



Benvenuti!

La Famiglia Van de Loo Scalvini è lieta di accogliervi al

GABBIANO BISTROT

*situato all'interno de Il Gabbiano Park Residence,
uno dei nove Glamping Resort di
Vacanze col cuore.*

*Vi auguriamo una piacevole esperienza e...
Buon appetito!*

Welcome!

*The Van de Loo Scalvini Family is pleased to
welcome you to the*

GABBIANO BISTROT

*located within the
Gabbiano Park Residence, one of the nine
Glamping Resorts of Vacanze col cuore.*

*We wish you a pleasant experience and...
Enjoy your meal!*

Famiglia Van de Loo Scalvini



*Per la lista degli allergeni consultare il menù nel QR code
Scan the QR code to view the allergen list*

ANTIPASTI

Appetizers

Caprese con mozzarella di bufala

€13

Caprese salad (Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Oregano)

Caprese salade (Tomaten, buffelmozzarella en oregano)

Caprese Salat (Tomaten, Büffelmozzarella und Oregano)

Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico

€7

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil

Bruschetta met verse trostomaten en basilicum

Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

Melone, prosciutto crudo e burrata

€15

Melon, Parma ham, burrata cheese

Meloen, Parmaham, burrata

Melone, Parma Schinken, Burrata

Specialità dello Chef

Mantecato di baccalà alle patate e porri

€16

Creamed cod with potatoes and leeks

Geklopte kabeljauw met aardappelen en prei

Stockfischcreme mit Kartoffeln und Lauch

Haché di manzo 130 g

€18

Tartare di manzo tagliata al coltello con capperi, olio e sale di Maldon – Fattoria La Granda, presidio Slow Food

Beef haché 130 g – hand-cut beef tartare with capers, olive oil and Maldon salt – Fattoria La Granda, Slow Food Presidium

Haché van rundvlees 130 g – met de hand gesneden rundertartaar met kappertjes, olijfolie en Maldon-zout – Fattoria La Granda, Slow Food Presidium

Haché vom Rind 130 g – handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Olivenöl und Maldon-Salz Fattoria La Granda, Slow Food Presidio

Insalata di polipo e patate con salsa agli agrumi

€16

Octopus and potato salad with citrus dressing

Octopus- en aardappelsalade met citrusdressing

Oktopus-Kartoffelsalat mit Zitrusdressing



Vegetariano



Vegano

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti bolognese style
Spaghetti Bolognese
Spaghetti nach Bolognese Art

€12

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara style (bacon, egg and Pecorino)
Spaghetti Carbonara (spek, ei en Pecorino kaas)
Spaghetti nach Carbonara Art (Speck, ei und Pecorino käse)

€14

Lasagne alla bolognese

Lasagna Bolognese style
Lasagne Bolognese
Lasagne nach Bolognese Art

€13

Paccheri alla Norma con ricotta salata e basilico

Paccheri alla Norma with salted ricotta and basil
Paccheri alla Norma met gezouten ricotta en basilicum
Paccheri alla Norma mit gesalzener Ricotta und Basilikum

€16

Specialità dello Chef

Tagliolini freschi al Ragù di lago

Fresh tagliolini with lake fish ragù
Verse tagliolini met ragu van vis uit het (Garda)meer
Frische Tagliolini mit See-Fisch-Ragù

€18

Risotto alla barbabietola, stracciatella e clorofilla di prezzemolo

Beetroot risotto with stracciatella cheese and parsley chlorophyll
Bietenrisotto met stracciatella en peterseliechlorofyl
Rote-Bete-Risotto mit Stracciatella und Petersilienchlorophyll

€18

SECONDI PIATTI

Second Courses

Tagliata di manzo con misticanza, grana a scaglie, pomodorini

€22

Sliced beef with mixed salad, Grana shavings, cherry tomatoes

Gesneden rundvlees met gemengde sla, Grana schilfers, cherrytomaten

Rinder-Tagliata mit gemischtem Salat, Grana-Spänen, Kirschtomaten

Specialità dello Chef

Polpo grigliato e la sua maionese, su crocchette di patate al formaggio

€20

Grilled octopus with its own mayonnaise, on cheese potato croquettes

Gegrilde octopus met zijn eigen mayonaise, op aardappelkroketten met kaas

Gegrillter Oktopus mit eigener Mayonnaise, auf Kartoffelkroketten mit Käse

Hamburger di Chianina

€19

Chianina beef burger (200g) with caramelised onions, cheese, gentle lettuce and French fries

Chianina rundvleesburger (200g) met gekarameliseerde uien, kaas, botersla en frietjes

Chianina-Rindfleischburger (200g) mit karamellisierten Zwiebeln, Käse, zartem Blattsalat und Pommes frites

Suprema di pollo con rucola, pomodorini e verdure grigliate

€15

Chicken supreme with arugula, cherry tomatoes, and grilled vegetables

Kipfilet (supreme) met rucola, cherrytomaatjes en gegrilde groenten

Hähnchenbrust (Supreme) mit Rucola, Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€14

Breaded chicken cutlet with French fries

Gepaneerde kipfilet met frietjes

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Fritto misto di mare

€22

Mixed fried seafood

Gemengde gefrituurde zeevruchten

Gemischte frittierte Meeresfrüchte



CONTORNI

Side dishes

Patate fritte €5,50

French fries
Frietjes
Pommes Frites

Verdure miste al forno €6

Baked mixed vegetables
Geroosterde gemengde groenten
Ofengemischtes Gemüse

Insalata mista €6

Mixed salad
Gemengde salade
Gemischter Salat

INSALATE

Large Salads

Insalata Greca

€13

Lattuga, pomodorini, feta, cetrioli, cipolle, olive, salsa yogurt

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, cucumbers, onions, olives, and yogurt sauce

Sla, kerstomaatjes, feta, komkommer, uien, olijven en yoghurtsaus

Blattsalat, Kirschtomaten, Feta, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Joghurtsauce

Caesar Salad

€13

Insalata, pollo, parmigiano, crostini e salsa caesar

Salad, chicken, Parmigiano cheese, croutons, and Caesar dressing

Salade, kip, Parmigiano kaas, croutons en Caesar-dressing

Salat, Hähnchenfleisch, Parmigiano-Käse, Croutons und Caesar-Dressing

Insalata Nizzarda

€15

Fagiolini, patate, uova, olive nere, tonno, pomodori, acciughe

Green beans, potatoes, eggs, black olives, tuna, tomatoes, anchovies

Sperziebonen, aardappelen, eieren, zwarte olijven, tonijn, tomaten, ansjovis

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Eier, schwarze Oliven, Thunfisch, Tomaten, Sardellen



PIZZERIA

Margherita

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella
Tomaat, mozzarella
Tomaten, mozzarella

€7,5

Pizza Salame

Pomodoro, mozzarella e salame dolce

Tomato, mozzarella, mild salami
Tomaat, mozzarella, milde salami
Tomaten, Mozzarella, milde Salami

€8,5

Diavola

Pomodoro, mozzarella, peperoni e salame piccante

Tomato, mozzarella, bell peppers, spicy salami
Tomaat, mozzarella, paprika, pittige salami
Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami

€9,5

Tonno e Cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna, onion
Tomaat, mozzarella, tonijn, ui
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

€9,5

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen

€10

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oregano
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen, artisjokken, oregano
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen, Artischocken, Oregano

€11

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes
Tomaat, buffelmozzarella, cherrytomaatjes
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

€11

Quattro Formaggi Bianca

Mozzarella, formaggi misti

Mozzarella, mixed cheeses
Mozzarella, gemengde kazen
Mozzarella, gemischte Käsesorten

€11

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella e verdure miste

Tomato, mozzarella, mixed vegetables
Tomaat, mozzarella, gemengde groenten
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

€10

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, ananas
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

€10

LE PIZZE SPECIALI

Vacanze col cuore!

Vacanze

€11

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, porcini

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, wild mushrooms

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, eekhoortjesbrood

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Steinpilze

Vallicella

€12

Mozzarella, tonno, carciofi, olive, peperoni

Mozzarella, tuna, artichokes, olives, bell peppers

Mozzarella, tonijn, artisjokken, olijven, paprika

Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Paprika

Chianti

€12

Mozzarella, salsiccia, porcini, pecorino, olio al tartufo

Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, pecorino cheese, truffle oil

Mozzarella, worst, eekhoortjesbrood, Pecorino kaas, truffelolie

Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Pecorino Käse, Trüffelöl

Weekend

€14

Pomodoro, mozzarella, p. crudo, rucola, pomodorini, burrata, olio EVO

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil

Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola, cherrytomaatjes, burrata, extra vergine olijfolie

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl nativ extra

Gabbiano

€12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, melanzane

Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, aubergines

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gekookte ham, aubergine

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken, Auberginen

Sivinos

€11

Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes

Tomaat, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, rucola, parmezaanse vlokken

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanflocken

Idro

€11,5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, worst, paddenstoelen, gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilzen, Gorgonzola

Papillon

€11

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, frankfurter sausage

Tomaat, mozzarella, frietjes, knakworst

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstchen

Trasimeno

€12

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, salamino piccante

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, bell peppers, spicy salami

Tomaat, mozzarella, paddenstoelen, worst, paprika, pittige salami

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Wurst, Paprika, scharfe Salami

Aggiunta + €2

Extra Ingredient-Extra Ingrediënt-Zusatz

Aggiunta di bufala o salmone + €2,5

Add buffalo mozzarella or salmon

Toevoeging van buffelmozzarella of zalm

Zusatz von Büffelmozzarella oder Lachs

Baby Pizza – €1

Small pizza – Kinderpizza – Kinderpizza

Senza glutine + €3,5

Vini Bianchi

White Wines

Lugana DOC Sirmione Avanzi		€26
Singlì Riesling DOC Leali di Montecacuto		€25
Vino bianco Leali di Montecacuto		€14
Alto Adige Pinot Grigio DOC Tramin	€5	€24
Alto Adige DOC Chardonnay Tramin	€5	€24
Sauvignon IGT Volpe Pasini	€5	€25
Lugana DOC Cà dei Frati	€5	€25
Contessa Lene DOC Conti Thun		€34
Il Bianco Vacanze Col Cuore		€15

Vini rossi

Red Wines

Valpolicella Ripasso DOC Zenato	€6	€32
Bardolino Classico DOC Cesari		€15
Groppello DOC Leali di Montecacuto		€22
Malborghetto Le Chiusure	€6	€30
Cabernet Sauvignon DOC Bragagna Avanzi		€25
Il Rosso Vacanze Col Cuore		€15

Vini rosati

Rosè Wines

Rosamara DOC Costaripa	€6	€28
Chiaretto DOC Leali di Montecacuto		€22
Rosa DOC Conti Thun		€32
Il Rosa Vacanze Col Cuore		€15

Bianco bollicine

White Sparkling

Prosecco DOC extra dry Contarini	€4	€17
Moscato d'Asti DOCG San Giorgio		€15
Franciacorta DOCG Avanzi		€34

Rosè bollicine

Rosè Sparkling

Turmalino Leali		€26
Bolle di Michaela	€6	€30

Rosso bollicine

Red Sparkling

Lambrusco IGT Terre Verdiane		€18
------------------------------	--	-----



BIRRA

Beers

Birre alla spina *Peroni Nastro Azzurro* Draft Beer *Peroni Nastro Azzurro*

Piccola – Small	€ 3.00
Media – Medium	€ 5.00
Radler Piccola – Small Radler	€ 3.00
Radler Media – Medium Radler	€ 5.00

Birre in bottiglia Bottled Beer

Nastro Azzurro 0.33L	€ 4.00
Nastro Zero 0.33L – Alcohol Free Beer	€ 5.00
Franziskaner 0.50L	€ 6.00
Corona 0.33L	€ 5.00

Birre artigianali *(Birrificio Riversa)* Craft Beer

BLONDE ALE 0.5LT – 4.8%VOL €7.00

Birra ad alta fermentazione in stile anglosassone. Colore giallo brillante, profumi fragranti di cereali e fiori, corpo leggero e finale lievemente amaro.
Top-fermented ale in Anglo-Saxon style. Bright yellow color, fragrant notes of cereal and flowers, light body and mildly bitter finish

PILS 0.5LT – 4.9%VOL €7.00

Pils a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Giallo brillante, profumi erbacei e di cereali. Corpo leggero e finale amaro e fresco.
Low-fermented German-style Pils. Bright yellow, herbal and cereal aromas. Light body with a fresh, bitter finish.

BLANCHE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Blanche belga ad alta fermentazione. Dorata chiara e opalescente, con note speziate e agrumate. Corpo medio e finale morbido e rinfrescante.
Belgian-style top-fermented Blanche. Pale golden and hazy, with spicy and citrusy notes. Medium body and smooth, refreshing finish.

PACIFIC IPA 0.5LT – 6,5%VOL €7.00

Birra doppio malto ad alta fermentazione in stile IPA.
Color ambrato chiaro con note Tropicali e Agrumate. Corpo pieno e finale fruttato con punte speziate.
High-fermentation double malt beer, IPA style.
Light amber color with tropical and citrus notes. Full-bodied with a fruity finish and spicy hints

DOPPELBOCK 0.5LT – 7.0%VOL € 7.00

Doppelbock tedesca a bassa fermentazione. Rosso intenso, profumi di caramello e frutta secca. Corposa, maltata e rotonda al palato.
German-style low-fermented Doppelbock. Deep red, caramel and dried fruit notes. Full-bodied, malty and smooth.

STOUT 0.5LT – 4.0%VOL €7.00

Stout Irlandese, colore scuro e schiuma cremosa. Aromi di caffè, malto e cioccolato tostato. Gusto pieno e finale caramellato.
Irish-style Stout, dark color and creamy head. Coffee, malt and roasted chocolate aromas. Rich taste with a caramelized finish.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Prodotta con cereali senza glutine e malto d'orzo deglutinato*.
Giallo brillante, leggera e scorrevole, con finale delicato.
Brewed with gluten-free grains and deglutenized barley malt.
Bright yellow, light and smooth, with a delicate finish.

Caffetteria

Hot drinks

Caffè Espresso – Espresso Coffee	€ 1.50
Dcaffeinato – Decaffeinated	€ 1.70
Caffè Corretto – Espresso with Liqueur	€ 2.00
Caffè Doppio – Double Espresso	€ 2.20
Tè Caldo – Hot Tea	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.20
Cappuccino di Soia / Avena – Soy / Oat Milk Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino Decaffeinato – Decaffeinated Cappuccino	€ 2.50
Caffè Americano – Black Coffee	€ 2.00
Latte Macchiato	€ 3.00
Orzo – Barley Coffee	€ 1.70
Ginseng – Ginseng Coffee	€ 1.70
Ciocolata Calda – Hot Chocolate	€ 3.50
aggiunta di panna montata – with whipped cream	€ 0.50
Caffè Shakerato – Shaken Coffee	€ 4.00
Brioche – Plain Croissant	€ 1.60
Brioche Farcite – Stuffed Croissant	€ 1.80

Bevande

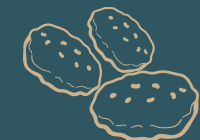
Drinks

Acqua 0.5L – Naturale o frizzante (still or sparkling)	€ 1.90
Acqua 0.75L – Naturale o frizzante (still or sparkling)	€ 3.20
Bevande in vetro 0.33L – Soft Drinks in Glass Bottle	€ 3.50
Succhi 0.20L – Juice	€ 3.50
Red Bull	€ 4.00

Liquori

Spirits

Liquori – Spirits	€ 4.00
Grappe – Grappa	€ 5.00



DESSERTS

Semifreddo al passion fruit

€7,00

Creamy passion fruit semifreddo
Romige semifreddo met passievrucht
Cremiges Semifreddo mit Passionsfrucht

Tartelletta di frutta

€7,00

Shortcrust tartlet with custard and fresh fruit
Kleine taart met banketbakkersroom en vers fruit
Fruchttörtchen mit Vanillecreme und frischem Obst

Cheesecake fatta in casa

€7,00

Homemade cheesecake
Huisgemaakte cheesecake
Hausgemachter Cheesecake

Specialità dello Chef

Cremoso al limone del Garda e crumble di meringa

€7,00

Spoon dessert with Garda lemon and meringue crumble
Lepeldessert met citroen uit Garda en meringuekruimels
Löffeldessert mit Zitrone vom Gardasee und Baiserstreuseln

Tiramisù

€7,00

Coffee-flavoured dessert with mascarpone and cocoa
Nagerecht met koffie, mascarpone en cacaopoeder
Dessert mit Kaffee, Mascarpone und Kakaopulver

MENÙ PRANZO 12-14

Menù lunch 12-14

Antipasti

Appetizers

Caprese con mozzarella di bufala

€13

Caprese with buffalo mozzarella

Caprese met buffelmozzarella

Caprese mit Büffelmozzarella

Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico

€7

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil

Bruschetta met verse tomaten en basilicum

Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

Haché di manzo 130 g

€18

Tartare di manzo tagliata al coltello con capperi, olio e sale di Maldon – Fattoria La Granda, presidio Slow Food

Beef haché 130 g – hand-cut beef tartare with capers, olive oil and Maldon salt – Fattoria La Granda, Slow Food Presidium

Haché van rundvlees 130 g – met de hand gesneden rundertartaar met kappertjes, olijfolie en Maldon-zout – Fattoria La Granda, Slow Food Presidium

Haché vom Rind 130 g – handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Olivenöl und Maldon-Salz Fattoria La Granda, Slow Food Presidio

Primi piatti

First Courses

Spaghetti alla bolognese

€12

Spaghetti bolognese style

Spaghetti Bolognese

Spaghetti nach Bolognese Art

Spaghetti alla carbonara

€14

Spaghetti carbonara style (bacon, egg and Pecorino cheese)

Spaghetti Carbonara (spek, ei en Pecorino kaas)

Spaghetti nach Carbonara Art (Speck, Ei und Pecorino Käse)

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

€10

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper

Spaghetti met knoflook, olijfolie en chilipeper

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Lasagne alla bolognese

€13

Lasagna Bolognese style

Lasagne Bolognese

Lasagne nach Bolognese Art



Vegetariano



Vegano

MENU LUNCH 12-14

Menù lunch 12-14

Secondi piatti

Second Courses

Suprema di pollo con rucola, pomodorini e verdure grigliate

€15

Chicken supreme with arugula, cherry tomatoes, and grilled vegetables

Kipfilet (supreme) met rucola, cherrytomaatjes en gegrilde groenten

Hähnchenbrust (Supreme) mit Rucola, Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€14

Breaded chicken cutlet with French fries

Gepaneerde kipfilet met frietjes

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Fritto misto di mare

€22

Mixed fried seafood

Gemengde gefrituurde zeevruchten

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

Hamburger di Chianina

€19

Chianina beef burger (200g) with caramelised onions, cheese, gentle lettuce and French fries

Chianina rundvleesburger (200g) met gekarameliseerde uien, kaas, botersla en frietjes

Chianina-Rindfleischburger (200g) mit karamellisierten Zwiebeln, Käse, zartem Blattsalat und Pommes frites

Contorni

Side dishes

Patate fritte

€5,50

French fries

Frietjes

Pommes Frites

Insalata mista

€6

Mixed salad

Gemengde salade

Gemischter Salat

Verdure miste al forno

€6

Baked mixed vegetables

Geroosterde gemengde groenten

Ofengemischtes Gemüse

MENÙ PRANZO 12-17

Menù lunch 12-17

Piatti freschi

Fresh dishes

Insalata Nizzarda

€15

Fagiolini, patate, uova, olive nere, tonno, pomodori, acciughe

Green beans, potatoes, eggs, black olives, tuna, tomatoes, anchovies

Sperziebonen, aardappelen, eieren, zwarte olijven, tonijn, tomaten, ansjovis

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Eier, schwarze Oliven, Thunfisch, Tomaten, Sardellen

Insalata Greca

€13

Lattuga, pomodorini, feta, cetrioli, cipolle, olive, salsa yogurt

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, cucumbers, onions, olives, and yogurt sauce

Sla, cherrytomaatjes, feta, komkommer, uien, olijven en yoghurtsaus

Blattsalat, Kirschtomaten, Feta, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Joghurtsauce

Caesar Salad

€13

Insalata, pollo, parmigiano, crostini e salsa caesar

Salad, chicken, Parmigianocheese, croutons, and Caesar dressing

Salade, kip, Parmigiano kaas, croutons en Caesar-dressing

Salat, Hähnchenfleisch, Parmigiano-Käse, Croutons und Caesar-Dressing

Melone, prosciutto crudo e burrata

€15

Melon, Parma ham, burrata cheese

Meloan, Parmaham, burrata

Melone, Parma Schinken, Burrata

Panini

Sandwiches

Maxi toast

€7,50

con cotto e formaggio e salsa rosa a parte

with ham and cheese, served with cocktail sauce separately

met ham en kaas, geserveerd met cocktailsaus

mit Schinken und Käse, Cocktailsauce separat serviert

Focaccia caprese

€8,50

con pomodoro, mozzarella e crudo

with tomatoes, mozzarella, and prosciutto crudo

met tomaat, mozzarella en prosciutto crudo

mit Tomaten, Mozzarella und Prosciutto Crudo

Club sandwich

€12,50

con cotto, bacon, uova, pollo, formaggio, insalata, pomodoro, salsa rosa a parte

with ham, bacon, egg, chicken, cheese, salad, tomato, served, cocktail sauce separately

met ham, bacon, ei, kip, kaas, sla, tomaat, geserveerd, cocktailsaus

mit Schinken, Speck, Ei, Hähnchen, Käse, Salat, Tomate, cocktailsauce separat serviert