



RISTORANTE E PIZZERIA SUL MARE



DEUTSCH MENÜ



ALLERGENI

Liste der Zutaten oder Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslöst (EG-Verordnung 1196/2011).

In unserer Speisekarte sind sie mit Nummern gekennzeichnet hochgestellt in jedem aufgeführten Gericht.

1. Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte
2. Schalentiere und Schalentierprodukte
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose)
8. Nüsse und ihre Folgeprodukte
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Produkte auf Senfbasis
11. Sesamsamen und Sesamsamenprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite (SO₂) in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/Liter
13. Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
14. Schalentiere und Schalentierprodukte

Wenden Sie sich bei Zweifeln oder Fragen an unsere Kellner!

Kalte Vorspeisen mit Meeresfrüchten**

Meeresfrüchtesalat mit frischem Gemüse ²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴	13
In Carpaccio marinierter Lachs ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹	13
Gedämpfter Oktopus mit Taggiasca-Oliven ¹⁴	17
Marinierte sardinen ⁴	12
Thunfisch-Tartar ⁴	19
Vorspeise mit Meeresfrüchten B&B ²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ Kalter Mix mit katalanischen Garnelen	22

Warme Vorspeisen mit Meeresfrüchten**

Marinierte Muscheln ⁹⁻¹⁴	12
Muscheln nach Taranto-Art ⁹⁻¹⁴	13
Saitè von Muschein ⁹⁻¹⁴	13
Gratinierter Calamari ¹⁻⁹⁻¹⁴ su letto di gemischte Salate mit Pendolini, Fossa-Käse und Balsamico-Glasur. Serviert mit Piadina ¹³⁻¹⁴	15



** Wenn kein frischer Fisch verfügbar ist, wird ein hochwertiges Tiefkühlprodukt verwendet!

Meeresfrüchte erste Gänge**

Spaghettoni (Pici) mit gehackten Kräutern und Muscheln* 1-9-14	13
Strozzapreti (Hausgemachte Pasta) mit Krustentieren* 1-9-14	15
Tagliolini mit gemischten Krebstieren* 1-2-4-9-14	16
Marinierter Reis 1-2-4-9-14 Min 2 Leute	17
Trockene Passatelli (hausgemachte Pasta) mit Fisch* 1-2-4-7-9-14	16
Fischravioli mit einem Geschmack des Meeres* 1-2-4-7-9-14 Mit Garnelencremesuppe und frischem Spinat	16
Hausgemachte Gnocchi* 1-2-9 Mit Zucchini und Garnelen	15

Hauptgerichte von Meeresfrüchten**

Gemischtes Braten von Garnelen und Tintenfischen mit Gemüse 1-2-4-5-6-9-14	20
Gemischter frittierter Fisch 1-2-4-5-6-9-14	19
Gegrillter frischer Fisch 2-4-9-14	23
Sardinen nach Romagna-Art 1-4-9 Serviert mit Radicchio und roten Zwiebeln	12
Croaker im mediterranen Stil 4-9 Im Ofen gebacken mit Oliven und Kirschtomaten	22
Garnelen- und Tintenfischspieße 1-2-9-14	17
Thunfischsteak mit knackigem Gemüse 4-5-6-9-11 Tataki	20
Gegrillter Wolfsbarsch oder Goldbrasse 4-9	6

all'etto



* Frische Pasta

** Wenn kein frischer Fisch verfügbar ist, wird ein hochwertiges Tiefkühlprodukt verwendet!

Fleisch Vorspeisen

Caprese-Mozzarella mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum ⁷⁻⁹	10
Parmaschinken und Melone	10
Bresaola des Hauses mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan ⁷⁻⁹	13
Platte mit gemischtem Schinken, Käse und Piadina ¹⁻⁷⁻⁹	25

Zuerst von Fleisch und von der Erde*

Hausgemachte Tagliatelle mit Fleischsauce ¹⁻³⁻⁹	10
Gemüse Lasagne ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	11
Strozzapreti (hausgemachte Nudeln) ¹⁻⁷⁻⁹ Mit Pilzen, Erbsen, frischer Wurst und Sahne	11
Ravioli mit Ricotta und Spinat "Posillipo" ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Mit Tomaten-Basilikum-Sauce	12
Pasta mit Tomatensauce ¹⁻⁹	7

Hauptgerichte aus Fleisch

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Cervia-Salz und Rosmarin ⁹	18
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten ⁷⁻⁹	20
Schnitzel ¹⁻³⁻⁵⁻⁶ Mit Pommes	11,5
BBQ Schweinerippchen ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Mit Pommes	16
Gegrillte Hähnchenbrust ⁵⁻⁶ Mit Pommes	11,5

Salate zum Mitnehmen

Lachs ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹ Lachs, Rucola, grüner Salat, Orange und Philadelphia	10
Hähnchen ⁹ Geflügelsalat mit grünem Salat, Kirschtomaten und Rucola	9,5
B&B ⁴⁻⁷⁻⁹ Grüner Salat, Tomaten, Thunfisch, Kirschmozzarella und frische Champignons	9,5

Beilagen und Salate

Pommes ⁵⁻⁶	4,5
Gebackenen Kartoffeln	5
Gegrilltes Gemüse ¹⁻⁹	5
Gemischter Salat ⁹ Mit grünem Salat, Tomaten, Karotten und Gurken	5
Salat B&B ⁴⁻⁷⁻⁹ Grüner Salat, Tomaten, Thunfisch, Kirschmozzarella und frische Champignons	9,5

Pizzen

Langer Hefeteig, steingemahlene Mehle, hochwertige Produkte

Margherita ¹⁻⁷ Tomate und Mozzarella	6,5
Marinara ¹⁻⁹ Tomate und Knoblauch	5,5
Fornarina ¹ Rosmarin, grobes Salz und natives Olivenöl extra	4
Fornarina rossa ¹⁻⁹ Tomate, Rosmarin, grobes Salz und natives Olivenöl extra	4,5
Prosciutto cotto ¹⁻⁷ Tomaten-Mozzarella und gekochter Schinken	8
Funghi freschi ¹⁻⁷⁻⁹ Tomaten-Mozzarella und Champignons	8
Salame dolce ¹⁻⁷ Tomaten, Mozzarella und Salami	8,5
Diavola ¹⁻⁷ Tomaten-Mozzarella und würzige Salami	8,5
Salsiccia ¹⁻⁷ Tomaten.Mozzarella und Schweinewurst	9
Tonno ¹⁻⁴⁻⁷ Tomaten.Mozzarella und Tuna	9
4 Formaggi ¹⁻⁷ Mozzarella Brie Käse Gorgonzola und Scamorza Käse	9
Frutti di mare ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁴ Tomaten-Tintenfisch Tintenfischgarnelen und Venusmuscheln	13,5
Romana ¹⁻⁴⁻⁷ Tomatenmozzarella, Sardellen und Kapern	9
Prosciutto e funghi ¹⁻⁷⁻⁹ Tomaten.Mozzarella gekochter Schinken Champignons	9
Tonno e cipolla ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Tomaten.Mozzarella, Tuna und zwiebel	9
Salsiccia e cipolla ¹⁻⁷⁻⁹ Tomaten.Mozzarella Schweinewurst und zwiebel	9,5
Salsiccia e funghi ¹⁻⁷⁻⁹ Tomaten.Mozzarella Schweinewurst und Champignons	9,5
Capricciosa ¹⁻⁷⁻⁹ Tomaten-Mozzarella gekochte Schinkenpilze Artischocken Wurstel	10
4 Stagioni ¹⁻⁷⁻⁹ Tomate-Mozzarella gekochte Schinkenpilze Artischocken und Oliven	10
Wurstel ¹⁻⁷ Tomaten.Mozzarella und Wurstel	8
Napoli ¹⁻⁴⁻⁷ Tomaten.Mozzarella und Sardellen	8
Büffelmozzarella ⁷ Andere Variationen beinhalten eine zweite des Typs und einen Aufpreis von 0,50 € und 2,50 €	+2,5

Spezielle Pizzen

Americana ¹⁻⁷	10
Tomaten-Mozzarella Pommes und Wurstel	
Parmigiana ¹⁻⁷⁻⁹	10
Tomaten-Mozzarella-Auberginen und Grana-Padano-Flocken	
Stravizio ¹⁻⁷⁻⁹	11
Tomaten-Mozzarella roter Radicchio Gongorzola und Speck	
Ndujatella ¹⁻⁷	11,5
Tomaten-Mozzarella Stracciatella-Käse Nduja Würzige Tropea Zwiebel- und Schweinewurst	
Maialona ¹⁻⁷	10,5
Tomatenmozzarella würzige Salami gekochter Schinken Schweinewurst und Wurstel	
Orticello ¹⁻⁷⁻⁹	9,5
Tomaten-Mozzarella und gegrilltes Gemüse	
B&B ¹⁻⁷⁻⁹	13
Parmaschinken, Rucola, Grana-Padano-Flocken, Kirschtomaten und Balsamico-Essig-Glasur	
Bufala ¹⁻⁷⁻⁹	10
Tomaten, ungekochter Büffelmozzarella und Basilikum	
Halbmond ¹⁻⁷⁻⁹ (Half pizza - half calzone)	14
Tomate, Mozzarella, Wurst, Rucola / Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Brie	
Cantabrica ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹	13,5
Rote Weichkäsezwiebeln und Seemannssardellen	



Weiß Pizzen

Biancaneve ¹⁻⁷	6
Mozzarella	
Bolognese ¹⁻⁷⁻⁸	13
Mozzarella, mortadella, streichfähiger Käse und gehackte Pistazien	
Norvegese ¹⁻⁴⁻⁷	14
Mozzarella streichfähiger Käse und Lachs	
Brötchenservice ¹	2

Gefüllte Calzone

Sgarbozzo ¹⁻⁷

Mozzarella und Parmaschinken

11

Napoleone ¹⁻⁷

Tomaten-Mozzarella Brièformaggio und würzige Salami

11

Classicone ¹⁻⁷

Tomaten-Mozzarella und gekochter Schinken

9



Piadina mit...

Typisches Sandwich des Ortes

Stracchino (typischer Käse) Rucola und Parmaschinken ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹

8

Rucola und Parmaschinken ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹¹

7,5

Stracchino (typischer Käse) und Rucola ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹

6,5

Schinken ¹⁻⁶⁻¹¹

7

Schinken und Mozzarella ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

7,5

Salami und Mozzarella ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

7,5

Speck roter Radicchio und Mozzarella ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹

8

In Scheiben geschnittener Tomatenthunfisch und grüner Salat ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹¹

8

Lachs mariniertes Stracciatella (typischer Käse) und Rucola ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹

13

Nutella ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

6

Hamburger

Brot von San. Patrignano und 100% Rindfleisch auf den Hügeln der Romagna

Burger mit Kartoffeln ¹⁻⁹ Rindfleisch geschnittene Tomaten und Salat	11
Cheeseburger mit kartoffeln ¹⁻⁷⁻⁹ Rindfleischkäse in Tomatenscheiben geschnitten und Salat	12
Romagna burger mit kartoffeln ¹⁻⁷⁻⁹ Rinderspeck Rucola und Squaqueron (typischer Käse)	14

Dessert

Tiramisù ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Catalan cream ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Schokoladen-/Pistazienkuchen ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Cheeskake mit Beeren ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Trüffel ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Sorbet ⁷	3,5
Profitteroles ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6
Baiser ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	6



Hausweine

	1/4l	1/2l	1l
Pignoletto del Reno Bianco Frizzante	3	5	9
Passerina - IGP Marche Bianco Fermo - Cantina Silvestroni	3	5	9
Fafin DOC Rosso Sangiovese - Az.Agricola I Filarini			12 75 cl
Borgo Fulvia Spumante Brut - Chardonnay 100%			15 75 cl

Weißweine

"Insen" Albana di Romagna secco - Az.Agricola I Filarini			16
Gewürztraminer DOC La Cadarola S.Margherita			22
Ribolla Gialla "ai Galli" Venezia Giulia			19
Pinot Grigio Grave Albino Armani - Chizzola di Ala (TN)			18
Verdicchio Superiore Classico DOC Castelli di Jesi - Vignamato			19
Vermentino Sardegna "Un anno dopo" Selezione Orriu - Quartomoro di Sardegna			19
Chardonnay Rafe Cascina Gilli - Castelnuovo Don Bosco (AT)			17
Zingarina - Rebola DOC Colli di Rimini			21

Vintage-Blasen

Prosecco Superiore Asolo DOCG Extra Dry Castelluccio - Tenuta Costeselle			19
Santalucia - Blanc de Noire Extra Brut Blanc De Noirs - Metodo classico Millesimato - 100% Uve Sangiovese			26
Siris - Trento DOC Gaierhof			24
Vensamè Ancestrale - Rosè Rifermentato in bottiglia, dosaggio 0, non filtrato			20
Cà del Bosco - Franciacorta Uvèe Prestige			46

Rotweine

"Quatrin" Sangiovese Superiore Sangiovese 100% - Az.Agricola I Filarini			17
Lambrusco "Terre Verdiane" Frizzante Secco - Ceci			17
Valpolicella - Ripasso superiore DOC Farina			20

Sube Weine

Albana Dolce DOCG Zavalloni Stefano			16
---	--	--	----

Bier vom Fass

	20 cl	40 cl	1l
Weizen Weihenstephan	4	6	12
Forst Kronen	3	5	11
Forst Non filtrata		30 cl	5 13

Biere in Flaschen

Erdinger 50 cl			5,5
Moretti 66 cl			4
Beck's 33 cl			3,5
Heineken 33 cl			3,5
Corona 33 cl			4
Moretti Messina 33 cl			4
Ceres 33 cl			4
Ichnusa 33 cl			4
Tennent's 33 cl			4,5
Birra analcolica 33 cl			3,5

Craft-Biere

Birrbon Golden Ale - 4,7% Vol. - 33cl.			4,5
Slow Blanche - 4,7% Vol. - 40cl.			5,5
Glupiter GLUTEN FREE Keller Pils - 4,7% Vol. - 40cl.			5,5
Gustav Vienna Lager - Rossa bassa ferm. - 5,0% Vol. - 40cl.			5,5
Ufo Party IPA (Indian Pale Ale) - 6,0% Vol. - 40cl.			5,5
Severus Belgian Dark Strong Ale - 8,5% Vol. - 40cl.			6



Cocktail

Gin Tonic Gin e Tonica	8
Gin Tonic Premium Gin Mare/Hendrick's ... e Tonica	10
Moscow Mule Vodka, ginger beer and lime	8
Negroni Red Vermouth, Bitter Campari and gin	8
Americano Red Vermouth, Bitter Campari and soda	8
Cuba Libre Light Rum, Coca Cola and lime	8
Tequila Sunrise Tequila, orange juice and grenadine	8
Sex on the Beach Peach vodka, orange juice and grenadine	8
Margarita Tequila, Cointreau and lime	8
Campari Orange Campari and orange juice	8
Isole Vergini Blended strawberry, pineapple juice and coconut cream	8
Playa Forlan Pineapple juice, brown sugar, lemon juice and basil	8
Mojito Light rum, lime, mint and soda	9
Caipirinha Cachaça, lime and brown sugar	9
Caipiroska Strawberry vodka, brown sugar and lime	9

After Dinner

Foreign spirits and reserve	4-8
National liqueurs	4-5

Cocktails für Aperitifs

Aperitifplatte es wird zum Preis von 2 € pro Person serviert

Spritz Aperol or Campari, prosecco, soda	6
Hugo Prosecco, elderberry syrup, lime and mint	6
Prosecco Sup. Asolo DOCG Extra Dry	5
Alcoholic house cocktail	7
Non-Alcoholic house cocktail	5,5
Crodino Non-Alcoholic	3
Campari Soda	3,5

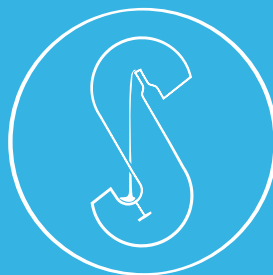
Alkoholfreie Getränke

	Lattina 33 cl		
Coca Cola			3
Fanta			3
Lemon Soda			3
Sprite e Gazzosa			3
Chinotto			3
Acqua Tonica (Bott. 20 cl.)			3
Iced Tea	Lattina 33 cl	Bottiglia 40 cl	
	2,5		3
	20 cl	40 cl	11
On Tap Coca Cola	3	5	9

Kaffee Bar

Water 50 cl	1,5
Water 75 cl	3
Fruit juices	3,5
Orange juice	5
Coffee	1,8
Cappuccino	2
American coffee	2
Ginseng and barley	2,3
Tea and chamomile	2

Vieni a trovarci anche qui!



CHIRINGUITO SOURCING



Ristorante B&B

Viale Porto Palos, 5, 47922 Viserbella RN

Tel. 0541 735500 - Cell. 335 8181929

www.ristorantebb.it



Seguici su Instagram
@ristorantebb_

Username Wi-Fi: RistoranteB&B
Password: mangiarebene@1