



**Acqua: € 2**

Wasser  
Water  
Eau

**Servizio a persona: € 3,5**

Bedienung pro Person: € 3  
Service to person: € 3

**La Mezza Porzione: il 20% in Meno sul Prezzo Intero**

Halbe Portionen minus 20% vom Kartenpreis  
Half Portion less of whole Price 20%  
La Demie Portion 20% Moins que le Prix Entier

**(\*): Surgelati - (\*\*): Surgelati e Freschi**

(\*): Tiefgefroren - (\*\*): Tiefgefroren und Frisch  
(\*): Deep Frozen - (\*\*): Deep Frozen and Fresh  
(\*): Surgele - (\*\*): Surgele et Frais



# Il Romito

## Menù Ristorante

www.ilromito.it



### Antipasti - vorspeisen - hors - d'oeuvre

Misto mare Romito (mare) ..... € 16  
Romito Spezial (Mischung aus vielen kleinen Proben von Meeresfrüchten)  
Romito Special (mix of many small samples of sea food)  
Romito Special (mélange de nombreux petits échantillons de fruits de mer)

Crostini di mare ..... € 10  
gemischte Meeresfrüchte Crostini  
mixed seafood crostini  
crostini aux fruits de mer mélangés

Salmone Affumicato con Burro e Crostini .... € 15  
Geraeucherter Lachs mit geroestetem Brot und Butter  
Smoked Salmon with Toasts and Butter  
Saumon Fumè avec Beurre et Croutons

Misto di Pesce Affumicato ..... € 16  
Gemischter Geraeucherter Fisch  
Mixed Smoked Fish  
Mix Poisson Fumè

Tartare di tonno con semi di papavero  
e pistacchi su gentilina ..... € 15  
Thunfisch-Tartar mit Mohn und Pistazien  
Tuna tartare with poppy seeds and pistachios  
Tartare de thon aux graines de pavot et pistaches

Cozze alla marinara ..... € 11  
Muscheln Marinara  
mussels marinara  
moules marinara

### Primi Piatti - suppen - soups - potages

Risotto alla Marinara \*\* (min. 2 persone) cad ..... € 13  
Reis nach Matrosenart , Fischsosse \*\* (mind. 2 Pers.) pro Pers.  
Rice with Fish Sauce \*\* (min. 2 Pers.) per Pers.  
Riz à la Matelote \*\* (au moins 2 Pers.) chaqun

Spaghetti allo Scoglio \*\* ..... € 13  
Spaghetti mit Meeresfrüchte in Tomatensosse\*\*  
Spaghetti with Mixed Seafood on Tomato Sauce \*\*  
Spaghetti au Fruits de Mer, Moules, Clovisses \*\* et sauce aux Tomates

Spaghetti al Pomodoro o Ragù ..... € 12  
Spaghetti mit Tomatensosse oder Bolognese-Art  
Spaghetti with Fresh Tomato- or Bolognese Sauce  
Spaghetti à la Napolitaine / au Ragout

Spaghetti alle Vongole Veraci ..... € 13  
Spaghetti mit Venusmuscheln in Sahnesosse  
Spaghetti with Carpet Shells and Cream  
Spaghetti aux Clovisses et Creme Fraiche

Ravioli di ricotta e spinaci in salsa di scampi e olio tartufato ..... € 14  
Ricotta and spinach ravioli in scampi sauce and truffle oil  
Ricotta-Spinat-Ravioli in Scampi-Sauce und Trüffelöl  
Raviolis à la ricotta et aux épinards à la sauce scampi et huile de truffe

Ravioli di ricotta e spinaci in salsa di orata ..... € 13  
Ravioli mit Ricotta und Spinat in Seebrassen-Sauce  
Ravioli with ricotta and spinach in sea bream sauce  
Raviolis à la ricotta et aux épinards en sauce à la dorade

Tagliolini all' Astice (min. 2 persone) cad ..... € 28  
Halber Hummer mit Bandnudeln in Tomatensoss (mind. 2Pers.) pro Pers.  
Half Lobster with Noodles on Tomato Sauce (min. 2 Pers.) per Pers.  
Noilles à l' Homard et Sauce aux Tomates (au moins 2 Pers.) chaqun



# Il Romito

## Menù Ristorante

www.ilromito.it



### Pesce - fische - fish - poisson

Cacciucco alla Livornese ..... € 28

Ein typisches lokales Gericht, wie eine scharfe Tomatensuppe und gemischter Fisch ohne Knochen. (Tintenfisch, Tintenfisch, Fisch, Muscheln, Mantis-Garnelen)

A typical local dish, like a spicy tomato soup and mixed fish without bones. (octopus, cuttlefish, fish, mussels, mantis shrimp)

Un plat typique de la région, comme une soupe épicée à la tomate et un mélange de poisson sans arêtes. (pieuvre, seiche, poisson, moules, crevette mante)

Degustazione Cacciucco alla Livornese - half a portion - ..... € 21

Ein typisches lokales Gericht, wie eine scharfe Tomatensuppe und gemischter Fisch ohne Knochen. (Tintenfisch, Tintenfisch, Fisch, Muscheln, Mantis-Garnelen)

A typical local dish, like a spicy tomato soup and mixed fish without bones. (octopus, cuttlefish, fish, mussels, mantis shrimp)

Un plat typique de la région, comme une soupe épicée à la tomate et un mélange de poisson sans arêtes. (pieuvre, seiche, poisson, moules, crevette mante)

Fritto di Gamberi e Totani \*\* ..... € 15

Garnelen und Calamaris, gebraten \*\*

Fried Prawns and Squids \*\*

Calamars et Crevettes Frites \*\*

Fritto Misto Gran Scelta ..... € 16

Junge gem. Fische, Calamaris und Garnelen, gebraten

Fried Shrimps, Squids and jung Mixed Fishes

Friture Mixte Speciale

Gamberi e Scampi alla griglia ..... € 20

Garnelen und Scampi \* (pro 100g)

Prawns and Scampi \* (h/g)

Ecrevisses et Scampi \* (h/g)

Tagliata di tonno di crosta di pistacchio e semi di papavero ..... € 22

Sliced tuna with pistachio crust and poppy seeds

Geschnittener Thunfisch mit Pistazienkruste und Mohn

Thon en tranches avec croûte de pistache et graines de pavot

Pesce ..... € 6 (h/g)

Frische Fische, nach Tagesangebot (pro 100g)

Fresh Fish on Today's Offer (h/g)

Poisson Frais Plat du Jour (h/g)

### Contorni - gemüse - vegetables - légumes

Patate Fritte ..... € 4

Pommes Frites  
French Fried Potatoes  
Pommes Frites

Insalata Mista..... € 4

Gemischter Salat  
Mixed Fresh Salat  
Mix Salade

Insalata di Pomodori..... € 5

Tomaten Salat  
Tomato Salat  
Salade de Tomates

### Formaggi - kaese - cheese - fromages -

Misto di formagi con miele e noci ..... € 8

Auswahl an Käse mit Honig und Nüssen  
Selection of cheeses with honey and nuts  
Sélection de fromages au miel et aux noix

### Frutta - obst - fruit - fruits

Ananas ..... € 5

Ananas  
Pineapple  
Ananas

Ananas con Maraschino..... € 6

Ananas mit Maraschino  
Pineapple with Maraschino  
Ananas au Marasquin

### Dolci - süßspeisen - cakes - gateaux

Tortino al cioccolato bianco profumato all'amaretto, crema pasticcera e fragole ..... € 7

Weißer Schokoladenkuchen mit Amaretto, Pudding und Erdbeeren  
White chocolate cake scented with amaretto, custard and strawberries  
Gâteau au chocolat blanc parfumé à l'amaretto, crème anglaise et fraises

Tortino al cioccolato nero con granella di nocciole, crema pasticcera e panna ..... € 6

Schwarze Schokoladentarte mit gehackten Haselnüssen, Pudding und Sahne  
Black chocolate tart with chopped hazelnuts, custard and cream  
Tarte au chocolat noir avec noisettes hachées, crème anglaise et crème

Semi-freddo al cioccolato, arancia e meringa ..... € 7

kaltes Dessert mit Schokolade, Orange und Baiser  
cold dessert with chocolate, orange and meringue  
dessert froid au chocolat, orange et meringue

Sfogliatine con frutti di bosco, crema pasticcera e panna ..... € 6

Blätterteig mit Beeren, Pudding und Sahne  
Puff pastry with berries, custard and cream  
Pâte feuilletée aux fruits rouges, crème anglaise et crème