

 marechiaro



Gentile cliente,
di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze e riportate nel nostro Menù/Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. Ve1169/2011).


Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.


Buon Appetito


SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

-  Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  Frutta a guscio
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
-  Soia e prodotti a base di soia

Gli ingredienti contraddistinti da * sono di origine congelata o surgelata.

Per i prodotti contraddistinti da  utilizziamo talvolta la tecnica di conservazione dell'abbattimento rapido di temperatura e congelamento. Alcuni nostri piatti possono contenere ingredienti riconosciuti come fonte di allergie e intolleranze (Cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova, latte e derivati, pistacchi, sedano, senape ecc.). Per informazioni specifiche è a disposizione il personale di sala. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The ingredients marked by the symbol * are originally frozen or deep-frozen. For the foodstuffs marked by  we sometimes use a method of preservation called "rapid dropping in temperature", consisting in freezing them very quickly, in order to keep their organoleptic properties and destroy any possible presence of parasites. Some of our dishes may contain substances that induce food allergies or intolerances (cereals containing gluten or gluten products, shellfish, eggs, milk and dairy products, pistachios, celery, mustard etc). For detailed information, do not hesitate to ask our staff. Fishery products to be consumed raw or almost raw have undergone a purification treatment in accordance with Regulation (EC) No 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D, paragraph 3.

Die mit* gekennzeichneten Zutaten könnten eingefroren oder tiefgekühlt sein. Für die mit gekennzeichneten Produkte verwenden wir manchmal die  Konservierungsmethode des schnellen Temperaturabbaus und darauffolgenden Einfrierens. Einige unserer Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen könnten (glutenhaltige Getreide und Getreidederivate, Krustentiere, Eier, Milch und Milchprodukte, Pistazien, Sellerie, Senf usw.) Für spezifische Informationen steht Ihnen unser Restaurantpersonal zur Verfügung. Der zum Rohverzehr bestimmte Fisch bzw. der Fisch der fast roh verzehrt werden soll wurde in Übereinstimmung mit der EG-Verordnung 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, einer vorherigen Behandlung zur Abtötung von Parasiten unterzogen.

La Dieta Mediterranea

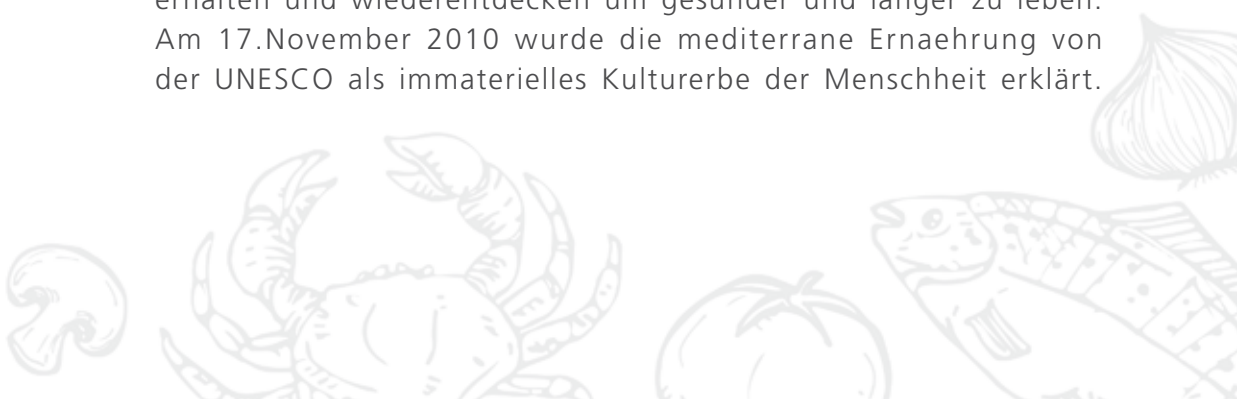
Per una serie di ragioni è possibile affermare che svolga un ruolo fondamentale nella longevità e nella qualità della vita. Tutto questo è possibile grazie al consumo di alimenti quali: pane, cereali, frutta, verdura, erbe aromatiche, olio di oliva, pesce e vino. Basta quindi mantenere o recuperare le nostre tradizioni per vivere sani e più a lungo. Il 17 novembre 2010 l'Unesco ha dichiarato la dieta mediterranea patrimonio immateriale culturale dell'umanità.

The Mediterranean Diet

For several reasons the Mediterranean Diet plays a fundamental part in life quality and expectancy. This is made possible thanks to the regular consumption of specific foods such as bread, fresh fruits, vegetables, aromatic herbs, cereals, olive oil, fish and wine consumed in moderate amounts. It is thus important to preserve or recover our dietary tradition in order to live healthier and longer. On November 17, 2010, UNESCO recognized this diet immaterial cultural heritage of humanity.

Die Mediterrane Ernährung

Aus mehreren Gründen spielt Diät eine grundlegende Rolle der Langlebigkeit und der Lebensqualität. Dies ist dank dem Lebensmittelverbrauch wie Brot, Getreide, Obst, Gemüse, Kräuter, Olivenöl, Fisch und Wein möglich. Wir müssen unsere Traditionen erhalten und wiederentdecken um gesünder und länger zu leben. Am 17. November 2010 wurde die mediterrane Ernährung von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit erklärt.



Antipasti di Pesce

Fish starters • Fisch Vorspeisen

- Baccalà in crosta di semola rimacinata con
crema di stracciatella pugliese e mandorle tostate** € 14,00
Cod in bran crust with stracciatella cream and toasted almonds
Panierte Kabeljau mit Stracciatella Creme und gerösteten Mandeln
- Polpo*, patate e olive taggiasche** € 15,00
Octopus* with potatoes and olives • Oktopus* mit Oliven un Kartoffeln
- Capasanta (3 pz)** € 15,00
Baked scallop
Gebackene Jakobsmuscheln
- Gamberi* e Papaya** € 16,50
Shrimps* and Papaya salad • Garnelen* und Papaya Salat
- Degustazione Marechiaro** € 20,00
Marechiaro tasting • Auswahl Gemischte Fish Vorspeise
- Tartara di tonno 100 gr** € 15,00
Tuna tartar (100 gr) • Thunfisch Tartar (100 gr)
- Ostriche (3 pz)** € 12,00
Oyster • Austern
- Tavolozza di crudo** € 28,00
(scampi, gamberi, ostriche, tonno, carpaccio di pesce)
Tasting of raw fish • Verkostung von rohem Fisch
- Cozze (impepata, alla marinara o al vino bianco)** € 12,50
Mussels (with pepper, in tomato sauce or with white wine)
Miesmuscheln (mit Pfeffer, in Tomatensauce oder mit Weißwein)

Antipasti di Carne


Meat starters • Fleisch Vorspeisen



- Caprese di bufala Campana D.O.P.** € 14,00
Buffalo's milk Mozzarella with tomatoes • Mozzarella aus Buffelmilch mit Tomaten
- Carpaccio di manzo marinato** € 15,00
Marinated beef carpaccio • Mariniertes Rindercarpaccio
- Prosciutto S.Daniele e melone** € 14,00
Raw ham and melon • Roher Schinken und Melone
- Burrata Pugliese con San Daniele e pomodori secchi** € 14,00
Burrata from Puglia, S.Daniele raw ham and dried tomatoes
Burrata aus Puglia, roher Schinken S.Daniele, getrocknete Tomaten

Coperto – Cover charge – Gedeck € 3,00

Primi di Pesce

Main courses of seafood • Erstergang Fischgerichte

Spaghetti quadrato "La Molisana" alle vongole  €. 16,00
Squared "La Molisana" spaghetti with clams
"La Molisana" Spaghetti mit Venusmuscheln

**Paccheri "Vicidomini" con rana pescatrice,
gamberi* e pomodorini**   €. 16,50
Vicidomini paccheri with monkfish, prawns and cherry tomatoes
Vicidomini Paccheri mit Seeteufel und Hummerkrabben und Kirschtomaten

**Scialatiello Divina Costiera con tonno fresco,
colatura di alici, olive taggiasche e pomodorini**    €. 16,50
Home-made spaghetti with tuna, olives, anchovies dripping
Hausgemachte Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Sardellen tropfte

**Spaghetti quadrato "La Molisana" con polpa di riccio
e bottarga di muggine**   €. 18,00
Squared "La Molisana" spaghetti with sea urching pulp and bottarga
"La Molisana" Spaghetti mit Seeigel Fleisch und Fisch Roggen

Tagliolino all'astice x 2 persone   €. 50,00
Thin tagliatelle with lobster (min. 2 persons)
Dünne Bandnudeln mit Hummer (min. 2 Personen)

Scialatiello allo Scoglio*    €. 16,50
Home-made spaghetti with seafood*
Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchte*

Tagliolino all'Aragostella   €. 25,00
Tagliolini mit kleine Languste • Tagliolini with small lobsters

Primi di Carne

Main courses of meat • Erstergang Fleischgerichte

**Spaghetti quadrato, pomodoro scottato del Piennolo,
burrata pugliese e basilico** €. 14,00
Squared spaghetti, Piennolo tomatoes, Apulian burrata and basil
Quadratische Spaghetti, gebratene Tomaten aus Piennolo, Burrata aus Apulien und Basilikum

Scialatielli alla Norma €. 12,00
Melanzane, Pomodorini e ricotta salata
Home-made scialatielli pasta "alla Norma" (eggplant, cherry tomatoes and salted ricotta)
Hausgemachte scialatielli Nudeln "alla Norma" (Auberginen, kirschtomaten und gesalzener ricotta)

Secondi di Pesce

Second courses of fish • Fisch Hauptspeisen

- Filetto di tonno con verdure croccanti**  €. 18,00
Tuna filet with crunchy vegetables
Thunfisch Filet mit Knuspriges gemuese
- Frittura di paranza* con crema tartara al wasabi**     €. 18,00
Mixed fried fish* with wasabi tartare cream
Gemischte frittiertes Fisch* mit Wasabi Sauce Tartar
- Branzino, Orata, Rombo 1000/1200 gr**  €. 50,00
Sea Bass / Sea Bream / Rombo • Sea Bass / Meerbrasse / Steinbutt
- Pescato del giorno 100 gr**  €. 7,50
Fresh fish of the day · Frischer Fisch des Tages
- Trionfo di crostacei* x 2 persone**  €. 78,00
Triumph of crustaceans* (x 2 persons) • Triumph der Krebstiere* (x 2 Personen)
- Coda di rospo ai ferri con maionese di capperi e menta**  €. 16,00
Grilled monkfish with capers and mint mayonnaise
Gegrilltes Seeteufel mit Kapern und Minze Creme

Secondi di Carne

Second courses of meat • Fleisch Hauptspeisen

- Filetto ai ferri o ai porcini (200gr.)
con patate arrosto** €. 24,00
Grilled or with porcini filet (200gr.) with roasted potatoes
Gegrillt oder mit Steinpilze Filet (200gr.) mit Ofenkartoffeln
- Tagliata di Angus irlandese (300gr.) con patate arrosto** €. 24,00
Sliced Irish Angus (300gr.) with roast potatoes
Geschnittene Irish Angus (300gr.) mit Bratkartoffeln

Insalatone

Great Salads • Grosse Salate

Nina € 10,00

Insalata verde, pomodori, patate lesse, cipolla, prosciutto cotto, carciofi
Green salad, tomatoes, boiled potatoes, onion, ham, artichokes
Grüner salat, Tomaten, gekochte Kartoffeln, Zwiebeln, Schinken, Artischocken

Arlecchino € 10,00

Insalata, radicchio rosso, pomodori, bocconcini di mozzarella, carote, finocchio, mais, tonno
Green salad, red chicory, tomatoes, mozzarella, carrots, fennel, mais, tuna
Grüner Salat, Radicchio, Tomaten, Mozzarella, Karotten, Fenchel, Mais, Thunfisch

Ghiotta € 10,00

Insalata verde, pomodori, speck, Emmenthal, olive nere, mais
Green salad, tomatoes, smoked ham, Emmenthaler, black olives, mais
Grüner Salat, Tomaten, Speck, Emmenthaler, schwarze Oliven, Mais

Siciliana € 10,00

Insalata verde, pomodori, carote, pomodori secchi, peperoncino, acciughe, capperi, patate lesse
Green salad, tomatoes, carrots, dried tomatoes, spicy pepper, anchovies, capers, boiled potatoes
Grüner Salat, Tomaten, Karotten, getrocknete Tomaten, Pfeffer, Sardellen, Kapern, gekochte Kartoffeln

Contorni

Side orders • Beilagen

Grigliata di Verdure € 7,00
Grilled vegetables • Gegrilltes Gemüse

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes • Ofenkartoffeln

Patate fritte* € 5,00
French fries • Pommes frites

Insalata mista € 6,00
Salad of fresh vegetables
Salat von frischem Gemüse

Insalata verde € 5,00
Green salad • Grüner Salat

Dessert

Golosità... di Giuseppe Cosentino € 8,00
Special dessert... by Giuseppe Cosentino
Gefrassigkeit... by Giuseppe Cosentino

Sorbetto € 5,00
Sorbetto • Sorbetto

Frutta fresca di Stagione € 6,00
Fresh season fruit
Frisches Obst der Saison

Menù Bambini

Baby Menù





Primi Piatti

Main courses • Erstegang gerichte

Spaghetti al Pomodoro € 5,00


Spaghetti with tomato sauce • Spaghetti mit Tomatensauce

Lasagne  € 5,50

Gnocchi alla Sorrentina (con pomodoro e mozzarella)  € 5,50

Dumplings with tomato and mozzarella


Kartoffelkloßchen nach Sorrentina Art (mit Tomaten und Mozzarella)

Tortellini panna e prosciutto  € 5,50

Tortellini with cream and ham • Tortellini mit Sahne und Schinken

Secondi Piatti

Second courses • Hauptgerichte

Cotoletta alla Milanese con patate fritte  € 7,00


Milanese meal chop (breaded) with french fries • Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Petto di pollo* con patate fritte € 7,00



Grilled chicken* breast with french fries • Grille Hühnerbrust* mit Pommes Frites

Hamburger* e patatine € 6,00

Hamburger* with french fries • Gegrillter Hamburger* mit Pommes Frites

Wurstel e patate fritte  € 6,00

Wurstel with french fries • Würstel mit Pommes Frites

Calamari* fritti   € 8,00

Fried squids* • Gebackene Tintenfische*

Pizze

Margherita (Pomodoro, mozzarella, origano) € 4,00

Tomato, mozzarella, Origano • Tomaten, Mozzarella, Origano

Prosciutto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto) € 5,00

Tomato, mozzarella, ham • Tomaten, Mozzarella, Schinken

Pizza Paperino (Pomodoro, mozzarella, patate fritte) € 5,00



Tomato, mozzarella, french fries • Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites

Pizza Pluto (Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel) € 5,00

Tomato, mozzarella, french fries, wurstel • Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstel

Bibite

Drinks • Getränke

- Birra piccola**  € 3,00
Small draught beer • Kleine bier
- Birra grande**  € 5,50
Large draught beer 0,40 lt
Großes Bier vom Faß 0,40 lt
- Bibite lattina** € 3,00
Tin of soft drinks • Dosengetränke
- Bibite in bottiglia** € 3,00
Sodas • Flasche getränke
- Acqua minerale** € 3,00
Mineral water • Mineral wasser

Birre Speciali

Special beers • Bier Spezialitäten

- Franziskaner** € 6,00
- Beck's** € 4,50
- Beck's Analcolica** € 4,50
- Dolomiti Rossa** € 4,50
- Birra Artigianale Cittavecchia** € 6,00

Pizze Speciali



Special pizzas • Pizze spezialität

Liberty

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, pomodoro fresco
Tomaten, Mozzarella, Brie Käse, Frische Tomaten
Tomato, mozzarella, Brie cheese, fresh tomato

Tirolese

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, speck, porcini
Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze
Tomato, mozzarella, smoked ham, wild mushrooms

Udinese

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto S.Daniele
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, roher Schinken S.Daniele
Tomato, mozzarella, wild mushrooms, S.Daniele raw ham

Santa Lucia

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rauke, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad, Parmesan

Messico

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte
Tomaten, Mozzarella, Hauswurst, pommes frites
Tomato, mozzarella, sausage, french fries

Molo 28

€ 13,00

Mozzarella, Burrata pugliese, pomodorino fresco e rucola
Mozzarella, burrata from Puglia, fresh tomato, rucola
Mozzarella, Burrata aus Puglia, frische Tomaten, rucola

Amalfitana

€ 12,00

Pomodorino fresco, bocconcini di mozzarella, insalata, tonno, olive e mais
Frische Tomaten, grüner Salat, Stücke von Frischemozzarella, Thunfisch, Oliven, mais
Fresh tomato, salad, titbit mozzarella, tuna, olives, corn

Francia

€ 12,00

Mozzarella, formaggio brie, noci, prosciutto crudo
Mozzarella, Käse brie, roher Schinken, Walnüsse
Mozzarella, Cheese brie, raw ham, walnuts




Bufala

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodoro fresco
Tomaten, Mozzarella aus Buffelmilch, Basilicum, Frischen Tomaten
Tomato, buffalo's mozzarella, basil, fresh tomato

Arcobaleno

 € 11,00

Pom., mozz., funghi, prosciutto, carciofi, wurstel, olive, salamino piccante, uova
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Würstel, Oliven, Scharfe Salami, Eier
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, wurstel, olives, spicy salami, eggs

Venezia

€ 11,00

Pomodoro, Brie, prosciutto crudo
Tomaten, Brie Käse, Roher Schinken
Tomato, Brie cheese, raw ham

Cavallina

€ 12,50

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola e grana a scaglie
Tomaten, mozzarella, Pferdefransen, rucola, parmesan flocken
Tomato, mozzarella, horse frays, rucola, parmesan flakes

Le Arrotolate

Rolled

Mado'

€ 22,00

Provola, prosciutto crudo, pomodoro fresco, rucola, bocconcini di bufala (per due persone)
Provola Käse, roher Schinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella aus Buffelmilch (für 2 Personen)
Provola cheese, raw ham, tomatoes, rocket salad, buffalo's milk mozzarella (for 2 persons)

Estate

€ 11,00

Pesto alla genovese, brie, pomodoro fresco
Pesto alla genovese, brie, tomatoes
Pesto alla Genovese, Brikäse, Tomaten



Pizze



Focaccia Focaccia € 3,00

Margherita € 7,00

Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato, mozzarella

Romana  € 8,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Tomato, mozzarella, anchovies

Prosciutto € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Tomato, mozzarella, ham

Funghi € 8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomato, mozzarella, mushrooms

Diavola € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salamino
Tomaten, Mozzarella, schärfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami

Viennese € 8,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Tomato, mozzarella, wurstel

Siciliana  € 9,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers

Capricciosa € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes


4 Formaggi € 9,00

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomaten, Mozzarella, gemischter Käse
Tomato, mozzarella, mixed cheese

Rucola € 9,00

Pomodoro, mozzarella, rucola
Tomaten, Mozzarella, Rauke
Tomato, mozzarella, rocket salad

Melanzane € 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan
Tomato, mozzarella, aubergines, Parmesan

Tonno e cipolla € 9,50 
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion

Calzone napoletano € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Verdure € 10,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

San Daniele € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomaten, Mozzarella, roher Schinken
Tomato, mozzarella, raw ham

Radicchio € 10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio
Tomato, mozzarella, red chicory
Tomaten, Mozzarella, Radicchio

Primavera € 8,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, Basilico
Tomaten, mozzarella, Frischen Tomaten, Basilicum
Tomato, mozzarella, fresh tomato, basil

Bomba € 9,50
Pomodoro, mozz., peperoni, salamino piccante, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Scharfe Salami, Zwiebel
Tomato, mozzarella, peppers, spicy salami, onion

Ciliegina € 10,00
Pom., mozz., bocconcino, pomodoro fresco, rucola
Tomaten, Mozzarella baellchen, Rauke, Frische Tomaten
Tomato, titbit mozzarella, fresh tomato, rocket salad

Salsiccia e friarelli € 11,00
Mozzarella, salsiccia, friarelli
Mozzarella, sausage, friarelli
Mozzarella, Wurst, Friarelli





marechiaro



OUR PARTNERS:

