

Ristorante Romantica

Bruno & Caterina
e il Team del Camping Riarena

ORARI D'APERTURA

LUNEDÌ

CHIUSO

MAR-GIO

11.00 - 14.00

16.00 - 22.00

ORARI CUCINA

11.30 - 14.00

17.00 - 21.30

VEN - DOM

08.00 - 22.00

ORARI CUCINA

11.30 - 21.30

www.campingriarena.ch

Bruno & Caterina ed il Team del
Camping Riarena vi danno il Benvenuto
al Ristorante Romantica.

Lasciatevi incantare dall'atmosfera magica e
romantica del nostro ristorante, dove
ogni dettaglio è pensato per rendere la
tua serata speciale.

*"Il cibo non è solo una necessità, è
un'esperienza che ci arricchisce e ci unisce"*

Bruno, Caterina und das Team des
Camping Riarena heißen Sie herzlich
Willkommen im Restaurant Romantica.

Lass dich von der magischen und
romantischen Atmosphäre unseres
Restaurants verzaubern, wo jedes
Detail darauf ausgerichtet ist, deinen
Abend besonders zu machen.

*"Essen ist nicht eine Notwendigkeit,
es ist eine Erfahrung, die uns bereichert und
verbindet."*

Tutti i nostri piatti contrassegnati con *
sono disponibili anche senza glutine.
Se hai altre allergie, alla fine del nostro menù
troverai la nostra lista degli allergeni.
Siamo a disposizione per ulteriori domande.

Alle unsere Gerichte mit einem *
gekennzeichnet sind auch glutenfrei
erhältlich.

Haben Sie eine andere Allergie, am Ende
unserer Speisekarte finden Sie unsere
Allergenliste.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen zur
Verfügung.

MENÙ



INSALATE

- *Insalata Verde** Fr. 10
Grüner Salat
- *Insalata Mista** Fr. 13
(lattuga di stagione, mais, carote, barbabietole e cetrioli)
(saisonaler Blattsalat, Mais, Karotte, Randen und Gurke)
- *Insalata Capricciosa** Fr. 13
(Fagiolini, patate, pomodoro, cipolla rossa di tropea, olive taggiasche e origano)
(Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, rote Tropea-Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und Oregano)
- *Insalata Caprese** Fr. 14
(Pomodoro, Bufala e pesto di basilico)
(Tomate, Büffelmozzarella und Basilikumpesto)

ANTIPASTI

- *Tagliere di salumi e formaggi** (1 Pers. / 2 Pers.) Fr. 15 / Fr. 28
Platte mit verschiedenen Wurstwaren und Käse
- Fritto misto siciliano** (1 Pers. / 2 Pers.) Fr. 12 / Fr. 20
(Crocchette di patate, panelle di ceci, verdure in pastella, arancinette)
(Kartoffelkroketten, Kichererbsenkuchen, paniertes Gemüse, Arancinette)
- *Porzione di patatine fritte** Fr. 8
Portion Pommes Frites
- Bruschette al pomodoro** Fr. 12
(Pane all'aglio tostato, pomodoro e basilico fresco)
(Geröstetes Knoblauchbrot, Tomate und frisches Basilikum)
- *Carpaccio di bresaola** Fr. 28
(Bresaola, formaggio caprino, noci e rucola)
(Bresaola, Ziegenkäse, Walnüsse und Rucola)
- *Caponata di melanzane** Fr. 16
(Melanzane, sedano, olive, capperi cipolla e pomodoro in salsa agrodolce)
(Auberginen, Sellerie, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Tomaten in süß-saurer Sauce)
- *Maialino tonnato** Fr. 28
(Lonza di maiale arrosto, in salsa tonnata e fiori di capperi)
(Gebratenes Schweinefilet, in Thunfischsauce und Kapernblüten)
- *Polpo grigliato** Fr. 26
(Polpo, patate lesse, olive taggiasche e prezzemolo)
(Oktopus, Salzkartoffeln, Taggiasca-Oliven und Petersilie)

MENÙ

PRIMI DI TERRA

- *Casereccie del Contadino** Fr. 25
(Crema di gorgonzola, speck croccante, pere e noci)
(Gorgonzolacreme, knuspriger Speck, Birnen und Walnüsse)
- *Penne alla Boscaiola** Fr. 26
(Salsiccia, pancetta affumicata, funghi porcini, pomodoro, panna e prezzemolo)
(Wurst, geräucherter Speck, Steinpilze, Tomate, Sahne und Petersilie)
- *Rigatoni alla Norma** Fr. 20
(Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico fresco)
(Tomatensauce, gebratene Auberginen, gesalzener Ricotta und frisches Basilikum)
- Lasagne alla bolognese** Fr. 21
(lasagne fresche e ragu' alla bolognese, besciamella e parmigiano)
(frische Lasagne mit Bolognese Sauce, Béchamel sauce und Parmesan)
- Lasagna Vegetariana** Fr. 20
(lasagne fresche e zucchine, peperoni, carote, cipolle, porri, pesto di basilico fresco, besciamella, mozzarella e parmigiano)
(frische Lasagne mit Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Lauch, frisches Basilikumpesto, Bechamel, Mozzarella und Parmesan)
- *Spaghetti alla Carbonara Romana** Fr. 22
(Guanciale, uovo, pecorino romano)
(Guanciale, Ei, Pecorino Romano)
- *Spaghetti alla Carbonara Swiss** Fr. 22
(Guanciale, uovo, panna, pecorino romano)
(Guanciale, Ei, Sahne, Pecorino Romano)
- *Spaghetti al nero di Seppia** Fr. 28
(Seppie, pomodoro, aglio, peperoncino fresco e prezzemolo)
(Tintenfisch, Tomate, Knoblauch, frische Chilischote und Petersilie)

I nostri primi piatti sono disponibili anche con spaghetti senza glutine, escluse le lasagne
Unsere Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreier Spaghetti Pasta erhältlich, ausgenommen Lasagne

RISOTTI

- *Risotto alla milanese** Fr. 18
(Riso carnaroli, zafferano, burro e parmigiano)
(Carnaroli-Reis, Safran, Butter und Parmesan)
- *Risotto ai frutti di mare** Fr. 28
(Riso carnaroli, vongole, cozze, gamberetti, calamari e pomodorini)
(Carnaroli-Reis, Venusmuscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari und Kirschtomaten)

MENÙ

SECONDI DI CARNE

- Hamburger Riarena** Fr. 29
(focaccia fatta in casa, burger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro a fette, pancetta croccante, cipolle caramellate e salsa burger fatta in casa)
(hausgemachtes Focaccia, Beef Burger, Käse, Salat, Tomatenscheiben, knuspriger Speck, karamellierte Zwiebeln und hausgemachte BURGERSAUCE)
- Filetto Stroganoff di manzo** Fr. 42
(Straccetti di manzo, salsa al cognac e panna con peperoni freschi e cipolle e cetrioli sottaceto)
(Rindsfiletstreifen, Cognac und Rahmsauce mit frischen Paprika und Zwiebeln und eingelegten Gurken)
- *Tagliata di Manzo** Fr. 36
(Carne di manzo alla griglia, rucola e grana)
(Gegrilltes Rindfleisch, Rucola und Parmesan)
- Impanata di maiale frita** Fr. 22
Frittiertes Schweinsschnitzel paniert
- Cordon Blue di maiale** Fr. 30
(carne di maiale, formaggio, prosciutto cotto)
(Schweinefleisch paniert, Gufüllt mit Käse, Schinken)
- Involtini di manzo alla Siciliana** Fr. 30
(carne di manzo, prosciutto cotto, pomodoro, formaggio pecorino, uva passa, pinoli, cipolla, prezzemolo e pane grattugiato)
(Rindfleisch, gekochter Schinken, Tomate, Pecorino-Käse, Rosinen, Pinienkerne, Zwiebeln, Petersilie und Paniermehl)
- *Parmigiana di Melanzane** Fr. 24
(melanzane fritte, salsa di pomodoro, parmigiano e basilico fresco)
(gebratene Auberginen, Tomatensauce, Parmesan und frisches Basilikum)

SECONDI DI PESCE

- Fritto misto di mare** Fr. 36
Gemischte frittierte Meeresfrüchte
- *Grigliata mista di mare** Fr. 42
Gemischte Meeresfrüchte grilliert

Tutti i nostri secondi possono essere accompagnati dai seguenti contorni:
*patatine fritte, *verdure miste o *patate al forno.

Desidera un contorno aggiuntivo? Saremo lieti di servirlo separatamente al costo aggiuntivo di Fr. 8 per ogni contorno aggiuntivo.

Alle unsere zweiten Gänge können mit folgenden Beilagen serviert werden:
*Pommes Frites, *gemischtes Gemüse oder *Ofenkartoffeln.

Sie möchten gerne eine zusätzliche Beilage? Gerne servieren wir Ihnen diese separat, zum Aufpreis von Fr.8 pro zusätzliche Beilage



MENU` BIMBI

Menù bimbi fino all'età di 14 anni / Kinderteller für Kinder bis 14 Jahre

- | | |
|--|--------|
| *Pasta al pomodoro
Pasta mit Tomatensauce | Fr. 10 |
| *Pasta alla bolognese
Pasta mit Bolognese Sauce | Fr. 12 |
| *Pasta al pesto
Pasta mit Basilikumpesto | Fr. 11 |
| Chicken Nuggets e patatine fritte
Chicken Nuggets und Pommes Frites | Fr. 13 |
| *Pizza margherita
(Pomodoro, mozzarella e basilico fresco)
(Kinderpizza mit Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum) | Fr. 10 |
| *Pizza al cotto
(Pomodoro, mozzarella, cotto e basilico)
(Kinderpizza mit Tomate, Mozzarella, Schinken und Basilikum) | Fr. 12 |
| *Pizza margherita con
patatine fritte e wurstel
Kinderpizza Margherita mit Pommes Frites und Würstchen | Fr. 14 |

I nostri piatti di pasta sono disponibili anche con spaghetti senza glutine
Unsere Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreier Spaghetti Pasta erhältlich
Tutte le pizze bimbi sono disponibile anche con impasto di senza glutine
(Attenzione: prepariamo le pizze con l'attenzione più possibile e su
una teglia separato ma una
contaminazione non esclusa al 100% per le pizze)

Alle unsere Kinder Pizzen sind auch mit glutenfreiem Teig erhältlich
(Achtung: Wir bereiten die Pizzen mit größtmöglicher Sorgfalt und auf
einem separaten Blech zu, eine
Kontamination der Pizzen ist jedoch nicht zu 100 % ausgeschlossen.)

MENÙ

DESSERT

Cannolo siciliano

(cialda croccante con ricotta di pecora dolce e gocce di cioccolato fondente)
(knusprige Waffel mit süßem Schafs-Ricotta und dunklen Schokoladentropfen)

Fr. 10

*Semifreddo alle mandorle

Mandel-Semifreddo

Fr. 10

Tiramisù

(biscotti Savoiardi, caffè, mascarpone, uova e cacao amaro)
(Savoiardi-Kekse, Kaffee, Mascarpone, Eier und bitterer Kakao)

Fr. 10

*Tiramisù anche senza Glutine

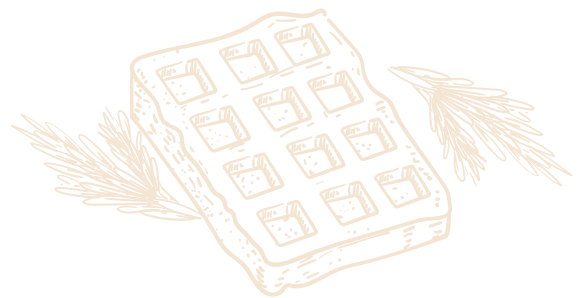
(biscotti Savoiardi s. glutine, caffè, mascarpone, uova e cacao amaro)
(Savoiardi-Kekse glutenfrei, Kaffee, Mascarpone, Eier und bitterer Kakao)

Fr. 10

Profitterol al cioccolato

(bignè, crema al cioccolato e panna)
(Puffs, Schokoladencreme und Sahne)

Fr. 10



MENÙ

Menù Pizze

- Margherita:** Fr. 15
Pomodoro, mozzarella e basilico fresco
Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum
- Prosciutto Cotto:** Fr. 17
Pomodoro, mozzarella, cotto e basilico
Tomate, Mozzarella, Schinken und Basilikum
- Cotto e Funghi:** Fr. 19
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e origano
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze und Oregano
- Capricciosa:** Fr. 24
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi, capperi, peperoni, acciughe e origano
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken, Kapern, Peperoni, Sardellen und Oregano
- Romana:** Fr. 18
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, pepe e origano
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Pfeffer und Oregano
- 4 Stagioni:** Fr. 22
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi e olive nere
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und schwarze Oliven
- Tonno e Cipolla:** Fr. 19
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di tropea e origano
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Tropea- Zwiebeln und Oregano
- Vegetariana:** Fr. 21
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, cipolle rosse di tropea e scaglie di grana
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, rote Tropea- Zwiebeln und Grana Splitter
- Diavola:** Fr. 19
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino fresco
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami und frische Chilischote
- Tirolese:** Fr. 24
Pomodoro, mozzarella, speck, uovo e pepe
Tomate, Mozzarella, Speck, Ei und Pfeffer
- Crudo e Rucola:** Fr. 24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e basilico fresco
Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Splitter und frisches Basilikum
- Valtellina:** Fr. 25
Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana e basilico fresco
Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana Splitter und frisches Basilikum
- Bologna:** Fr. 23
Mozzarella, mortadella, straciatella, granella di pistacchi e pepe
Mozzarella, Mortadella, Straciatella, gehackte Pistazien und Pfeffer
- Parmigiana:** Fr. 19
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico fresco
Tomate, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan und frisches Basilikum
- Zola e Speck:** Fr. 24
Mozzarella, gorgonzola e speck
Mozzarella, Gorgonzola und Speck

MENÙ



Bufalina: Fr. 20
Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico e pomodorini confit
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und konfierte Kirschtomaten

Al Capo: Fr. 23
Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, mais e aglio
Tomate, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Mais und Knoblauch

4 Formaggi: Fr. 20
Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano e origano
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmesan und Oregano

Calzone: Fr. 23
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, spinaci e Uovo
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Spinat und Ei

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche con impasto senza glutine, tranne la Pizza Calzone. Impasto senza glutine + Fr.3
(Attenzione: prepariamo le pizze con l'attenzione più possibile e su una teglia separata ma una contaminazione non è esclusa al 100% per le pizze)

Desidera dividere la sua pizza in due piatti?
Supplemento di Fr. 2

Vuole aggiungere un ingrediente speciale alla sua pizza? Ecco le opzioni disponibili:

Salame piccante e dolce +Fr.3	Spinaci +Fr.3
Prosciutto +Fr.3	Melanzane +Fr.3
Prosciutto crudo +Fr.5	Peperoni +Fr.3
Bresaola +Fr.5	Cipolle +Fr.3
Pancetta +Fr.3	Rucola +Fr.3
Mortadella +Fr.4	Peperoncini +Fr.3
Funghi +Fr.3	Capperi +Fr.3
Acciughe +Fr.3	Olive +Fr.3
Tonno +Fr.3	Gorgonzola +Fr.4
Uovo +Fr.3	Parmigiano +Fr.3
Pomodorini ciliegia +Fr.3	Fontina +Fr.3
Carciofi +Fr.3	Mais +Fr.3

Alle unsere Pizzen sind auch mit glutenfreiem Teig erhältlich, außer der Pizza Calzone. Pizzateig glutenfrei + Fr.3
(Achtung: Wir bereiten die Pizzen mit größtmöglicher Sorgfalt und auf einem separaten Blech zu, eine Kontamination der Pizzen ist jedoch nicht zu 100 % ausgeschlossen.)

Sie möchten Ihre Pizza in zwei Tellern
Aufpreis + Fr. 2

Möchten Sie ihrer Pizza eine Wunschzutat hinzufügen? Folgende Optionen stehen Ihnen zur Verfügung:

Salami scharf und mild +Fr.3	Spinat +Fr.3
Schinken +Fr.3	Auberginen +Fr.3
Rohschinken +Fr.5	Peperoni +Fr.3
Bresaola +Fr.5	Zwiebeln +Fr.3
Speck +Fr.3	Rucola +Fr.3
Mortadella +Fr.4	Peperoncini +Fr.3
Pilze +Fr.3	Kapern +Fr.3
Sardellen +Fr.3	Oliven +Fr.3
Thunfisch +Fr.3	Gorgonzola +Fr.4
Ei +Fr.3	Parmesan +Fr.3
Kirschtomaten +Fr.3	Fontina +Fr.3
Artischocken +Fr.3	Mais +Fr.3