

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 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 p31, 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.

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

PER CHI NON MANGIA PESCE ...

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

CAPRESE con mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olio al basilico 13

Buffalo Mozzarella, tomato, basil – Büffel-Mozzarella, Tomate, Basilikum (all. 7)

TAGLIERE con prosciutto crudo, burrata, giardiniera 16

Ham, burrata and sweet and sour vegetables – roher Schinken, Burrata und Gemüse süß und sauer (all. 7)

TAGLIATELLE al ragù romagnolo 13

Bolognese pasta, tagliatelle with meat sauce – Tagliatelle-Pasta mit Fleishsoße (all. 1, 3, 9)

TORTELLACCI ripieni al formaggio pasticcianti al pomodoro 14

Cheese Tortellacci pasta with tomato and cream – Käse-Tortellacci mit Tomaten und Sahne (all. 1, 3, 7)

COTOLETTA con patatine fritte 13

Breaded cutlet with french fries – Schnitzel mit Pommes Frites (all. 1, 3)

TOMINO al cartoccio con verdure 13

Baked Tomino cheese with vegetables – gebackener Tomino-Käse mit Gemüse (all. 7)

COSTINE di maiale marinate cotte a bassa temperatura con patate al forno 16

Marinated pork ribs with baked potatoes – marinierte Schweinerippchen mit Ofenkartoffeln (all. 6, 10)

QUI IL COPERTO NON LO PAGNI

no cover charge

CESTINO DI PANETTERIA 2

Bread basket – Brotkorb

PER INIZIARE ...

APPETIZERS - VORSPEISEN

INSALATONA con gamberi al vapore, mozzarelline, mais, misticanza, pomodori, carote, cetrioli, ravanelli e semi di sesamo 15
salad with steamed prawns, mozzarella, corn, mixed salad, tomatoes, carrots, cucumbers, radishes and sesame seeds - Salat mit gedünsteten Garnelen, Mozzarella, Mais, gemischtem Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Radieschen und Sesam (all. 11)

BRUSCHETTA con pane integrale alle noci, POLPO spadellato, fagiolini, pomodorini rossi e gialli, olive taggiasche, ravanelli, stracciatella e chips di sedano rapa 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 sedano rapa 18
amberjack tartare with capers and mustard - Amberjack-Tartar mit Kapern und Senf (all. 3, 4, 10)

MOSCARDINI in umido, con brodetto rosso e bruschetta di pane 14
Stewed octopus - gedünsteter Oktopus (all. 1, 14)

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

il SAUTE' 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 19
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, baccala' fritto con cipolla caramellata, polpo alla piastra con crema di burrata 18
Hot dishes, shrimp in almond crust, prawn and pistachio meatball, fried cod with caramelized onion, grilled octopus Warmes Gericht, Garnelen in Mandelkruste, Garnelen-Pistazien-Fleischbällchen, gebratener Kabeljau mit karamellisierten Zwiebeln, gegrillter Oktopus

il GRATINATO, molluschi pesci e crostacei, in base al pescato, panati e gratinati al forno 18
Fish au gratin - gratinierter Fisch (all. 1, 2, 4, 14)

il CRUDO, carpacci, crostacei e molluschi in base al pescato 34
Raw fish, carpaccio, crustaceans, clams - roher Fisch, Carpaccio, Krebstiere, Muscheln (all. 2, 4, 7, 14)

PASTA FRESCA e RISOTTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI al NERO DI SEPPIA

Mantecati con crema allo zafferano con gamberi, vongole e asparagi 18

Squid ink tagliolini with prawns, clams, asparagus and saffron – Tintenfisch-Tagliolini mit Garnelen, Muscheln, Spargel und Safran (all. 1, 2, 4, 9, 14)

Il RISOTTO " di Berto " 18

Rosso alla marinara come vuole la tradizione

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

CHITARRA all' ASTICE con pomodorini 25

spaghetti pasta with lobster and cherry tomatoes – Spaghetti mit Hummer und Kirschtomaten (all. 1, 2, 4, 9)

PACCHERI alla CARBONARA di mare 16

con misto di molluschi, pesce e crostacei

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

PESCE DEL GIORNO 5/6 all' HG

branzini, rombi, orate, in base al pescato, da fare al forno, in crosta di sale o alla griglia, accompagnati da un contorno (la pezzatura si aggira sugli 8/10 hg)

Fish of the day, sea bass, gilt-head bream, turbot, baked, in salt crust or grilled, served with side dish (weight 8/10 hg)

Fisch des Tages, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Steinbutt, gebacken, in einer Salzkruste, gegrillt, begleitet von Beilagen (gewicht 8/10 hg)

CROSTACEI ALLA PLANCHA 25

due scamponi, due mazzancolle e due gamberoni cotti alla piastra

CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE 45

Mixed grilled shellfish / adding half lobster - gegrillte gemischte Schalentiere / einen halben Hummer hinzufügen (all. 2)

CROSTACEI ALLA CATALANA 29

due scamponi, due mazzancolle e due gamberoni cotti al vapore con pomodoro, cipolla agrodolce e basilico

CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE 49

steamed mixed shellfish / adding half lobster - gedämpfte gemischte Schalentiere / einen halben Hummer hinzufügen (all. 2, 9)

FRITTURA MISTA 20

molluschi, crostacei e paranza

mixed fried fish - gemischter frittiertes 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)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 28

pescce 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)

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 5.50

mixed salad with vinaigrette - gemischter Salat mit Vinaigrette

PATATE FRITTE 5.50

french fries - Pommes frites

MENU' DEGUSTAZIONE per l'intero tavolo, 49 euro a persona

SEAFOOD TASTING MENU – FISCH-DEGUSTATIONSMENU

for the entire table, 49 euro per person - für die gesamte Tabelle, 49 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 burrata 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 ATIPASTO 42 *without cold dishes or grilled octopus – ohne kaltes Gericht oder gegrillter Oktopus*

SENZA IL PRIMO 42 *without seafood strozzapreti – ohne Strozzapreti mit Meeresfrüchten*

SENZA GRIGLIATA 42 *without mixed grilled fish – ohne gemischter gegrillter Fisch*

SENZA I SECONDI 38 *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

25

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.*