

I classici della cucina italiana

Die Klassiker der italienischen Küche - *Italian classic cuisine*

Prosciutto crudo di Parma e melone - Roher schinken und melone - Parma ham and melon	€ 14,00
Caprese di bufala e olio al basilico (^)7 Caprese salat mit Büffelmozzarella&tomate - Caprese of buffalo mozzarella and basil oil	€ 14,00
Bruschetta pomodoro e basilico (^)7 Tomaten-Basilikum-Bruschetta - Bruschetta (toasted bread) with tomatoes & basil oil	€ 9,50
Cocktail di gamberi* (^)2-3-10 - Krabbencocktail - Shrimps cocktail	€ 13,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino (^) 1 Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino chili - Spaghetti with garlic, oil and hot peppers	€ 8,00
Spaghetti al pomodoro - Spaghetti mit Tomatensauce - Spaghetti with tomatoes	€ 8,00
Penne all'arrabbiata (^) 1-9 Penne mit scharfer Tomatensauce - "Arrabbiata" pasta (tomatoes with garlic and hot peppers)	€ 8,00
Spaghetti alla bolognese (^) 1-9-12 - Spaghetti mit Hackfleischsauce - "Bolognese" spaghetti	€ 9,00
Minestrone di verdure (^) 9 - Gemüsesuppe - Vegetable soup	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara (^) 1-3-7 Spaghetti Carbonara mit Bauchpeck und Ei - "Carbonara" spaghetti	€ 9,50
Penne all' amatriciana (1-9) Penne all'amatriciana mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck - "Amatriciana" pasta	€ 9,50
Lasagne alla bolognese (^) 1-3-7-9-12 - Lasagne mit Hackfleischsauce - "Bolognese" lasagna	€ 9,50
Tortellini* panna e prosciutto (^)1-3-7-9 Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce - Cream and ham tortellini	€ 9,50
Penne al pesto di basilico (^) 1-7-8 - Penne mit Basilikumpesto - Pasta with basil pesto sauce	€ 10,00
Gnocchetti* ai formaggi (^)1-3-7-9 - Gnocchi mit vier Käsesorten - Gnocchi with cheese	€ 10,00
Gnocchetti* al salmone (^)1-3-4-9-12 - Gnocchi mit Lachs - Gnocchi with salmon	€ 13,00
Cotoletta alla milanese di pollo e patate* fritte (^)1-3-5- 7 Knuspriges Schnitzel Wiener Art mit Pommes - Milanese Crunchy chicken with fried potatoes	€ 14,00
Fegato alla veneziana con polenta (^) Venezianische Leber mit Polenta - Venetian style Liver with polenta (cornmeal porridge)	€ 14,00
Scaloppine di maiale ai funghi* con patate al forno (^) 1-9-12 Schweineschnitze mit Pilzen* mit Ofenkartoffeln - Pork escalope with mushrooms* and baked potatoes	€ 13,00
Seppie* in umido con polenta (^) 9-12-14 Tintenfisch nach venezianischer Art in der eigenen Tinte zart geschmort und mit Polenta serviert – Stewed cuttlefish with polenta	€ 15,00
Calamari* fritti con polenta e patate* fritte (^)1-5-14 Fritierter Tintenfisch mit Polenta und Pommes - Fried squids with polenta and chips	€ 15,00



Antipasti – Appetizer

Cozze alla marinara (A)9-12-14 - Muscheln Marinara - Marinara prawns	€ 12,00
Teciada di cozze, vongole e crostacei* (A)2-9-12-14 Muscheln und Schalentier Suppe - Prawns, clams and crustaceans' soup	€ 19,00
Baccalà mantecato con polenta (A)4-5-7 Kabeljaucreme mit Polenta - Purée of dried cod with polenta	€ 13,00
Sarde e gamberi* in saor con polenta (A)1-2-4-5-8-12 Süß-saure sardinen und Garnele mit zwiebeln, sultaninen Und pinienkernen Sardines and Prawns in Saor (Venetian traditional recipe) with polenta	€ 15,00
Tris di carpacci affumicati (pesce spada, tonno, salmone) (A)4 Trio von geräuchertem Carpaccio (Schwertfisch, Thunfisch, Lachs) Tris of smoked carpaccio (swordfish, tuna and salmon) (marinated paper-thin slices)	€ 15,00
Antipasto venexian (A) 1-2-4-5-7-8-9-12-14 (baccalà mantecato, piovra*, sarde in saor, code di gambero* olio e limone) Venexianische Vorspeise (Kabeljaucreme, Tintenfisch *, Sardinen in Saor, Garnelenschwänze * Öl und Zitrone) Venetian appetizer (creamed cod, octopus *, sardines in saor, shrimp tails * oil and lemon)	€ 15,00
Antipastone Baia (A)1-2-4-5-7-8-9-12-14 (baccalà mantecato, piovra*, sarde in saor, code di gambero* olio e limone, tris di carpacci affumicati, crostacei* gratinati) - Baia Vorspeise (Kabeljaucreme, Tintenfisch*, Sardinen in Saor, Garnelenschwänze* Öl und Zitrone, Trio geräucherten Carpaccio, Krestiere* überbacken) - Baia appetizer (creamed cod, octopus*, sardines in saor, shrimp tails* oil and lemon, trio of smoked carpaccio, crustaceans* au gratin)	€ 21,00
Vitello tonnato (A)3-4-9-12 - Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce	€ 12,00
Strudel*salato di verdure e formaggio (A)1-3-7-9 Salzstrudel * mit Gemüse und Käse - Salty strudel * with vegetables and cheese	€ 12,00
Primi piatti con paste fresche fatte in casa - Erste Gänge mit hausgemachten frischen Nudeln - First courses with homemade fresh pasta	
Spaghetti chitarra alle vongole (A)1-3-9-12 "Spaghetti alla chitarra" mit Venusmuscheln - "Spaghetti alla chitarra" with clams	€ 14,00
Spaghetti chitarra alla busera di scampi* (A)1-2-3-9-12 Spaghetti Chitarra mit Shrimps Busera (Tomaten, Knoblauch und Petersiliensauce) Spaghetti alla chitarra with shrimp busera (tomatoes, garlic and parsley sauce)	€ 17,00
Bigoli alla scogliera* (A)1-2-3-4-9-12-14 - Bigoli mit Meeresfrüchten - Spaghetti with seafruits	€ 17,00
Bigoli in salsa di sarde e acciughe (A)1-3-4-9-12 Bigoli in Sardinen-Sardellen-Sauce - Bigoli in sardine and anchovy sauce	€ 14,00
Casarecce capesante* e pesto (A)1-3-7-8-9-12-14 Casarecce Jakobsmuscheln * und Pesto - Short pasta, scallops* and pesto	€ 16,00
Casarecce con code di gamberi* zucchine e pomodoro fresco (A)1-2-3-9-12 Casarecce mit Garnelen* Zucchini und frischen Tomaten Short pasta with shrimp tails* zucchini and fresh tomato	€ 14,00
Tagliatelle al sugo d'anatra (A)1-3-9-12 Tagliatelle mit Entensauce - Tagliatelle with duck sauce	€ 14,00



Secondi piatti

Hauptgänge - Main courses

Filetti di branzino alla mediterranea e patate al forno(Λ) 4-9 Seebarschfilets nach mediterraner Art und Ofenkartoffeln - Mediterranean Sea bass fillets and baked potatoes	€ 18,00
Seppie* alla griglia con polenta e verdure al forno(Λ)9-14 Tintenfisch vom Grill mit Polenta und Gemüse im Ofen gebacken Grilled cuttlefish* with polenta and baked vegetables	€ 15,00
Cartoccio di salmone e verdure di stagione (Λ)4-9 Packung Lachs und Gemüse der Saison - Salmon and seasonal vegetables foil	€ 15,00
Grigliata mista di pesce* e crostacei* con polenta e verdure grigliate (Λ)2-4-14 Gemischte gegrillte Fischplatte und Krustentiere* mit Polenta und Gemüse vom Grill Mixed grilled fish* and crustaceans* with grilled polenta and vegetables	€ 21,00
Fritto misto di pesce* con polenta e verdure fritte(Λ)1-2-4-5-14 VegetablesGemischter frittierte Fischplatte mit Polenta und gebratenes Gemüse Mixed fried fish* with polenta and fried	€ 19,00
Baia burger* gourmet (200gr) con patate* fritte (Λ)1-3-7-10 Baia burger* gourmet (200gr) mit Pommes Frites - Gourmet BAIA burger* (200gr) with fried potatoes*	€ 13,00
Tagliata di pollo con rucola e pomodorini Geschnittenes Huhn mit Rucola und Kirschtomaten - Chicken breast with rocket and cherry tomatoes	€ 13,00
Galletto* speziato con patate* fritte BratHuhn vom Grill mit feinen Gewürzen - Spicy cockerel* with fried potatoes*	€ 14,00
Tagliata di manzo (300gr) con patate al forno Geschnittenes Rindfleisch (300gr) mit Ofenkartoffeln - Beef steak (300gr) with baked potatoes	€ 17,00
Filetto di manzo ai ferri con patate* fritte Rinderfilet vom Grill mit Pommes Frites - Grilled beef fillet with fried potatoes*	€ 21,50
Grigliata di costine e salsiccia di maiale con polenta e patate* fritte Gegrillte Spareribs und Schweinswurst mit Polenta und Pommes Frites Grilled ribs and pork sausage with fried polenta and potatoes*	€ 13,00

Contorni

Beilagen – Side dishes

Insalata mista - Gemischter Salat - Mixed Salad	€ 5,00
Pomodoro e cipolla - Tomaten mit Zwiebeln - Tomatoes & onions	€ 5,00
Patate* fritte - Pommes Frites - French fries (Λ) 5	€ 5,00
Patate al forno - Ofenkartoffeln - Baked Potatoes	€ 5,00
Fagioli e cipolla - Bohnen mit Zwiebeln - Beans & onions	€ 5,00
Verdure grigliate - Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	€ 5,00



Insalatone – Salate – Salads (Big portion)

Insalata Caesar (A)1-3-4-5-7-10 (ins. Verde mix, crostini pane, pollo, salsa caesar"aglio, olio arachidi, senape, limone, tuorlo d'uva, acciughe, formaggio grana") Caesar Salad (Grüner Mix Salat, Croutons, Huhn, Caesar Sauce "Knoblauch, Erdnussöl, Senf, Zitrone, Eigelb, Sardellen, Parmesan") Caesar salad (various green salad, bread croutons, chicken, Caesar sauce: garlic, peanuts' oil, mustard, lemon, grape yolk, anchovies, parmesan cheese)	€ 12,00
Insalata greca (ins. Verde mix, feta greca, cetrioli, olive, pomodoro, peperoni) (A)7 Griechischer Salat (gemischte grüne Blattsalate, Kirschtomaten, Oliven, Feta, Paprika, Gurken) Greek salad (various green salad, Greek feta, cucumbers, olives, tomatoes, peppers)	€ 12,00
Brasiliana (ins. Verde mix, pomodoro, mozzarella, mais, palmito) (A)7 Brasilianischer Salat (gemischte grüne Blattsalate, Tomaten, Mozzarellinis, Mais, Palmherzen) Brazilian salad (various green salad, tomato, mozzarella, corn, palmito)	€ 12,00
Estiva (ins. Verde mix, carote, pomodoro, tonno, cetrioli, mais, mozzarella) (A)4-7 Estiva: gemischte grüne Blattsalate, Karotten, Tomaten, Thunfisch, Gurken, Mais, mozzarella) Summer (various green salad, carrots, tomato, tuna, cucumbers, corn, mozzarella)	€ 12,00

Menù bambini - Kinder menu - Kids menu

Pennette al pomodoro o bolognese (A)1-9-12 Pennette mit tomatensauce oder Bolognese-Sauce - Pennette with tomato or bolognese	€ 6,00
Tortellini* panna e prosciutto (A) 1-3-7-9 Tortelli in schinken sahne sauce - Tortellini* cream and ham	€ 7,00
Minestrone di verdure (A)9 - Gemüsesuppe - Vegetable soup	€ 6,00
Cotoletta di pollo alla milanese con patate* fritte (A)1-3-7 Knuspriges Schnitzel Wiener Art mit Pommes - Milanese chicken cutlet with fried potatoes*	€ 9,00
Calamari* fritti con patate* fritte (A)1-5-14 Fritierter Tintenfisch mit Pommes - Squid* fried with fried potatoes*	€ 9,00
Hamburger di pollo con patate* fritte (A)5 Hähnchenburger mit Pommes - Chicken hamburger fried potatoes*	€ 8,00
Nuggets di pollo* e patate* fritte (A)1-5 Chicken nuggets mit Pommes - Chicken Nuggets fried potatoes*	€ 7,00

Dessert

Tiramisù (A)1-3-7	€ 6,00
Salame al cioccolato (A)1-3-7-8 - Schokoladensalami - Chocolate salamy*	€ 6,00
Panna cotta al cioccolato o salsa ai frutti rossi* (A)7 Panna Cotta mit Schokoladen- oder Rotfruchtsauce - Panna cotta with chocolate or red fruit sauce	€ 6,00
Millefoglie* con crema chantilly al passion fruit* (A)1-3-7 Millefeuille * mit Passionsfrucht Chantilly-Creme - Millefeuilles* with chantilly cream with passion fruit	€ 6,00
Meringata con fragole fresche (A)3-7 Baiser mit frischen Erdbeeren - Meringue with fresh strawberries	€ 6,00

Coperto – Gedeck – Table service	€ 1,50
---	--------



ALLERGENI

(^) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intellerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

