FABRIZIO
ALBERGO & RISTORANTE

Il Menù

Menu / Speisekarte

ITALIANO · ENGLISH · DEUTSCH

Albergo Ristorante Fabrizio
via delle Orate, 5 - 30021 Caorle (VE)
Tel: +39 0421 81448
info@albergoristorantefabrizio.it

ANTIPASTI DI PESCE

Seafood starters / Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

IT Antipasto misto di pesce della casa (canoce, polipo, saor, giuliet di seppia, crostino) [2- 4-14] — € 20.00
EN House seafood starter (mantis shrimp, octopus, saor-style marinated fish, cuttlefish strips, crostino)
DE Meeresfrüchte-Vorspeise des Hauses (Heuschreckenkrebse, Oktopus, Fisch in Saor-Marinade, Sepiastreifen, Crostino)

IT Capasanta - scallop [2-14] — 1 pz € 5.00
EN Scallop · 1 piece
DE Jakobsmuschel · 1 Stück

IT Cozze o vongole spadellate [2-14] — € 15.00
EN Sautéed mussels or clams
DE Miesmuscheln oder Venusmuscheln aus der Pfanne

IT Cappe Lunghe / Cappe Sante / Canestrelli [2-14] — € 25.00
EN Razor clams / scallops / small scallops
DE Schwertmuscheln / Jakobsmuscheln / kleine Kamm-Muscheln

PRIMI PIATTI PESCE

Seafood pasta & risotto / Pasta und Risotto mit Fisch und Meeresfrüchten

IT Spaghetti allo Scoglio* [1-2-14] — € 18.00
EN Spaghetti with seafood*
DE Spaghetti mit Meeresfrüchten*

IT Gnocchetti al Salmone* [1-2-14] — € 15.00
EN Small gnocchi with salmon*
DE Gnocchetti mit Lachs*

IT Fettuccine Cozze / Vongole [1-2-14] — € 18.00
EN Fettuccine with mussels / clams
DE Fettuccine mit Miesmuscheln / Venusmuscheln

IT Risotto alla Pescatora (minimo due porzioni) [1-2-14] — € 35.00
EN Seafood risotto (minimum two portions)
DE Meeresfrüchterisotto (mindestens zwei Portionen)

SECONDI PIATTI

Fish & seafood mains / Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

IT Grigliata ferri mista di pesce (sogliola, filetto di pesce, seppie, gamberone, orate) [2- 4-14] — € 35.00
EN Mixed grilled fish (sole, fish fillet, cuttlefish, large prawn, sea bream)
DE Gemischte Fischgrillplatte (Seezunge, Fischfilet, Sepia, Riesengarnele, Goldbrasse)

IT Orata ai ferri [4] — hg € 8.00
EN Grilled sea bream · per 100 g
DE Goldbrasse vom Grill · pro 100 g

IT Sogliola ai ferri [4] — hg € 8.00
EN Grilled sole · per 100 g
DE Seezunge vom Grill · pro 100 g

IT Branzino ai ferri [4] — hg € 8.00
EN Grilled sea bass · per 100 g
DE Wolfsbarsch vom Grill · pro 100 g

IT Gamberoni ai ferri* [4] — € 20.00
EN Grilled large prawns*
DE Riesengarnelen vom Grill*

SECONDI PIATTI

Fish & seafood mains / Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

IT Seppioline ai ferri [4] — € 20.00
EN Grilled baby cuttlefish
DE Kleine Sepien vom Grill

IT Fritto Calamari* [4] — € 25.00
EN Fried calamari*
DE Frittierte Calamari*

IT Fritto mistodi Pesce della casa [4] — € 20.00
EN House mixed fried fish and seafood
DE Gemischter frittierter Fisch und Meeresfrüchte nach Art des Hauses

IT Pesce al forno (branzino / orata / rombo su prenotazione) [4] — hg € 9.00
EN Baked fish (sea bass / sea bream / turbot, by reservation) · per 100 g
DE Fisch aus dem Ofen (Wolfsbarsch / Goldbrasse / Steinbutt auf Vorbestellung) · pro 100 g

IT Broetto Caorlotto (su prenotazione) [4] — € 20.00
EN Caorle-style fish stew (by reservation)
DE Fischeintopf nach Caorler Art (auf Vorbestellung)

ANTIPASTI DI CARNE

Meat starters / Fleischvorspeisen

IT Affettato misto [12-13] — € 17.00
EN Selection of cold cuts
DE Gemischter Aufschnitt

IT Prosciutto crudo [12-13] — € 17.00
EN Dry-cured ham
DE Rohschinken

IT Carpaccio con Rucola e Grana [12-13] — € 20.00
EN Carpaccio with rocket and Grana cheese
DE Carpaccio mit Rucola und Grana-Käse

IT Bresaola con Pomodorini e Sedano bianco [9-12-13] — € 17.00
EN Bresaola with cherry tomatoes and white celery
DE Bresaola mit Kirschtomaten und hellem Stangensellerie

PRIMI PIATTI DI CARNE

Pasta dishes / Pastagerichte

IT Pasta al ragù o pomodoro [1-5-13] — € 12.00
EN Pasta with meat ragù or tomato sauce
DE Pasta mit Fleischragout oder Tomatensauce

IT Lasagne al forno [1-5-13] — € 15.00
EN Oven-baked lasagne
DE Lasagne aus dem Ofen

IT Pasta corta con Speck e Gorgonzola [1-5-13] — € 15.00
EN Short pasta with speck and Gorgonzola
DE Kurze Pasta mit Speck und Gorgonzola

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat mains / Fleischhauptgerichte

IT Bistecca di Manzo ai ferri [5-13] — € 15.00
EN Grilled beef steak
DE Rindersteak vom Grill

IT Braciola di Maiale ai ferri [5-13] — € 15.00
EN Grilled pork chop
DE Schweinekotelett vom Grill

IT Cotoletta con Patatine fritte* [3-5-13] — € 17.00
EN Breaded cutlet with French fries*
DE Paniertes Schnitzel mit Pommes frites*

CONTORNI

Side dishes / Beilagen

IT Insalata mista / Patate fritte* [5] / Verdura cotta — cad.uno € 4.00
EN Mixed salad / French fries* [5] / cooked vegetables · each
DE Gemischter Salat / Pommes frites* [5] / gekochtes Gemüse · je Portion

DESSERT DELLA CASA

House desserts / Desserts des Hauses

IT Dessert della casa — cad.uno € 4.00
EN House dessert · each
DE Dessert des Hauses · pro Stück

IT Tartufo nero* — € 5.00
EN Black chocolate tartufo ice cream*
DE Dunkles Tartufo-Schokoladeneis*

BEVANDE – VINO SFUSO LOCALE

Drinks & local house wine / Getränke und offener Wein aus der Region

IT Cabernet Rosso - Chardonnay — Lt.3/4 € 14.00
EN Red Cabernet - Chardonnay · 0.75 l
DE Roter Cabernet - Chardonnay · 0,75 l

IT Bianco frizzante — Lt.3/4 € 16.00
EN Sparkling white wine · 0.75 l
DE Weißer Perlwein · 0,75 l

IT Acqua naturale / frizzante — € 2.50
EN Still / sparkling water
DE Stilles Wasser / Mineralwasser mit Kohlensäure

IT Bibite — € 3.50
EN Soft drinks
DE Erfrischungsgetränke

IT COPERTO a persona — € 2.50
EN Cover charge per person
DE Gedeck pro Person

Lista Vino

Wine list / Weinkarte

VINI BIANCHI

White wines / Weißweine

TAI BELLIA	LT. ¾	€. 18,00
LUGANA MONTE DEL FRA'	LT. ¾	€. 27,00
RIBOLLA MAGNOLIA	LT. ¾	€. 21,00
PINOT GRIGIO DOC VENEZIE	LT. ¾	€. 18,00
CHARDONAY VENETO IGT	LT. ¾	€. 18,00

VINI ROSSI

Red wines / Rotweine

BARDOLINO DOC MONTE DEL FRA'	LT. ¾	€. 21,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO BACCICHETTO FRIULI	LT. ¾	€. 20,00
ROSE' BORTOLINO	LT. ¾	€. 20,00
MALBEC D. VENEZIE	LT. ¾	€. 18,00

BOLLICINE

Sparkling wines / Schaumweine

CHARDONNAY FRIZZANTE ORNELLA MOLON	LT. ¾	€. 20,00
PROSECCO BRUT BORTOLOMIOL	LT. ¾	€. 25,00
PROSECCO EXTRA DRY BORTOLOMIOL	LT. ¾	€. 25,00
TRENTO DOC CESARINI SFORZA	LT. ¾	€. 38,00
LEVIZE SPUMANTE EXTRA DRY	LT. ¾	€. 22,00

Informazioni e avvertenze

Information & notices / Informationen und Hinweise

ITALIANO

* in mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento rapido di temperatura.

Per la presenza di allergeni consultare il personale di servizio, nonché l'agenda degli allergeni.

I nostri piatti sono fatti al momento: preghiamo la gentile clientela di comprendere eventuali ritardi nel servizio e di attenersi al menù il più possibile. La cucina e la pizzeria lavorano separatamente e possono avere tempi diversi. I prodotti si intendono freschi; in mancanza di essi si adoperano alimenti surgelati o congelati, in ogni caso della miglior qualità. In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale o consultare la tabella degli allergeni.

ENGLISH

* If fresh products are unavailable, fresh products treated by rapid temperature reduction will be used.

For information on allergens, please ask the service staff and consult the allergen register.

All our dishes are freshly prepared. Please allow for possible delays and follow the menu as closely as possible. The kitchen and pizzeria work separately and may have different preparation times. Products are fresh; when unavailable, frozen or deep-frozen products of the best quality are used. If you have allergies or intolerances, please ask our staff or consult the allergen table.

DEUTSCH

* Wenn frische Produkte nicht verfügbar sind, werden frische Produkte verwendet, die durch schnelle Temperaturabsenkung behandelt wurden.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Servicepersonal und im Allergenverzeichnis.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis für mögliche Wartezeiten und halten Sie sich möglichst an die Speisekarte. Küche und Pizzeria arbeiten getrennt und können unterschiedliche Zubereitungszeiten haben. Die Produkte sind frisch; falls nicht verfügbar, werden tiefgekühlte oder gefrorene Produkte bester Qualität verwendet. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal oder beachten Sie die Allergentabelle.

Allergeni alimentari

Food allergens / Lebensmittelallergene

1 GLUTINE

IT Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

EN Gluten: Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt and kamut, including hybrid varieties and derivatives.

DE Gluten: Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut, einschließlich Hybridarten und daraus hergestellter Erzeugnisse.

2 CROSTACEI

IT Marini e d'acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

EN Crustaceans: Marine and freshwater crustaceans: prawns, langoustines, lobsters, crabs and similar species.

DE Krebstiere: Krebstiere aus Meer und Süßwasser: Garnelen, Kaisergranat, Langusten, Krabben und ähnliche Arten.

3 UOVA E DERIVATI

IT Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

EN Eggs and derivatives: Eggs and products containing them, such as mayonnaise, emulsifiers and egg pasta.

DE Eier und Erzeugnisse daraus: Eier und Produkte, die Eier enthalten, wie Mayonnaise, Emulgatoren und Eiernudeln.

4 PESCE

IT Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

EN Fish: Foods containing fish, even in small amounts.

DE Fisch: Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in kleinen Mengen.

5 ARACHIDI E DERIVATI

IT Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

EN Peanuts and derivatives: Packaged snacks, creams and condiments containing peanuts, even in small amounts.

DE Erdnüsse und Erzeugnisse daraus: Verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, die Erdnüsse enthalten, auch in kleinen Mengen.

Allergeni alimentari

Food allergens / Lebensmittelallergene

6

SOIA

IT Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

EN Soy: Derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar products.

DE Soja: Daraus hergestellte Produkte wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und ähnliche Erzeugnisse.

7

LATTE E DERIVATI

IT Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

EN Milk and derivatives: Any product made with milk: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams.

DE Milch und Erzeugnisse daraus: Alle mit Milch hergestellten Produkte: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und verschiedene Cremes.

8

FRUTTA A GUSCIO

IT Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cagù, noci pecan, anacardi e pistacchi

EN Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios.

DE Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse und Pistazien.

9

SEDANO

IT Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

EN Celery: Both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

DE Sellerie: Sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate.

10

SENAPE

IT Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

EN Mustard: May be found in sauces and condiments, especially mostarda.

DE Senf: Kann in Saucen und Würzmitteln vorkommen, insbesondere in Mostarda.

Allergeni alimentari

Food allergens / Lebensmittelallergene

11 SESAMO

IT Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

EN Sesame: Whole seeds used in bread and flour containing sesame, even in small amounts.

DE Sesam: Ganze Samen in Brot sowie Mehl, das Sesam enthält, auch in kleinen Mengen.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

IT Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

EN Sulphur dioxide and sulphites: Foods preserved in vinegar, oil or brine; jams, dried mushrooms, preserves, etc.

DE Schwefeldioxid und Sulfite: In Essig, Öl oder Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, getrocknete Pilze, Konserven usw.

13 LUPINI

IT Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

EN Lupins: Found in vegan foods such as roasts, small sausages, flours and similar products.

DE Lupinen: In veganen Lebensmitteln wie Braten, kleinen Würsten, Mehlen und ähnlichen Produkten enthalten.

14 MOLLUSCHI

IT Canestrella, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

EN Molluscs: Scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, wedge clams, etc.

DE Weichtiere: Kamm-Muscheln, Schwertmuscheln, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln, Tellmuscheln usw.