



REGINA

Menù

ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS

FREDDI / COLD

- Insalata di mare - *Seafood salad* € 16,00
- Polipo all'insalata - *Octopus salad* € 16,00
- Misto freddo - *Cold seafood assortment* € 20,00
- Carpaccio misto - *Mixed carpaccio* € 16,00
- Alici marinate - *Marinated anchovies* € 15,00
- Tartare di tonno - *Tuna tartare* € 18,00
- Tris di tartare - *Trio of tartare* € 18,00

CALDI / HOT

- Cozze alla marinara - *Mussels marinara-style* € 15,00
- Cozze alla tarantina - *Mussels Taranto-style* € 16,00
- Saut di vongole - *Clam saut* € 15,00
- Greca - *Greek-style appetizer* € 17,00
- Moscardino alla diavola - *Spicy baby octopus* € 16,00

PRIMI DI PESCE / SEAFOOD FIRST COURSES

- Spaghetti alle vongole - *Spaghetti with clams* € 15,00
- Risotto alla marinara (min. 2) - *Seafood risotto (min. 2)* € 32,00
- Tagliolini allo scoglio - *Tagliolini with mixed seafood* € 17,00
- Gnocco gamberi, vongole e pesto
Potato gnocchi with shrimp, clams & pesto € 18,00
- Tagliolini A.O.P.
Tagliolini with garlic, oil, chili, and shrimp tartare € 18,00
- Gnocco gamberi e zucchini
Potato gnocchi with shrimp and zucchini € 17,00
- Paccheri al tonno - *Paccheri pasta with tuna* € 16,00

SECONDI DI MARE / SEAFOOD MAIN COURSES

- Fritto misto - *Fried seafood mix* € 20,00
- Tonno alla piastra - *Grilled tuna steak* € 20,00
- Polpo alla piastra - *Grilled octopus* € 20,00
- Spiedini di gamberi e calamari
Shrimp & squid skewers € 15,00
- Grigliata di pesce - *Mixed grilled fish* € 28,00

ANTIPASTI DI CARNE / MEAT APPETIZERS

- Misto di salumi - *Mixed cured meats* € 18,00
- Carpaccio di bresaola - *Bresaola carpaccio* € 15,00
- Bufala e crudo di Parma
Buffalo mozzarella with Parma ham € 16,00
- Caprese - *Mozzarella, tomatoes, basil* € 15,00

PRIMI PIATTI DI CARNE / MEAT FIRST COURSES

- Tagliatelle al ragù - *Tagliatelle with meat sauce* € 13,00
- Tortellini pasticcianti - *Baked tortellini with cream & ham* € 14,00
- Spaghetti al pomodoro - *Spaghetti with tomato sauce* € 10,00
- Paccheri alla carbonara - *Paccheri carbonara* € 14,00
- Gnocchi ai 4 formaggi - *Gnocchi with four cheeses* € 14,00
- Penne all'arrabbiata - *Spicy penne tomato sauce* € 13,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

- Tagliata rucola e grana - *Sliced beef with arugula and Parmesan* € 24,00
- Tagliata sale grosso e rosmarino - *Sliced beef with coarse salt and rosemary* € 22,00
- Cotoletta con patatine - *Breaded cutlet with French fries* € 13,00
- Pollo alla griglia con verdure grigliate - *Grilled chicken with grilled vegetables* € 15,00

INSALATE / SALATE

- Regina - *Lettuce, Tomato, Tuna, Corn, Mozzarella, Olives, and Carrots* € 13,00
- Atlantica - *Lettuce, Octopus, Potatoes, and Olives* € 14,00
- Esotica - *Lettuce, Shrimp, Olives, and Cherry Tomatoes* € 14,00
- Greca - *Feta Cheese, Lettuce, Cucumbers, Black Olives, Cherry Tomatoes, and Onion* € 13,00

CONTORNI / SIDE DISHES

- Patate Al Forno - *Roasted Potatoes* € 6,00
- Patatine Fritte - *French Fries* € 6,00
- Verdure Alla Griglia - *Grilled Vegetables* € 6,00
- Insalata Mista - *Mixed Salad* € 6,00

PIZZE / PIZZAS

- Margherita - *Tomato and mozzarella* € 8,00
- Napoli - *Tomato, mozzarella and anchovies* € 10,00
- Regina - *Mozzarella, Parma ham, buffalo mozzarella and dried tomatoes* € 16,00
- 4 stagioni - *Mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes and black olives* € 10,00
- Wurstel e patatine - *Mozzarella, tomato, wurstel and French fries* € 10,00
- Diavola - *Mozzarella, tomato and spicy salame* € 9,00
- Capricciosa - *Mozzarella, tomato, artichokes, mushrooms, ham and black olives* € 10,00
- 4 Formaggi - *Pizza with four cheeses* € 10,00
- Ortolana - *Pizza with vegetables* € 10,00
- Tonno e cipolla - *Pizza with tuna and onions* € 10,00
- Calzone - *Tomato, mozzarella, mushrooms and baked ham* € 12,00
- Frutti di mare - *Tomato, seafood and mozzarella* € 15,00

PIADINE / FLATBREADS

- Crudo Stracchino e Rucola - *Parma Ham, Stracchino Cheese, And Arugula* € 9,00
- Crudo e Mozzarella - *Parma Ham And Mozzarella* € 8,00
- Crudo Stracchino - *Parma Ham And Stracchino Cheese* € 8,00
- Cotto e Mozzarella - *Cooked Ham And Mozzarella* € 8,00
- Cotto e Fontina - *Cooked Ham And Fontina Cheese* € 7,00
- Stracchino e Zucchini - *Stracchino Cheese And Zucchini* € 8,00
- Stracchino e Verdure Grigliate - *Stracchino Cheese And Grilled Vegetables* € 8,00
- Salame e Fontina - *Salami And Fontina Cheese* € 7,00
- Crudo Pomodoro e Insalata - *Parma Ham, Tomato, And Lettuce* € 8,00
- Alici Marinate, Rucola e Cipolla - *Marinated Anchovies, Rocket And Onion* € 10,00
- Carpaccio di Tonno, Insalata e Pomodoro - *Tuna Carpaccio, Salad And Tomato* € 12,00

DOLCI / DESSERTS

- Panna cotta (Schokolade, Karamell oder Waldfrüchte) € 7,00
- Crème Caramel € 7,00
- Tiramisù € 7,00
- Mascarpone € 7,00

I dolci verranno menzionati in base al volere dello chef

Desserts will be announced according to the chef's selection

CAFFETTERIA / HOT BEVERAGES

- Espresso € 1,50
- Cappuccino € 2,00
- Americano € 2,00
- Tè caldo - *Hot tea* € 2,50

BAR / SOFT DRINKS

- Acqua naturale 0,75 cl € 2,50
- Acqua gasata 0,75 cl € 2,50
- Succo di frutta - *Fruit juice* € 4,00
- Bibite in bottiglia - *Bottled soft drinks* € 4,50

BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEER

- Piccola - *Small* € 3,50
- Media - *Medium* € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

- Viola bionda 0,75l € 13,00
- Augustiner 0,5 € 6,00
- Weiss 0,5 € 6,00
- Amarcord Gradisca bionda € 6,00
- Amarcord Volpina rossa € 6,00
- Ichnusa € 5,00
- Corona € 5,00
- Birra analcolica - *Alcohol-free beer* € 5,00

DRINK

- Gin tonic € 10,00
- Aperol spritz € 7,00
- Mojito € 10,00
- Negroni € 10,00
- Americano € 10,00

AMARI E DIGESTIVI / LIQUEURS AND DIGESTIFS

- Amari - *Bitters* € 4,00
- Whisky € 8,00
- Grappa € 6,00

ALLERGENI / ALLERGENS

I nostri prodotti possono contenere (anche in tracce): CEREALI / GLUTINE,
CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE / LATTOSIO,
FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI.

ALLERGENS

Our products may contain (even trace amounts): CEREALS/GLUTEN,
SHELLFISH, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK/LACTOSE,
TREES, CELERY, MUSTARD, SEEDS.

LISTA DEI VINI / WINE LIST

Vino della casa - <i>House wine</i>	0,25 L	0,5 L	1 L
	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00

BOLLICINE ITALIANE / ITALIAN SPARKLING WINES

ROMAGNA

- Blanc de Noir Metodo classico Sangiovese Extra Brut Santa Lucia € 26,00

- Bella Sposa Rosé Brut Metodo classico da uve sangiovese Santa Lucia € 24,00

VENETO

- Spumante Cuvée Brut Foss Marai € 22,00
- Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Foss Marai € 25,00

LOMBARDIA

- Franciacorta DOCG Brut Millesimato Ferghettina € 50,00
- Franciacorta DOCG Satèn Ferghettina € 45,00
- Franciacorta Cascina Brut San Pietro € 30,00
- Franciacorta Cascina Satèn San Pietro € 35,00
- Franciacorta Pas Dosé Majolini € 40,00

TRENTINO

- Trento DOC Maximum Blanc de Blancs Ferrari € 40,00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

ROMAGNA

- Trebbiano IGP Rubicone Santodeno € 12,00
- Albarara Albana Tenuta Santa Lucia € 20,00
- Pagadebit DOC Strati Enio Ottaviani € 18,00
- Rebola Colli di Rimini Stelvin Enio Ottaviani € 27,00
- Rebola DOC Scabi San Valentino € 22,00

MARCHE

- Verdicchio Classico Colli Jesi DOC Marcinelli € 18,00
- Incrocio Bruni 54 IGT Terracruda € 20,00
- Pecorino DOC Villa Angela Velenosi € 18,00

LOMBARDIA

- I Frati Lugana DOC Cà dei Frati € 28,00

ALTO ADIGE

- Gewürztraminer DOC Tiefenbrunner € 27,00

FRIULI

- Ribolla Gialla DOC Collio Pighin € 18,00
- Pinot Grigio DOC Grave Pighin € 16,00

CAMPANIA

- Falanghina del Sannio DOC Mastroberardino € 20,00
- Greco di Tufo DOCG Feudi San Gregorio € 26,00

SARDEGNA

- Vermentino di Gallura Branu DOCG Vigne Surrau € 26,00

VINI ROSSI / RED WINES

ROMAGNA

- Sangiovese IGP Tenuta Santodeno € 12,00
- Sangiovese DOP Super Caciara Enio Ottaviani € 18,00
- Sangiovese DOC Appassimento Tenuta Santodeno € 24,00
- Sangiovese DOC Riserva Batest Villa delle Lepri € 27,00
- Sangiovese DOC Riserva Vigna del Generale Nicolucci € 45,00

Coperto - *Cover charge*

€ 2,50

Per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale o alla direzione.
Information on the presence of these substances is available from staff
or in the allergens book stored on the premises.
Grazie / Vielen Dank