



這裡傳統與創新是 交織給你情感  
被大海撫慰的味道!

“生活是意大利面和魔法的結合。”

費德里科·費里尼





• RISTOPIZZA CON BELVEDERE •

## 開胃小菜

### 原海

海鮮選擇 : 牡蠣、意大利面、毛貽貝、核桃和紅蝦 € 15,00

紅蝦 (醃製) 5 只 € 12,00

小龍蝦 (醃製) 4 只 € 12,00

盤子裡的白核桃 10,00 歐元

盤子裡的毛貽貝 10,00 歐元

每件法國生蠔 2,00 歐元

土地☒動器

醃肉三部曲 (帕爾馬火腿, 來自 Martina Franca 的 Capocollo, Felino salami) € 12,00

布法拉DOP三部曲 € 13,00  
Bufala Campana DOP, 里科丁 di Bufala 和 Burratina di Bufala

### 熟海

Bola 開胃菜2份 7/8 道菜 (冷熱海陸) € 13,00

熟海分鐘。 € 12,00  
2 份 (僅限 4 道熟海)

天婦羅鱈魚配芝麻醬和烤杏仁 10,00 歐元

烤章魚觸手配鷹嘴豆奶油、鼠尾草和油封櫻桃番茄 10,00 歐元

藍鰭金槍魚鞭鞭 (藍鰭金槍魚鞭鞭配 stracciatella 奶酪、檸檬皮屑和烤杏仁) 10,00 歐元





普里米皮亞蒂

調味料

Spaghettone Bola € 13,00

(新鮮手捲意大利面)開心果奶油、  
藍鱈金槍魚韃韃和 stracciatella  
奶酪

意大利麵條配蛤蜊和博塔加 € 13,00

海鮮燴飯 (Carnaroli 米飯至少 2  
份) € 12,00

意大利面阿拉奇塔拉與  
睡鼠 € 12,00

Spaghettone (新鮮手捲意大  
利面)cacio e pepe 配蝦韃韃 € 14,00

紅色的

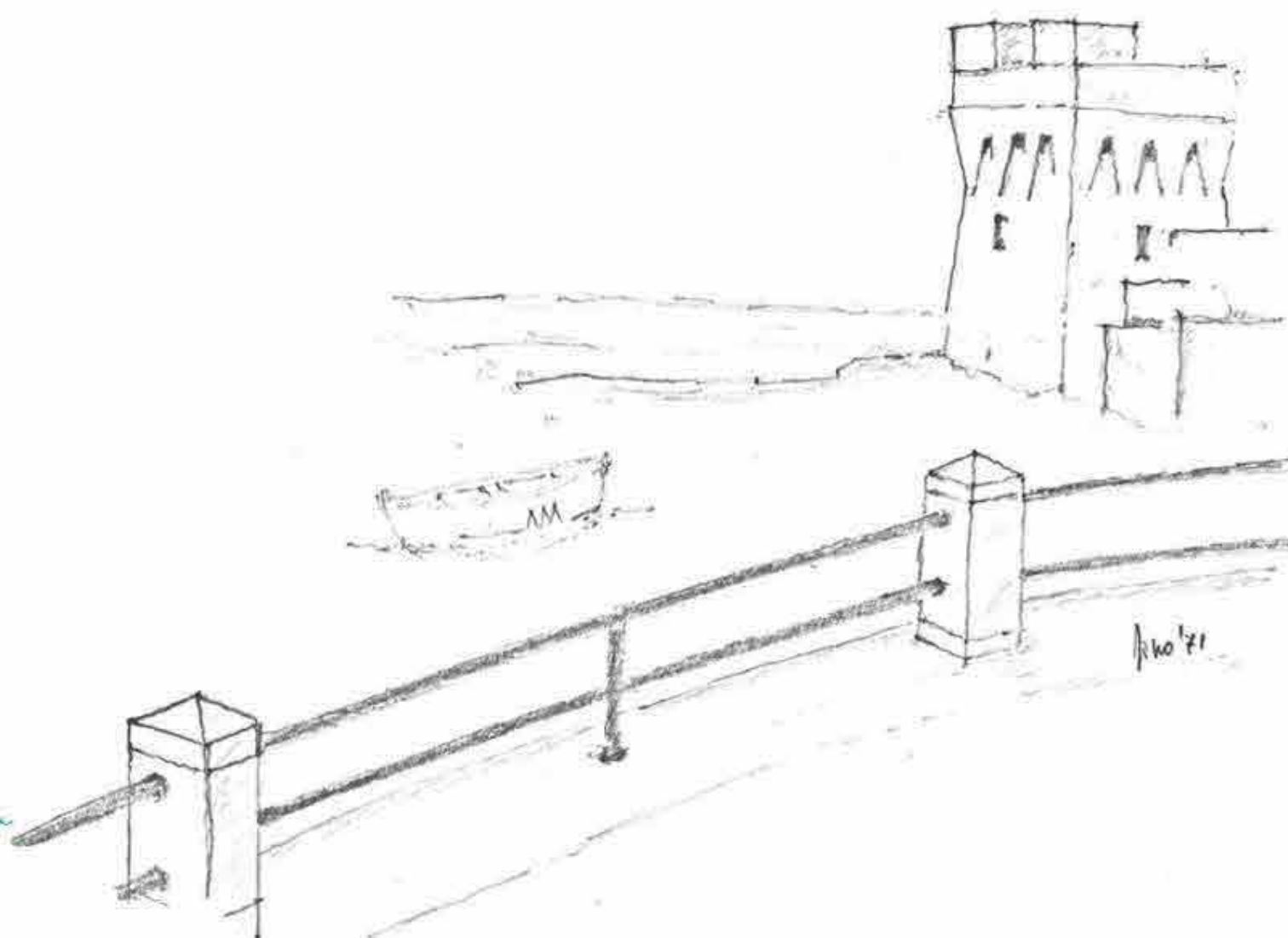
魚的第一道菜來自  
一天 (按重量計價)

地球之先

意粉培根蛋麵 10,00 歐元

Scialatielli alla "Scarpariello"  
(新鮮意大利面 Scialatielli 配  
friggiteLLi、棗或紅、羅馬諾乾酪  
和新鮮辣椒) 9,00 歐元

意大利調味飯配諾爾恰香腸  
和藏紅花 € 12,00





秒

海秒		地球的第二個	
杏仁三文魚配酸奶醬和春季蔬菜	€ 14,00	羊排在香噴噴的麵包皮中低溫烹製	€ 14,00
藍鰭金槍魚生魚片配幹青蘋果片和開心果香蒜沙司	14,00 歐元	安格斯牛排配芝麻菜和分支	€ 13,00
地中海箭魚（切片箭魚配新鮮聖女果、橄欖和薄荷）	€ 14,00	烤牛肉腸	€ 13,00
當天捕獲的（根據供應情況） 烤/烤/烤（價格根據季節）		配菜	
		炸薯條（小）*	3,00 歐元
		炸薯條（大）*	6,00 歐元
		烤土豆	€4,00
魷魚和大蝦混合炸魚€15.00/20.00（中份和大份）		混合沙拉	3,00 歐元
		烤蔬菜	4,00 歐元

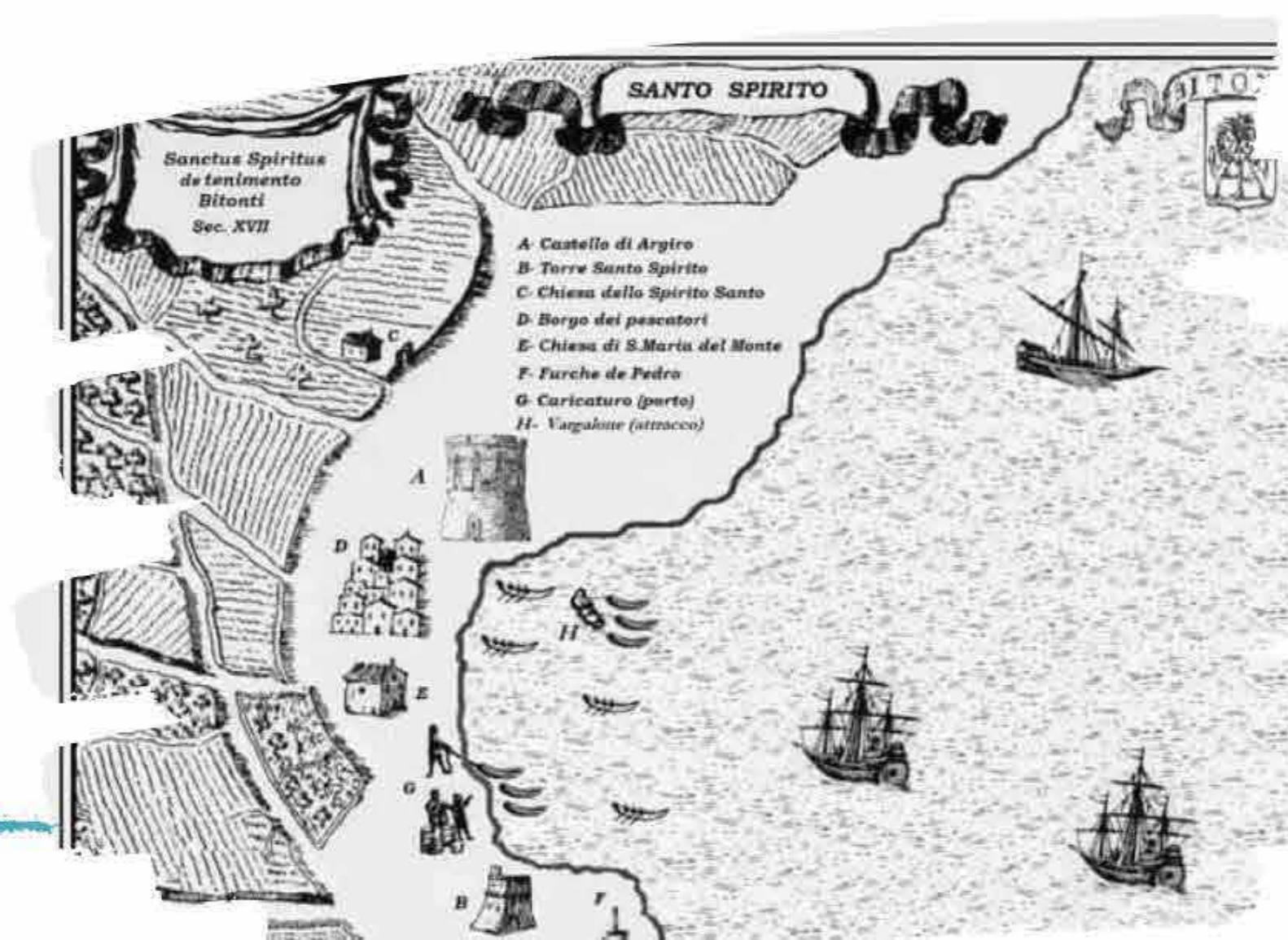
\*冷凍產品





## 水果和甜點

時令水果	4,00 歐元
巧克力蛋奶酥	5,00 歐元
咖啡館裡的提拉米蘇	5,00 歐元
布丁	5,00 歐元
臟臉	5,00 歐元
工匠爸爸	6,00 歐元
分解的奶油卷 (意大利乳清乾酪、蜜餞和切碎的開心果)	5,00 歐元
檸檬汁 Sal De Riso	6,00 歐元
Caribbean Kiss/ I Love You Sal De Riso (詢問是否有空)	6,50 歐元
維蘇威火山/埃特納火山	7,00 歐元





## 飲料

---

水	2,00 歐元
可樂/芬達 (小/大)	€ 2,50/4,00
金色精釀啤酒 25cl 40cl	2,50 歐元 4,00 歐元
紅色精釀啤酒 25cl 40 cl	3,00 歐元 4,50 歐元
Birra Tennent 無麩質 33cl	4,00 歐元

每人 2.00 歐元





## 苦酒

---

塔利斯克·威斯基	5,00 歐元
噴	7,00 歐元
薩卡帕朗姆酒 23 週年	8,00 歐元
唐爸爸房間	4,00 歐元
黃綠色	6,00 歐元
杰斐遜	5,00 歐元
薩龍諾的苦澀	3,00 歐元
格拉巴酒	3,00 歐元
咖啡	1,00 歐元

每人 2.00 歐元

