

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

TASSONI APEROL 6

CAMPARI SPRITZ, campari, prosecco, soda, fetta d'arancia 7

HUGO SPRITZ, prosecco, soda, sciroppo fiori di sambuco, menta 7

MARTINI SPRITZ, martini bianco, prosecco, soda, fetta di limone 7

GREEN SPRITZ, p31, prosecco, soda, fetta di limone 7

NEGRONI, campari, london dry gin, vermouth rosso, fetta d'arancia 7

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, lime 7

CAIPIROSKA, lime, zucchero di canna, vodka, maracuja o fragola 7

LAGUNA BLUE, vodka, blu curacao, lime 7

GIN TONIC / LEMON :

MALFY Originale 41%vol. 9

MALFY ROSA, al pompelmo rosa 41%vol. 9

PRIMO, al sale di Romagna 43%vol. 9

MARE, ulivo, timo, rosmarino, basilico 42,7%vol. 9

HENDRICK'S botaniche, cetriolo, petali di rosa 44%vol. 9

...

## PER CHI NON MANGIA PESCE ...

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

### CAPRESE di bufala, pomodoro, basilico 10

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

### FORMAGGI, fichi caramellati, piadina 10

*Cheese, caramelized figs, piadina - Käse und karamellierte Feigen, Piadina (all. 1, 7)*

### TARTARE di fassona con stracciatella e cipolla caramellata 15

*Meat tartare with stracciatella and caramelized onion - Fassonatar mit Stracciatella und karamellierter Zwiebel (all. 7)*

### TAGLIATELLE al ragù romagnolo 10

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

### GNOCCHETTI DI PATATE al pomodoro, pecorino romano, guanciale croccante 10

*Potato Gnocchi with tomato, pecorino cheese and crispy cheek - Kartoffel-Gnocchl mit Tomatens, Pecorino Käse, knusprige Schweinebacke (all. 1, 7)*

### TORTELLACCI al formaggio con funghi porcini 12

*Cheese Tortellacci with porcini mushrooms - Käse-Tortellacci mit Steinpilzen (all. 1, 3, 7)*

### COTOLETTA con patatine fritte 10

*Breaded cutlet with fried chips - Schnitzel mit Pommes Frites (all. 1, 3)*

### TOMINO alla piastra con verdure 10

*Grilled Tomino cheese with vegetables - gegrillter Frischkäse aus Ziegenmilch mit Gemüse (all. 7)*

### MEDAGLIONI di filetto di maiale al pepe verde 12

*Pork fillet medallion with green pepper - Schweinsfiletmedaillons mit grünem Pfeffer*

## QUI IL COPERTO NON LO PAGNI

*no cover charge*

### CESTRINO DI PANETTERIA 2

*Bread basket - Brotkorb*

## ANTIPASTINI di MARE

FISH APPETIZERS - FISCHVORSPEISEN

ALICI marinate, tropea, spezie, piadina, erbe di stagione 10

*Marinated anchovies with onion - marinierte Sardellen mit Zwiebeln* (all. 1, 4)

SARDE spinate gratinate, piadina, cipollotto, crema di squacquerone 10

*Gratin sardines - gratinierte Sardinen* (all. 1, 4, 7)

VAPORE, pesce misto su misticanza, vinaigrette alla senape, salsa al datterino giallo 12

*Steamed fish - gedämpfter Fisch mit Senfvinaigrette* (all. 2, 4, 10, 14)

SAUTE' di cozze e vongole dell' Adriatico 10

*Sautéed mussels and clams - sautierte Muscheln und Venusmuscheln* (all. 1, 9, 14)

POLPO alla piastra, crema di burrata, pendolini arrosto, crumble di tarallo pugliese 12

*Grilled octopus with burrata cream - gegrillter Oktopus mit Burrata-Creme* (all. 1, 7, 14)

SEPPIA e piselli della tradizione 10

*Cuttlefish and peas - Tintenfisch und Erbsen* (all. 1, 14)

GRATINATO, molluschi e crostacei 12

*Fish au gratin - gratinierter Fisch* (all. 1, 2, 4, 14)

MAZZANCOLLE NOSTRANE CRUDE, guazzetto esotico al mango, olio al basilico 10

*Raw prawns with mango - rohe Garnelen mit Mango* (all. 2)

OSTRICHE, due Francia due Cervia ( secondo disponibilità) 15

*Oysters - Austern*

## DEGUSTAZIONI DI ANTIPASTI

TASTING OF APPETIZERS - VERKOSTUNG VON VORSPEISEN

FREDDO, alici marinate, salmone in agrodolce, seppiolina al vapore, crostacei al vapore 16

*Cold dishes, marinated anchovies, sweet and sour salmon, steamed cuttlefish, steamed shellfish*

*Kaltes Gericht, marinierte Sardellen, süß-saurer Lachs, gedämpfter Tintenfisch, gedämpfter Schalentiere* (all. 2, 4, 14)

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 burrata 16

*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*

CRUDO, carpacci, crostacei e molluschi 28

*Raw fish, carpaccio, crustaceans, clams - roher Fisch, Carpaccio, Krebstiere, Muscheln* (all. 2, 4, 7, 14)

## PASTA FRESCA e RISOTTI

FIRST COURSES

### RISOTTO AI GAMBERI 14

spuma di robiola, guanciaie croccante

*shellfish risotto with robiola cheese and crispy pork cheek - Schalentierisotto mit Robiola und knusprige Schweinebacke (all. 2, 4, 7, 9)*

### CAPPELLACCI LEGGERI AL FOSSA 14

con vongole e porcini

*Cheese cappellacci with clams and porcini mushrooms - Käse-Cappellacci mit Muscheln und Steinpilzen (all. 1, 2, 3, 4, 7, 9)*

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA 14

genovese di polpo e stracciatella

*spaghetti with octopus ragout and stracciatella cheese - Spaghetti mit Gktopusragout und Stracciatella (all. 1, 3, 7, 14)*

### TAGLIATELLE 14

zafferano, porro fondente, mazzancolle nostrane

*Tagliatelle with prawns saffron and leek - Tagliatelle mit Garnelen Safran und Lauch (all. 1, 2, 3, 4, 9)*

### SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO 14

cozze vongole 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 con verdure, in crosta di sale o alla griglia, accompagnati dai nostri contorni (la pezzatura si aggira sugli 8/10 hg)

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

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

#### CROSTACEI ALLA PLANCHA 22

due scamponi, due mazzancolle e due gamberoni cotti alla piastra

#### CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE 40

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

#### CROSTACEI ALLA CATALANA 26

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

#### CON AGGIUNTA DI MEZZO ASTICE 44

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

#### FRITTURA MISTA 16

molluschi, crostacei e paranza

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

#### CALAMARI IN CARTA FORNO 16

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 16

di gamberi, calamari, coda di rospo, alici

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

#### GRIGLIATA MISTA DI PESCE 26

pescce del nostro mare, 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 5

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

### FRICO'AL FORNO, zucchine melanzane peperoni cipolline e pomodori 5

*Baked mixed vegetables - gebackenes Gemüse*

### VERDURE AUTUNNALI GRATINATE, cavolfiore, broccoli, zucca, patate, finocchi, scalogno 5

*Vegetables au gratin - gratiniertes Gemüse*

### PINZIMONIO 5

*raw vegetables - rohes Gemüse (all. 9)*

### INSALATA MISTA con la nostra vinaigrette 4

*mixed salad with vinaigrette - gemischter Salat mit Vinaigrette*

### PATATE FRITTE 5

*french fries - Pommes frites*

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

*SEAFOOD TASTING MENU – FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ*

*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)*

### SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO

cozze vongole crostacei, rosato

*seafood spaghetti - Spaghetti mit Meeresfrüchten (1, 2, 4, 7, 9, 14)*

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE

selezione di pesce del nostro mare, 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*

### GESTINO DI PANE, 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 spaghetti - ohne Spaghetti 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 22 euro

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 25

*Every Friday evening - jeden Freitagabend*

TAPAS, alici marinate, gamberi all'aglio, polpo alla gallega, calamari fritti

*marinated anchovies, garlic prawns, galician octopus, fried squid - marinierte Sardellen, Knoblauchgarnelen, galizischer Oktopus, fritierter Tintenfisch*

PAELLA DE MARISCO, con molluschi, crostacei e verdure

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

CREMA CATALANA

*catalan cream - katalanische Creme*

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.*