

BENVENUTI *DA BERTO*,

LA NOSTRA E' UNA CUCINA **ESPRESSA**.

OGNI PIATTO VIENE CUCINATO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE CON TUTTA LA CURA E LA PASSIONE CHE SERVE,

NEI MOMENTI DI PUNTA POTREBBE ESSERCI QUALCHE MINUTO IN PIU' DI ATTESA,

E' NOSTRA PREMURA FAR SI' CHE CIO' NON ACCADA E FARVI GODERE LA MIGLIOR PERMANENZA AL *MEDITERRANEO*.

I PIATTI SONO BEN DESCRITTI ALL'INTERNO DEL MENU', VI CHIEDIAMO PERTANTO DI COMUNICARE EVENTUALI INGREDIENTI NON GRADITI, INTOLLERANZE O **ALLERGIE**.

IL PERSONALE DI SALA E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER DOMANDE E CHIARIMENTI.

GRAZIE

SEGUICI SU

FACEBOOK *Ristorante Da Berto*

INSTAGRAM *ristorantedaberto_*

ACQUA microfiltrata 2

APERITIVI COCKTAIL

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda, fetta d'arancia 7
CAMPARI SPRITZ campari, prosecco, soda, fetta d'arancia 7
MARTINI SPRITZ martini bianco, prosecco, soda, fetta di limone 7
GREEN SPRITZ p3l, prosecco, soda, fetta di limone 7
OCEAN SPRITZ blue curacao, prosecco, soda, fetta di limone 7
CYNAR SPRITZ cynar, prosecco, soda, fetta di limone 7
CAPO SPRITZ amaro del capo, prosecco, soda, fetta di limone 7
MIRTO SPRITZ liquore al mirto, prosecco, soda, fetta di limone 7
WHITE SPRITZ vino bianco, succo di limone, soda, fetta di limone 7
VIOLET SPRITZ sciroppo alla violetta, prosecco, soda, fetta di limone 7
FRUIT SPRITZ succo d'arancia, fragola, prosecco 7
HUGO SPRITZ sciroppo fiori di sambuco, prosecco, soda, menta 7
COFFEE SPRITZ vermut rosso, liquore al caffè, prosecco, soda 7
TASSONI APEROL 6

NEGRONI, campari, london dry gin, vermouth rosso, fetta d'arancia 8
NEGRONI SBAGLIATO, campari, spumante, vermouth rosso, fetta d'arancia 7
AMERICANO, campari, vermouth rosso, soda, fetta d'arancia 7
MOSCOW MULE, vodka, lime, ginger beer 7
CUBA LIBRE, rum bianco, cola, lime 7
MOJITO, rum bianco, menta, zucchero di canna, lime, soda 7
PINK MOJITO lime, zucchero di canna, fragola, menta, rum bianco, ginger beer 8
CAIPIROSKA, lime, zucchero di canna, vodka, maracuja o fragola 8
LAGUNA BLUE, vodka, blu curacao, lime 7

GIN TONIC PREMIUM 10

MALFY Originale 41%vol.
MALFY ROSA al pompelmo rosa 41%vol.
PRIMO al sale di Romagna 43%vol.
MARE ulivo, timo, rosmarino, basilico 42,7%vol.
HENDRICK'S botaniche, cetriolo, petali di rosa 44%vol.
DOLCE VITA botaniche, agrumi, zagare 40%vol.
DOLCE VITA BERGAMOTTO 40%vol.
BOMBAY SAPPHIRE 40%VOL.
THE LONDON N. 1 original blue gin 43%vol.
TANQUERAY N. TEN 47,3%vol.
ROKU GIN 43%vol.
COLLESI GIN botaniche e visciole 42,8%vol.
AMUERTE BLACK foglie di coca peruviana, frutto del drago, tamarillo, papaya, physalis 43%vol. 12

ANALCOLICI MOCOCTAIL 7

VIRGIN COLADA cocco, succo d'anans
VIRGIN FRUIT SPRITZ succo d'arancia, fragola, soda
VIRGIN SPRITZ succo d'arancia, san bitter, soda
VIRGIN HUGO sciroppo ai fiori di sambuco, menta, tonica
VIRGIN VIOLET sciroppo alla violetta, lime, tonica
VIRGIN MULE succo di lime, menta, ginger ale
VIRGIN MOJITO lime, menta, zucchero di canna, tonica
VIRGIN PINK MOJITO
lime, zucchero di canna, fragola, menta, ginger ale
VIRGIN NEGRONI san bitter, chinotto

SAN BITTER 4
CRODINO 4

CALICE SANGRIA 8

PER CHI NON MANGIA PESCE ...

For those who don't eat fish – für diejenigen, die keinen Fisch essen

BRUSCHETTA dell' ORTO con pane integrale alle noci, fagiolini, pomodorini rossi e gialli, olive taggiasche, ravanelli, stracciatella e chips di topinambur 14
bruschetta with vegetables and stracciatella cheese – Bruschetta mit Gemüse und Stracciatella-Käse (all. 1, 7, 8)

FLAN di ZUCCA con fonduta al parmigiano e nocciole tostate 14
Pumpkin flan with parmesan fondue and toasted hazelnuts – Kürbiskuchen mit Parmesanfondue und gerösteten Haselnüssen (all. 3, 7, 8)

TAGLIATELLE al ragù romagnolo 14
Bolognese pasta, tagliatelle with meat sauce – Tagliatelle-Pasta mit Fleischsoße (all. 1, 3, 9)

TORTELLACCI leggeri al fossa con verdure miste 15
Cheese Tortellacci pasta with vegetables – Käse-Tortellacci mit Gemüse (all. 1, 3, 7)

COTOLETTA con patatine fritte 14
Breaded cutlet with french fries – Schnitzel mit Pommes Frites (all. 1, 3)

TOMINO al cartoccio con verdure 14
Baked Tomino cheese with vegetables – gebackener Tomino-Käse mit Gemüse (all. 7)

TAGLIATA DI MANZO sale e rosmarino con patate al forno 19
sliced beef with baked potatoes – geschnittenes Rindfleisch mit Ofenkartoffeln

QUI IL COPERTO NON LO PAGNI
no cover charge

CESTINO DI PANETTERIA 2
Bread basket – Brotkorb

PER INIZIARE ...

APPETIZERS - VORSPEISEN

BRUSCHETTA con pane integrale alle noci, POLPO spadellato,
fagiolini, pomodorini rossi e gialli, olive taggiasche, ravanelli, stracciatella e chips di topinambur 18
bruschetta with octopus, vegetables and stracciatella cheese - Bruschetta mit Oktopus, Gemüse und Stracciatella-Käse (all. 1, 7, 8, 14)

TARTARE di RICCIOLA condita con capperi e salsa di senape rustica,
in accompagnamento maionese di rapa rossa, confettura di datterino giallo e chips di topinambur 18
amberjack tartare with capers and mustard - Amberjack-Tartar mit Kapern und Senf (all. 3, 4, 10)

le nostre ALICI marinate, tropea, spezie e misticanza 15
Marinated anchovies with onion - marinierte Sardellen mit Zwiebeln (all. 1, 4)

ZUPPETTA di cozze e vongole dell' Adriatico, con crostoni di pane 15
alla marinara bianco con pepe e aglio, alla tarantina rosso un po' piccante
Sautéed mussels and clams - sautierte Muscheln und Venusmuscheln (all. 1, 9, 14)

il FREDDO, alici marinate, salmone in agrodolce e giardiniera,
razza al vapore, seppiolina al vapore con crema di piselli, crostacei al vapore 22
Cold dishes, marinated anchovies, sweet and sour salmon, steamed skate fish, steamed cuttlefish, steamed shellfish
Kaltes Gericht, marinierte Sardellen, süß-saurer Lachs, gedämpfter Rochenfisch, gedämpfter Tintenfisch, gedämpfter Schalentiere (all. 2, 4, 14)

il CALDO, gambero in crosta di mandorle e mayo speziata, polpetta di mazzancolle e pistacchi e mayo al lime,
baccalà fritto con cipolla caramellata, polpo alla piastra e stracciatella 19
Hot dishes, shrimp in almond crust, prawn and pistachio meatball, fried cod with caramelized onion, grilled octopus (all. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)
Warmes Gericht, Garnelen in Mandelkruste, Garnelen-Pistazien-Fleischbällchen, gebratener Kabeljau mit karamellisierten Zwiebeln, gegrillter Oktopus

il GRATINATO, pesci spinati molluschi e crostacei, in base al pescato, panati e gratinati al forno 19
Fish au gratin - gratinierter Fisch (all. 1, 2, 4, 14)

il CRUDO, carpacci, crostacei e molluschi in base al pescato 40
Raw fish, carpaccio, crustaceans, clams - roher Fisch, Carpaccio, Krebstiere, Muscheln (all. 2, 4, 7, 14)

PASTA FRESCA e RISOTTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI con calamari e sgusciato di molluschi, brunoise di verdure, bottarga e lime 18

Tagliolini pasta with squid and molluscs, vegetables, bottarga and lime -

Tagliolini mit Tintenfisch und Weichtieren, Gemüse, bottarga und Lime (all. 1, 2, 3, 4, 9, 14)

IL RISOTTO " di Berto " 18

Rosso alla marinara come vuole la tradizione

fish risotto- Fischrisotto (all. 2, 4, 7, 9, 14)

PACCHERI alla CARBONARA di mare 16

con misto di molluschi, pesce e crostacei mantecati con crema di tuorlo e pecorino

paccheri with seafood carbonara - Paccheri mit Meeresfrüchten Carbonara (all. 1, 2, 3, 4, 7, 14)

SPAGHETTONI allo SCOGLIO 16

cozze, vongole e crostacei, rosato

seafood spaghetti - Spaghetti mit Meeresfrüchten (all. 1, 2, 4, 9, 14)

SECONDI

SECOND COURSES

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 28

pesce dei nostri mari, in base al pescato, condito con olio sale pepe e una leggera panatura

mixed grilled fish - gemischter gegrillter Fisch (all. 1, 2, 4, 14)

FRITTURA MISTA 20

molluschi, crostacei e paranza

mixed fried fish - gemischter frittierter Fisch (all. 1, 2, 4, 14)

CALAMARI IN CARTA FORNO 17

tenerissimi, cotti alla griglia a fuoco alto, olio sale pepe e una leggera panatura

squid on baking paper - Tintenfisch auf Backpapier (all. 1, 14)

SPIEDINI DI PESCE 18

di gamberi, calamari, coda di rospo, alici

mixed fish skewers - gemischte Fischspieße (all. 1, 2, 4, 14)

CONTORNI SIDE DISH - BEILAGEN

GIARDINIERA homemade 6

Sweet and sour vegetables - Gemüse süß und sauer (all. 9)

FRICO'AL FORNO, zucchine melanzane peperoni cipolline e pomodori 6

Baked mixed vegetables - gebackenes Gemüse

PINZIMONIO 6

raw vegetables - rohes Gemüse (all. 9)

INSALATA MISTA 5

mixed salad with vinaigrette - gemischter Salat mit Vinaigrette

PATATE FRITTE 5

french fries - Pommes frites

PATATE AL FORNO 5

Baked potatoes - gebackene Kartoffeln

MENU' DEGUSTAZIONE per l'intero tavolo, 55 euro a persona

SEAFOOD TASTING MENU – FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ

for the entire table, 55 euro per person - für die gesamte Tabelle, 55 euro pro Person

FREDDO MISTO

in base al pescato piatto freddo con preparazioni al vapore e marinate

Cold dish, with steamed and marinated fish – kaltes Gericht, mit gedünstetem und mariniertem Fisch (2, 4, 9, 10, 14)

POLPO ALLA PIASTRA

con pomodorino arrosto, crema di stracciatella e crumble di tarallo

Grilled octopus – gegrillter Oktopus (1, 7, 14)

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO

cozze, vongole e crostacei, rosato

seafood strozzapreti – Strozzapreti pasta mit Meeresfrüchten (1, 2, 4, 7, 9, 14)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

selezione di pesce dei nostri mari, olio sale pepe e una leggera panatura

& PIZZICO DI FRITTURA, molluschi, crostacei e paranza

mixed grilled fish & mixed fried fish – gemischter gegrillter Fisch & gemischter frittierter Fisch (1, 2, 4, 14)

SORBETTO al limone o caffè

lemon or coffee sorbet – Zitronensorbet oder Kaffeesorbet

CESTINO DI PANE, BOTTIGLIA D'ACQUA, CAFFÈ, INCLUSO

bread basket, water, coffee included – Brotkorb, Wasserfall, Kaffee inbegriffen

SENZA UN AN

TIPASTO 48 *without cold dishes or grilled octopus – ohne kaltes Gericht oder gegrillter Oktopus*

SENZA IL PRIMO 48 *without seafood strozzapreti – ohne Strozzapreti mit Meeresfrüchten*

SENZA I SECONDI 40 *without mixed grilled fish and mixed fried fish – ohne gemischter gegrillter Fisch und gemischter frittierter Fisch*

IL PRANZETTO

dal lunedì al venerdì per la tua pausa pranzo
from monday to friday for lunch break - von Montag bis Freitag für die Mittagspause

**PRIMO
+ SECONDO**
+ contorno e dessert

first course & second course + side dish and dessert (cover charge included) - erster Gang und zweiter Gang + Gemüsebeilage und Nachtisch

PAUSA PRANZO COMPLETA 22

full lunch break - volle Mittagspause

PAUSA PRANZO RIDOTTA (un solo piatto più contorno e dessert) 16

small lunch break (a course with side dish and dessert) - verkürzte Mittagspause (ein Gericht mit Gemüsebeilage und Nachtisch)

TUTTI I VENERDI' SERA MENU' PAELLA

Every Friday evening - jeden Freitagabend

TAPAS, antipastini misti

Mixed starters - gemischte Vorspeisen

PAELLA DE MARISCO, con molluschi, crostacei e verdure

with molluscs, shellfish and vegetables - mit Weichtieren, Krebstieren und Gemüse

CREMA CATALANA

catalan cream - katalanische Creme

30

Eventuali intolleranze o allergie vanno comunicate prima di ordinare, tra parentesi sono indicati gli **allergeni** :

1. glutine *gluten* 2. crostacei e derivati *shellfish and byproducts - krebstiere und derivate* 3. uova e derivati *eggs and byproducts - eier und derivate*
4. pesce e derivati *fish and byproducts - fisch und derivate* 5. arachidi e derivati *peanut and byproducts - erdnüsse und derivate* 6. soia e derivati *soybeans and byproducts*
7. latte e derivati *milk and byproducts - milch und derivate* 8. frutta a guscio e derivati *nuts and byproducts - nüsse und derivate* 9. sedano e derivati *celery and byproducts - sellerie*
10. senape e derivati *mustard and byproducts - senf und derivate* 11. semi di sesamo e derivati *sesame seeds and byproducts - sesam* 12. anidride solforosa e solfiti *sulfure dioxide and sulfites - schwefeldioxid und sulfite* 13. lupino e derivati *lupine and byproducts* 14. molluschi e derivati *molluscs and byproducts - muscheln und derivate*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o semicrudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE 853/2004.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili o surgelati all'origine. *In case no fresh product is available, deep frozen products may be used.*