



Vorspeise



Benvenuti

Brot scheiben mit verschiedener Sauce

4€p.p.

Bruschetta

Selber gemachtes Brot mit Tomaten und Knoblauch

9

Caprese

Salat mit mozzarella und tomaten

13

Insalata di Tonno

Gemischte salat, thunfish, Oliven,Bohnene, kapern, Tomaten.

13

Insalata Beretta

Gemischte Salat, Schinken, Ananas, Brie und wallnuß

14

Ciabatta all'Aglio

Knoblauch brot

7

Tomaten Suppe

8

Carpaccio di Bresaola

Rinder Schinken (bresaola) fein geschnitten mit Zitronen, Tomaten und Parmesan späne

16

Mortadella

Italienischer Mortadella mit rucola und mozzarella

15

Hauptgang

Lasagna

14



Gnocchi alla romana

15

Die Gnocchi alla Romana bereitet man mit Hartweizengrieß, Milch, Eiern, Butter, Parmesan und Salz zu. Aus dem Grieß formt man runde Scheiben. Danach bedeckt man sie mit geschmolzener Butter und reichlich geriebenem Pecorino. Überbacken werden die Nockerl im Ofen goldgelb.



Crespelle ai 4 Formaggi

16

Crespelle sind italienische Pfannkuchen, etwas zwischen Omelette und Crêpe. Mit 4 Käse gratiniert ein vegetarischer Genuss.

Cannelloni di Magro

15

Cannelloni (italienisch canna ‚Rohr‘) sind große, dicke Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einer Länge von ungefähr 10 cm und einem Durchmesser von etwa 3 cm. Sie werden hergestellt, indem man Teigplatten zu Röhren aufrollt. Cannelloni sind eine italienische Nudelvariante (Pasta), die traditionell mit Ricotta, Spinat und Hackfleisch gefüllt und mit Tomatensauce oder Béchamelsauce überbacken wird.



Parmigiana di Melanzane

14

Parmigiana di Melanzane ist ein Auberginen-Auflauf aus der süditalienischen Küche. Mit reichlich Tomate und Mozzarella, gratiniert mit Parmesankäse. Ein tolles vegetarisches Ofen-Schmorgericht!

Polpette della Nonna

16

Polpette al sugo sind italienische **Hackfleischbällchen in Tomatensauce**. Für das Rezept wird Hackfleisch mit Ei, Mehl und Parmesan vermischt und zu Hackbällchen geformt. Die Polpette werden in der Tomatensauce geschmort, bis sie gar und schön weich sind.



Pizza

Ciclista	8
Knoblauch focaccia	
Margherita	10
Pomodoro, Mozzarella, Olio, Origano, Basilico Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Oregano, Basilikum	
Bufalina	14
Pomodoro, bufala, pomodorini Tomaten, Büffel Mozzarella, Cocktail Tomaten	
4 Formaggi	12
Mozzarella, Gorgonzola, Edamer, Parmesan Mozzarella, Gorgonzola, Edamer, Parmesan	
Siciliana	12
Cilieginio, Mozzarella, Acciughe, Olive, Capperi, Olio, Origano Cherrytomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Olivenöl, Oregano, Basilikum	
Diavola	14
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Origano, Basilico Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami (salamino Napoli), Oregano, Basilikum	
4 stagioni	13
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Carciofi, Funghi, Olive, Origano, Basilico Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven, Champignon, Oregano, Basilikum	
Parma	15
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Parmesanspäne	
Nostromo	14
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Olive, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven, Oregano, Basilikum	

Capricciosa

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Uovo, Piselli, e Olive, Olio, Origano 14
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Gekochtes Ei, Erbsen, Oliven, Oregano

Vegetariana

Ciliegino, Mozzarella, Melanzane e Zucchini Grigliate, Scaglie Di Grana, Origano, Basilico 14
Cocktail Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Melanzani, Parmesanspäne

Hawai

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ananas 12
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Beretta

Mozzarella, Pomodorini, Speck, Brie, Uovo al tegamino 14
Mozzarella, Tomaten, Speck, Brie, Spiegelei

Chef

Mozzarella, Mascarpone, Speck, Granella Di Pistacchio 15
Mozzarella, Mascarpone, Speck, Pistazienbrösel

Royale

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, zucchini, gorgonzola, cipolle 13,5
Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Zucchini, Gorgonzola zwiebeln

Deliziosa

Pomodoro, Mozzarella Gorgonzola Speck 12
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck

La Secca

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, pomodori secchi, scaglie di grana 15
Tomaten, Mozzarella, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesanspäne

Paesana

Tomaten, Mozzarella, Salame, Prosciutto Cotto, Speck, Cipolla 12
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck Zwiebeln



Mare e monti 15
Pomodoro, Aglio, gamberetti, funghi, rucola
Tomaten, Garnelen, Knoblauch, Champignon, Rucola

Noemi 14
Mozzarella, Spinaci, Salmone affumicato
Mozzarella, Spinat, Geräucherten Lachs

Calzone 13
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi
Pizza gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon

Calzone Bombolone 14
Pomodoro, Mozzarella, Mascarpone, Salame, Bacon croccante, Rucola
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Salami, Knuspriger Bacon, Rucola

Fulvia (focaccia) 15
Mortadella, Burrata, Pistacchio,
Mortadella, Burrata, Pistazien



Focaccia Pesaro 15
Pomodoro, acciughe marinate, Burrata, Cipolle in agrodolce
Tomaten, frischen Sardellen mariniert, Burrata, Süßsauer zwiebeln

Adriatica 15
Pomodoro, Gamberetti, Olive, Salmone aff. Rucola
Tomaten, Garnelen, Geräucherten Lachs, Oliven, Rucola

Pavarotti 13
Pomodoro, mozzarella, Spinaci, Gorgonzola, Salsiccia
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Salsiccia

Dessert

Tiramisu Alla Nutella	8
Strudel di mele Apfel Strudel	7
Strudel Al Formaggio Topfen Strudel	8
Strudel ai frutti di bosco Waldfruchte strudel	8
La Dolce Focaccia mit Nutella	7
Schoko Kuchen Schoko Törtchen mit flüssigen Herzen und Vanille Eis	9
Crostata Crostata ist eine Italienische Torte aus knusprigem Mürbeteig mit Marmelade bestrichen	7
Cantuccini e vino di visciole VINO DI VISCIOLE WILDKIRSCHENWEIN - Ein lieblicher Wein, der zu überzeugen vermag und die Lust weckt weiterzutrinken mit Mandel Kekse zum Dippen!	7,5

Die Moretta Fanese

EIN KAFFEE "AUS DEM MEER GEBOREN"

Unsere Caffè Corretto 4€



Diese Woche habe ich mir dank des schönen Tages einen morgendlichen Spaziergang zum Hafen von Fano gemacht. Für diejenigen, die noch nie hier waren, werde ich Ihnen ein wenig erzählen.

Fano ist ein Fischerei- und Muschelhafen, in dem sie am Wochenende an ihrem Platz festmachen und darauf warten, am Montagmorgen wieder abzuheben, wobei das stille Gewässer zurückbleibt.

Aber selbst wenn die Boote fehlen, ist es für mich immer ein Anblick, durch den Hafen und entlang des Kanals zu spazieren, um den Regenbogen der Farben zu sehen, der vor mir erscheint. Gelb, Rosa, Rot, Grün sind die Häuser der Fischer von Fano, die beschlossen, sie zu färben, um sie zu erkennen, wenn sie nach Hause zurückkehrten und es Nebel gab.

Und genau an kalten Wintertagen erfanden die Fano-Segler Moretta, einen richtigen Kaffee mit einem bestimmten, für Fano typischen Rezept. Die Moretta Fanese wurde in der Tat unter Seeleuten und Fischern geboren, um sich bei der Arbeit aufzuwärmen und neu zu beleben.

In der Vergangenheit führte Armut zur Vermeidung von Verschwendung. Daher wurden die Reste der fortgeschrittenen Liköre gesammelt und so wurde das Rezept von Moretta geboren, das tatsächlich eine Mischung zu gleichen Teilen mit Varnelli oder Mistrà (Anislikör), Rum und Brandy will. Der Likör muss mit Zucker und einer Schale erhitzt werden Zitrone, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Der Espresso wird dann hinzugefügt, so dass er leicht abfällt, um ihn nicht mit dem Likör zu mischen und die drei Schichten von unten zu halten: Likör, Kaffee, Kaffeeschaum. Offensichtlich sollte es in einer Glasschale serviert werden (besser in einem glatten Glas als in einer Taverne), um die drei Schichten zu sehen.

Es ist unmöglich, diesem Getränk mit einem bitteren und gleichzeitig süßen Geschmack zu widerstehen, einem Ritual der Fano-Seeleute, die die drei Liköre lieben, die, wie ich gerne denke, auf diese Weise kreiert wurden, um den Geschmack derer zu befriedigen, von denen es erfunden wurde.

Was ist mit seinem Namen? Die alten Seeleute sagen, dass es von einem schönen Barkeeper inspiriert wurde, der an der Bar im Hafen arbeitete, einer "Brünetten", die offenbar die Fantasie der Fischer anregte, die sie reisen sahen.

Heißgetränke

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato (G)	2,70 €
Espresso Doppio	3,70 €
Espresso Corretto mit Grappa	3,90 €
Cappucino (G)	4,00 €
Lungo/Verlängerter	3,70 €
Espresso koffeinfrei	2,50 €
Caffe´d´Orzo Gerstenkaffee (A)	2,70 €
Latte Macchiato (G)	4,10 €
Latte Macchiato (G) mit Baileys, Amaretto, Nocciola	4,70 €
Tee verschiedene Sorten	3,50 €
Heiße Schokolade aus Italien (G) ohne Sahne	4,00 €
Heiße Schokolade aus Italien (G) mit Sahne (G)	4,50 €

- Inklusivpreise -

Satz und Druckfehler vorbehalten

(A)= enthält glutenhaltiges Getreide

(G)= enthält Milch oder Laktose (O)= enthält Sulfite

(O)= enthält Schwefeldioxyd und Sulfite



Aperitivi

SPECIALS VON ITALIEN

Campari Soda	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Campari Milano	5,50 €
Negroni (O)	5,50 €
Americano (O)	5,50 €
Aperol Spritz (O)	5,80 €
Aperol Soda	5,50 €
Aperol Orange	5,50 €
Prosecco Aperol	6,20 €
Veneziano (O)	6,60 €
Martini Bianco	5,00 €
Hugo (O)	6,60 €

Rucolino Spritz	7
Rucola likor, gin, martini weiß, soda	
Lemon Spritz	7
Zitrone likor prosecco soda	
BlackBerry	7,5
Wein soda chinotto campari	
Cynar Spritz	7,5
Cynar prosecco soda zitrone	

Vino Rosso / Rot wein

Offene Weine 1/8 glas

Beretta Rosso

Primitivo Aus Apulien

5,5
½ liter 15
1Liter 28

Trocken im Geschmack mit süßen Tanninen, die ihn weich und rund machen. Komplexes Bouquet mit Düften von Pflaumen, Brombeeren, Preiselbeeren und Blaubeeren und würzigen Noten.

Sangiovese

Guerrieri – Marche

5,5
30€ Flasche

Wein mit einer hellen rubinroten Farbe, jung, frisch, harmonisch mit einem zarten Duft von Kirsche und Beeren. Rebsorte: Sangiovese.

Guerriero Nero

Guerrieri - -Marche

6,0
35€ Flasche

Der Guerrero Nero (schwarzer Krieger) von Guerrieri ist eine besondere Cuvée aus den Rebsorten Sangiovese, Montepulciano und Cabernet Sauvignon. Er fließt ins Glas in einer dunklen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist intensiv.

Guerriero della Terra

Guerrieri – Marche

7,0
40€ Flasche

Der Guerrero Della Terra ist eine Cuvée aus 95% Montepulciano und 5% Sangiovese, reift über 12 Monate in Eichenfässer und dann 12 Monate in der Flasche. Rubinroter Wein von einem Hauch Granatfrucht umhüllt mit einem Süßen und anhaltenden strukturierten Geschmack.

Vino Rose´ / Rose Wein

Fantini Farnese, Ortona, Abruzzen

5,4

Leuchtendes Kirschrosa. Intensiver und anhaltender, zarter Duft, sehr fruchtig mit Noten von kleinen roten Früchten (Erdbeere). Mittlerer Körper, intensiv, ausgewogen, weich und rund, sehr lang im Mund.

Rosa dei Frati, Riviera del Garda Classic DOC

36

Cá dei Frati, Lugana di Sirmione

Zartes Rosa, frischer Duft, Aprikose und Mandeln; schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure;

Vino Bianco / Weißwein

Offene Wein 1/8 Glas

Beretta Weis Wein

5,4
1/2liter 15
1 LT. 28

Falanghina aus Apulien

hellgelber Weißwein, fruchtig, intensiv duftend. Kräuter Aromen und andere mediterraner Geschmack

Bianchello del Metauro Guerrieri Marche

5,5
Flasche 30

Der Bianchello del Metauro DOC von Guerrieri ist ein sanfter, frischer und leicht zu trinkender Wein mit einer charakteristischen kristallinen strohgelben Farbe, einem zarten, harmonischen und frischen Geschmack und sehr feinen Noten, die ihn sanft und gesellig machen. Mit sein delikates betörendes Duften nach Pfirsich, weißer Birne und weißen Blüten ist er ein perfekter Begleiter für den Sommerabend auf der Terrasse.

Guerriero Bianco Guerrieri Marche

6,0
Flasche 35

Der Guerriero Bianco von der Azienda Agricola Guerrieri ist eine elegante Cuvée aus den Rebsorten Verdicchio und Bianchello. Die fantastische Cuvée betört in der Nase mit Aromen von grünem Gewürzpaprika, wildem Senf, Efeu und Aromen von Zedernschalen und Grapefruit. Im Glas präsentiert er sich in einer animierenden Goldfarbe. Er ist samtig und intensiv zugleich, mit extremem Charakter und einem Bouquet von gelbem Pfirsich und Kräutern. Am Gaumen verwöhnt er mit frischen Zitrusaromen mit leichten Vanillenoten.

Guerriero Del Mare Guerrieri Marche

7,0
Flasche 40

Mit dem Guerriero del Mare Marche Bianco schafft das Weingut Guerrieri ein Weißwein von besonderer Authentizität und außergewöhnlicher Struktur ins Glas zu bringen. Aus reinen Bianchello Trauben gewonnen, betört der Guerriero del Mare die Nase mit seinen feinen Aromen nach reifen Früchten und Kräutern. Diese Düfte bestätigen sich am Gaumen wieder und werden von würzigen und mineralischen Nuancen begleitet. Guerriero del Mare verwöhnt die Augen bereits mit seiner satten Weissgold-Farbe. Er ist ausgesprochen weich und voll, cremig, sehr ausgeglichen mit perfekt eingebundener, milder Säure. Ein besonders Bianchello mit großer Harmonie und Finesse.

Cá dei Frati, Lugana di Sirmione

36 Flasche

Hellgelb, feine blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen Mandelnuancen; perfekte Säure,

Bollicine – Sekt – Prosecco

Spumante

0,1 4,5

Flasche 30

Treviso – Venetien

Pricklend – lebhaft - erfrischend

Spumante Guerrieri Extra dry

35

Ein kristallin gelber Sekt mit andauernden und feinen Perlen. Ein eleganter Duft von weißen Blüten und ein ausgeglichener und frischer Geschmack.

Rebsorten: Bianchello - Chardonnay

Franciacorta DOCG Brut

58

Ricci Curbastro, Capriolo – Lombardei

In der Nase leicht floral, elegant, von beachtlicher Intensität mit Noten von Hefe und Brot. Am Gaumen strukturiert und gleichzeitig weich und cremig, fruchtige Noten, gut ausbalanciert mit langem Finale.

Spumante Guerrieri Rose´

35

Ein hellrosafarbener Sekt, elegant, sprudelnd mit entspannendem Duft von roten Früchten. Angenehmer und andauernder Geschmack.

Rebsorte: Sangiovese

Schnittform: Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot.

Herstellung und Weinernte: Circa 3 Kilogramm pro Pflanze.

Frühe Weinernte am Ende von August.

Weinbereitung: Leichtes Auspressen der ganzen Trauben. Gleichbleibend kalte Dekantierung.

Weißer Weinbereitung. Methode Charmant für feine Perlen.

Kombination und Servierung:

Optimal zu Krebstieren, Fisch und Meeresfrüchten, stilvoll als Aperitif.

Analcolici

Wasser von Schank Micro filtriert:

Still	0,5Lt.	1,50€	Soda 0,5Lt.	2,00€
Still	1 Lt	3,00€	Soda 1Lt	3,5 €

San Pellegrino	0,25 l	3,00 €
San Pellegrino	0,75 l	5,00 €
Aqua Panna	0,25 l	3,00 €
Aqua Panna	0,75 l	5,00 €
Coca-Cola	0,33 l	3,70€
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,70 €
Fanta	0,33 l	3,70 €
Sprite	0,33 l	3,70 €
Almdudler	0,33 l	3,70 €
Ice Tea Rauch		
Pfirsich	0,33 l	3,70 €
Zitrone	0,33 l	3,70 €
Schweppes		
Tonic Water	0,20 l	3,70 €
Bitter lemon	0,20 l	3,70 €
Ginger Ale	0,20 l	3,70 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Soda Zitrone	0,30 l	2,80 €
Soda Zitrone	0,50 l	3,50 €
Rauch Saft	0,20 l	3,50 €
(Marille, Mango, Johannisbeere, Multivitamin)		
Gespritzt	0,30 l	3,80 €
Gespritzt	0,50 l	4,50 €
Apfel/Orangensaft gespritzt	0,30 l	3,80 €
Apfel/ Orangensaft gespritzt	0,50 l	4,50 €

Birra

Vom Fass

Stiegl Goldbräu (A)

0,20 l 3,00 €

0,30 l 3,50 €

0,50 l 4,50 €

Radler (Soda/Sprite) (A)

0,30 l 3,50 €

0,50 l 4,50 €

Franziskaner Weizen (A)

0,30 l 3,50 €

0,50 l 4,50 €

Flasche

Franziskaner Weizen dunkel (A)

0,50 l 4,50 €

Franziskaner Weizen Alkoholfrei (A)

0,50 l 4,50 €

Stiegl Alkoholfrei (A)

0,50 l 4,50 €

Ichnusa (A)

0,33l 4,00 €

Amari e Liquori

BITTERS / AMARI 4 cl

SELBST GEMACHT RUCOLINO

5€

Rucolino Amaro alla rucola Der Ischia Saporì Rucolino verdankt seinen charakteristischen Geschmack der Verwendung von "Ruchetta", die auf der Insel Ischia, Procida und Ventotene mit unglaublichen Reichtum wild wächst. Der typische bittere Geschmack von Kräutern und Früchten.

Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Fernet Branca	4,50 €
Amaro del Capo	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Jägermeister	4,50 €

LIKÖRE

Bailey´s (G)	4 cl	3,80 €
Amaretto	4 cl	3,80 €
Limoncello	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	3,80 €

Schnäpse 2cl

Zirbe	4,00 €
Marillenbrand Classic	3,80 €
Heu	3,50 €
Williams – Christbirnenbrand Classic	3,50 €
Enzian	3,50 €