



PELAGOS



Beach Bar

Bagni Teresa

MENÜ

VORSPEISEN

Bruschetta classica: Tomaten, Oregano, Knoblauch ¹	6 €
Caprese: Tomaten, Mozzarella, Basilikum ⁷	10 €
Marinierte Sardellen ^{4,12}	10 €
Bresaola, Rucola und Grana-Käse ⁷	12 €
Rohschinken und Honigmelone	12 €



SALATE


MITTEL/GROSS

Mele e noci: grüner Salat, griechischer Feta-Käse, Äpfel, Walnüsse, Rosinen, Sonnenblumenkerne ^{7,8}	10/12 €
Nizzarda: grüner Salat, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Tomaten, Sardellen, Zwiebeln ^{3,4}	10/12 €
Ricca: grüner Salat, Tomaten, Thunfisch, Karotten, Mais, Mozzarella, Taggiasca-Oliven ^{4,7}	10/12 €
Caesar Crevette: grüner Salat, Garnelen, Croutons, Parmesanflocken, Caesar-Sauce ^{1,2,3,7}	10/12 €
Cundijun ligure: Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Basilikum ⁴	10/12 €
Greca: Tomaten, Zwiebeln, Feta, Oliven, Gurken, Oregano ⁷	10/12 €



ERSTER UND ZWEITER GANG

Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln ^{*1,3,6,7}	12 €
Lasagne Bolognese oder mit Pesto ^{*1,3,7,8,9}	12 €

- Gourmet-Pinsa des Tages** *¹ 12 € 
- Roastbeef mit Beilage nach Wahl** 13 €
- Thunfisch-/Lachstatar natur mit Beilage nach Wahl** *⁴ 15 €
- Frittiertes aus dem Meer: Calamari und Garnelen** 16 €



BELEGTE BRÖTCHEN-FLADENBROTE

- Maxi toast:** Schinken und Käse^{1,7} 5 €
- Riviera:** Tomaten, Mozzarella, Basilikum^{1,7} 6 €
- Crudo o Cotto classico:** Roh/Schinken, Mozzarella, Tomaten^{1,7} 6 €
- Ortolano:** getrocknete Tomaten, Grillgemüse, Mozzarella^{1,7} 6 €
- Sirena:** Salat, Garnelen, gekochtes Ei, Cocktail-Sauce^{1,2,3} 7 €
- Brezza marina:** Rucola, Bresaola, Grana-Käse, Tomaten¹ 7 €
- Carciofino:** Rohschinken, Artischocken, Grana-Käse, Zitrone¹ 7 €
- Roast beach:** Tomaten, Roastbeef, Salat, Mayonnaise^{1,3} 7 €
- Hamburger:** Hamburger, Salat, Tomaten, Käse^{1,7} 7 €
- Abbronzato:** Tomaten, Hähnchenschnitzel, Salat, Mayo^{1,3,7} 7 €
- Hot dog:** Wurst und Saucen¹ 7 €



BEILAGEN

- Gegrilltes Gemüse** * 5 €
- Grüner Salat mit Tomaten** 5 €
- Pommes Frites** aus der Heißluftfritteuse * 5 €



DESSERT

- Obstsalat / mit Joghurt oder Eis**^{3,7} 5/6 €
- Mandarinengenuss** *^{6,8,10,13} 6 €
- Meringata**^{1,7,8} 6 €
- Waffel mit Nutella** *^{1,3,6,7,8,11} 6 €
- Pistazien- oder Schokoladentrüffel** *^{1,3,6,7,8,10} 6 €
- Semifreddo Amaro del Capo** *^{1,3,6,7,8,10} 6 €

Gedeck und Mittagsservice 1,50 €

Für weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie die entsprechenden Unterlagen einsehen, die Ihnen das Personal auf Anfrage gerne zur Verfügung stellt.

WEIN



WEISS



Pinot grigio	5/23 €
Gewürztraminer	24 €
Sauvignon	24 €
Vermentino	6/25 €
Pigato	6/26 €

BOLLE



Prosecco	5/25 €
Altalanga	30 €
Berlucchi	35 €
Cà Del Bosco	45 €

ROSÈ



Cirò DOC	5/22 €
Prosecco rosato	25 €

ROT



Cirò	5/23 €
Ormeasco	24 €

GETRÄNKE

Wasser 0,5L	1,2 €
Mikrogefiltertes Wasser 1L	2 €
Fruchtsäfte	3 €
Frisch gepresster Orangensaft	5 €
Sirup	2 €
Soft-Drinks	3 €
Chinotto Lurisia	3,5 €
Crodino, San Bittèr	4 €

BIER VOM FASS

Nastro Azzurro 0,2	4 €
Nastro Azzurro 0,4	6 €
Raffo grezza 0,2	4 €
Raffo grezza 0,4	6 €

FLASCHENBIER

Peroncino	4 €
Peroni Capri	4,5 €
Beck's	4,5 €
Menabrea	4,5 €
Menabrea ambrata	5 €
Corona	5 €
Alkoholfreies Peroni	5 €
Ichnusa Naturtrüb	5 €
Ceres	6 €
Tennent's Doppelmalz	6 €
Leffe rossa	6 €
Paulaner Weißbier 50cl	7 €

CAFFETTERIA

Kaffee	1,3 €
Cappuccino	1,8 €
Koffeinfreier Kaffee	1,5 €
Gerstenkaffee	1,5 €
Amerikanischer Kaffee	1,5 €
Ginseng	1,5 €
Kaffee mit Schuss	2 €
Latte macchiato	2 €
Tee	3 €
Crema caffè	4 €
Caffè shakerato	4 €
Caffè shakerato mit Alkohol	6 €

LIKÖR

Limoncello	4 €
Myrte	4 €
Lakritze	4 €
Amaro Camatti	4 €
Amaro Montenegro	4 €
Amaro del Capo	4 €
Schnaps	4 €
Grappa barricata	5 €

COCKTAILS



CLASSICI

Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	7 €
Negroni (Gin, Campari, Vermut)	8 €
Gin tonic (Gin, Tonic Wasser)	8 €
Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, Limette)	8 €
Mojito (Rum, Minze, Soda, Limette)	8 €
Cuba libre (Rum, Cola, Limette)	8 €
Piña Colada (Rum, Ananas, Kokosnusspüree, Milch)	8 €

ORIGINALI

Pink lady (Litchi, Zitronen, Vodka, Prosecco, Grapefruit Soda, Limette)	8 €
Spuma di mare (Tequila, Grapefruit Shrub, Salzwasser, Soda, Limette)	8 €
Mojito spicy (Rum, Minze, Limette, Soda, Koriander-/Chilisirup)	8 €
Frozen Mudslide (Baileys, Kahlua, Vodka, Sahneeis)	8 €
Macaia (Mezcal, Agavensirup, Chiliextrakt, Limette)	10 €

ALKOHOLFREIE DRINKS

Mango Passion	6 €
Smoothie	6 €
Shirley Temple	6 €
Nogroni	7 €
Not a G&T	7 €
Virgin Mojito	7 €

GIN TONIC

Old Grifu	9 €
Malfy Rosa	9 €
Gin Mare	9 €
Hendrick's	9 €
Gunpowder	9 €
Monkey 47	11 €



LISTE DER ALLERGENE

Allergene sind auf der Speisekarte mit einer Referenznummer gekennzeichnet. Die Produkte werden hausgemacht hergestellt. Daher kann nicht garantiert werden, dass die Endprodukte völlig frei von Allergenen sind, auch wenn diese nicht in der Rezeptur vorgesehen sind. Das Personal steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

- 01 - GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 02 - KRUSTENTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 03 - EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 04 - FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 05 - ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 06 - SOJA und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 07 - MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- 08 - SCHALENFRÜCHTE: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 09 - SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 - SESAM und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 - SCHWEFELDIOXID UND SULFIT: in Essig, Öl und Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, getrocknete Pilze; Konserven usw.
- 13 - LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 - WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

*TIEFGEKÜHLTES PRODUKT, WENN KEIN FRISCHES PRODUKT VERFÜGBAR IST.

