MIX OF CHEESES
TOMATE, MOZZARELLA, KÄSEMISCHUNG

ROMAGNA MIA 9,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI, CIPOLLA
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, SAUSAGE, BELL PEPPERS, ONION
TOMATE, MOZZARELLA, WURST, PAPRIKA, ZWIEBEL

ROMANA 8 €

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI
(1-4-7)
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS
TOMATE, MOZZARELLA, SARDINELLEN, KAPERN

TONNO E CIPOLLA 8,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA
(1-2-4-7)
TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, ONION
TOMATE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL

PIZZE SPECIALI

CALZONE FARCITO 9,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN

MARIACHI 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, FAGIOLI, MAIS, PEPERONI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, BEANS, CORN, BELL PEPPERS
TOMATE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, BOHNEN, MAIS, PAPRIKA

MR. BACON 9,50 €

POMODORO, MOZZARELLA, BACON, PISELLI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, BACON, PEAS
TOMATE, MOZZARELLA, SPECK, ERBSEN

SOLE MIO 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FETA, UOVO
(1-3-7)
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, FETA, EGG
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, FETA, EI

TARTUFATA 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALSA TARTUFATA, FUNGHI
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, TRUFFLE SAUCE, MUSHROOMS
TOMATE, MOZZARELLA, TRÜFFELSAUCE, PILZE

TROPICANA 10 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ANANAS
(1-7)
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, PINEAPPLE
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, ANANAS

VARIAZIONI: +1,50€
PIZZA BABY: -1 €
DOPPIO IMPASTO: +2,00€



In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati.
In the absence of fresh products, frozen products shall be used.
Wenn keine Frische vorhanden ist, können Tiefkühlprodukte eingesetzt werden



AL PAGURO

MENÙ

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA LT. 1 1,50 €

FILTERED WATER LT. 1
GEFILTERTES WASSER LT 1

ACQUA IN BOTTIGLIA LT. 1 2,50 €

FILTERED WATER LT. 1
GEFILTERTES WASSER LT 1

BIRRE IN BOTTIGLIA

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 5,5 €

CORONA 330 ML 4 €

HICHNUSA (NON FILTRATA) 500ML 5,5 €

PERONI (SENZA GLUTINE) 4 €

PERONI 00 (NO ALCOOL) 4 €

BIBITE IN LATTINA 3 €

PEPSI ALLA SPINA

PICCOLA 30 CL 3 €

MEDIA 50 CL 4,50 €

1 LITRO 8,50 €

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA PICCOLA 20 CL 3 €

SMALL BEER (20 CL)
KLEINES BIER (20CL)

BIRRA MEDIA 40 CL 4,50 €

MEDIUM BEER (40 CL)
MITTLERES BIER (40CL)

BIRRA 1 LITRO 10 €

1 LT BEER
1 LT BIER

VINO ALLA SPINA (FRIZZANTE)

VINO BIANCO FRIZZANTE (50 CL) 5 €

SPARKLING WHITE WINE (50CL)
SPRITZIGER WEISSWEIN (50CL)

VINO BIANCO FRIZZANTE (1 LT) 9 €

SPARKLING WHITE WINE (1LT)
SPRITZIGER WEISSWEIN (1 LT)

AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO, LIQUIRIZIA, AMARI 3,50 €

LIMONCELLO/LIQUORICE/AMARO
LIMONCELLO/LAKRITZ/AMARI

GRAPPA 4 €

GRAPPA BARRICATA 4,50 €

AGED GRAPPA
FÄSSERGRAPPA

RUM / WHISKY 6 €

COPERTO/COVER CHARGE
1,50€





AL PAGURO

MENÙ

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

EMILIA ROMAGNA

RAMBELA FRIZZANTE - RANDI VINI (FUSIGNANO RA)	15 €
RAVENNA IGP 100% UVA FAMOSO BIO	
RICORDO DI SAN LUCA - PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT DOC - CANTINA DI CARPI E SORBARA (CARPI MO)	18 €
RAMBELA EXTRA DRY - RANDI VINI (FUSIGNANO RA)	18 €
RAVENNA IGP 100% UVA FAMOSO BIO	
BALDAN - CALONGA (FORLÌ FC)	28 €
VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO	
BURSON ROSÈ BRUT BIO - RANDI VINI (FUSIGNANO RA)	18 €
UVE LONGANESI	

TRENTINO ALTO ADIGE

ALTIMUM BRUT TRENTO DOC - CANTINA ALDENO (ALDENO TN)	34 €
METODO CLASSICO	

LOMBARDIA

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO BRUT DOCG - L A VALLE (RODENGO SAIANO BS)	36 €
---	------

VINI BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

RUBICAIA	10 €
TREBBIANO	
RAMBELA - RANDI VINI (FUSIGNANO RA)	15 €
RAVENNA FAMOSO IFT-IGP BIO	
L'AZZURRO - CALONGA (FORLÌ FC)	18 €
PAGADEBIT ROMAGNA DOC	
LA SGNORA - AZIENDA AGRICOLA MARIA GALASSI (CESENA FC)	22 €
DOCG ALBANA SECCO DI ROMAGNA	
A - FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA BO)	18 €
DOCG ALBANA SECCO DI ROMAGNA	
CODRONCHIO - FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA BO)	30 €
DOCG ALBANA SECCO DI ROMAGNA	
VIA ZIA - PODERE LA COLLINA (BRISIGHELLA RA)	24 €
RAVENNA IGT	
FRAVENTO - LA CASETTA DEI FRATI (MODIGLIANA FC)	28 €
COLLI ROMAGNA CENTRALE BIANCO DOC	
CIARLA - FONDO DI SAN GIUSEPPE (BRISIGHELLA RA)	32 €
RAVENNA IGT RIESLING	



AL PAGURO

MENÙ

CARTA DEI VINI

VENETO

LUGANA - CANTINA OTTELLA (PESCHERA DEL GARDA VR)
LUGANA DOC

22 €

MARCHE

KYRA - VIGNAMADRE (CHIETI CH)
PECORINO BIO

15 €

VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

BURSON ETICHETTA BLU "CLASSICO" BIOLOGICO
RAVENNA LONGANESI IGP

15 €

ODDONE - TENUTA LA VIOLA (BERTINORO FC)
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC

16 €

SANTODENO - PODERI DAL NESPOLI (NESPOLI FC)
ROMAGNA SANGIOVESE DOC

20 €

CA' BIANCA - FONDO SAN GIUSEPPE (BRISIGHELLA RA)
SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOC

27 €

VINI DA DESSERT

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO - FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA BO)
PASSITO DOCG

30 €

SPUMANTE RAMBELA DOLCE - RANDI VINI (FUSIGNANO RA)
RAVENNA FAMOSO

18 €



AL PAGURO

MENÙ

CARTA DEI VINI

VINI AL CALICE

BOLLICINE

RICORDO DI SAN LUCA - PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT DOC - CANTINA DI CARPI E SORBARA (CARPI MO) 4 €

FRANCIACORTA 7 €

FERMI

RAMBELA - RANDI VINI (FUSIGNANO RA) 4 €

A - FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA BO) 4 €

LUGANA - CANTINA OTTELLA (PESCHERA DEL GARDA VR) 5 €

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO - FATTORIA MONTICINO ROSSO (IMOLA BO) 6 €



AL PAGURO

MENÙ

PIATTI SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE DISHES

RISOTTO ALLA MARINARA SEAFOOD RISOTTO MEERESFRÜCHTE-RISOTTO	15 €
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOM RISOTTO STEINPILZ-RISOTTO	15 €
RISOTTO ALLO ZAFFERANO SAFFRON RISOTTO SAFRAN-RISOTTO	14 €
FUSILLI ALLO SCOGLIO SEAFOOD FUSILLI MEERESFRÜCHTE-FUSILLI	16 €
PENNE AL RAGÙ PENNE WITH MEAT SAUCE PENNE MIT FLEISCHSOSSE	11 €
INSALATA DI GAMBERI SHRIMP SALAD GARNELENSALAT	16 €
POLPETTI ALLA LUCIANA CON RISO BASMATI LUCIANA-STYLE BABY OCTOPUS WITH BASMATI RICE LUCIANA-STYLE-KRAKENBÄLLCHEN MIT BASMATI-REIS	18 €
FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET MEDITERRANES WOLFSBARSCHFILET	20 €
POLLO AL CURRY E RISO BASMATI CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE HÄHNCHEN-CURRY MIT BASMATI-REIS	15 €
ARROSTO DI TACCHINO CON PATATE ROAST TURKEY WITH POTATOES TÜRKEI-BRATEN MIT KARTOFFELN	17 €

I PIATTI SENZA GLUTINE PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ SONO PIATTI PRONTI E CERTIFICATI.
THE GLUTEN-FREE DISHES ON OUR MENU ARE READY-MADE AND CERTIFIED.
DIE GLUTENFREIEN GERICHTE AUF UNSERER SPEISEKARTE SIND FERTIG ZUBEREITET UND ZERTIFIZIERT.



AL PAGURO

MENÙ

ELENCO DEGLI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti derivati
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011 UE

- **1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine **agricola**.

- **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

- **3. Uova e prodotti a base di uova.**

- **4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

- **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

- **6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (*)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale. tocoferolo succinate D-alfa acetato a base di soia;
- c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

- **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo

- **8. Frutta a guscio, vale a dire:**

mandorle (*Amygdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di peccar [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- **9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

- **10. Senape e prodotti a base di senape.**

- **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

- **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

- **13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

- **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.