



IL RE DEI MARI

— Maestà del Gusto —

ENGLISH - GERMAN - RUSSIAN



Welcome to our Kingdom.

Our cosy, informal seafood restaurant is the perfect place to experience the flavours and deliciousness of Romagna's cuisine.

Our refined interior has a colour scheme planned to give a distinct maritime feel. Our food tells the story of our sea: our menu, featuring traditional dishes with a modern twist and top-quality ingredients, is reflective of this.

We are ready to satisfy your seafood cravings with intense, authentic flavours and the very best that our sea has to offer.

So please, sit back and enjoy!

Willkommen in unserem Königreich.

Unser gemütliches und familiäres Restaurant ist der ideale Ort, um sich wie am Meer zu fühlen, verwöhnt von den Düften und den leckeren Geschmäckern der romagnolischen Fischertradition.

Die Eleganz unserer Einrichtung erinnert an die Farben des Meeres, während auf dem Tisch die Tradition mit typischen Gerichten und hervorragenden Zutaten fortgesetzt wird. Zubereitungen, die von der Geschichte unseres Meeres und dem einzigartigen Geschmack der gastronomischen Kultur der Romagna erzählen und von unserem Chefkoch in einer modernen Form neu interpretiert werden.

Ein authentischer Roman der lokalen Geschmacksnoten, mit intensiven und aromatischen Kombinationen, die die besten Fischrezepte auf den Tisch bringen.

Bleibt nur noch, Ihnen einen guten Appetit zu wünschen!

Добро пожаловать в наше Королевство.

Наш ресторан с уютной и непринужденной атмосферой является идеальным местом, чтобы провести время на берегу моря, наслаждаясь ароматом и вкусом традиционных блюд из морепродуктов Романьи.

Элегантность обстановки нашего ресторана передает краски моря, а на столе присутствуют традиционные старинные блюда из превосходных ингредиентов. Блюда, рассказывающие историю нашего моря и передающие уникальный вкус гастрономической культуры Романьи, переосмысленные нашим шеф-поваром в современном ключе.

Подлинный роман местных вкусов, насыщенные и ароматные сочетания, воплощение лучших рыбных рецептов.

Желаем Вам приятного аппетита!

SEAFOOD MENU

Meeresfrüchte-Menü

меню морепродуктов

ENGLISH

GERMAN

RUSSIAN



STARTERS FROM THE SEA

Vorspeisen aus dem Meer

Закуски с Моря

Octopus salad with diced potatoes and Cailletier olives
Salat von gekräuselter Tintenfisch mit Kartoffelwürfeln und Taggiasca-Öliven
Салат из осьминога с кубиками картофеля и таджасскими оливками

16.00€

Cuttlefish salad, celery, and seasonal citrus
Salat aus Tintenfisch, Sellerie und Zitrusfrüchten der Saison
Салат из каракатицы, сельдерея и сезонных цитрусовых

15.00€

Swedish Salmon Gravlax with cereal chips
Gravlax-Lachsrosen (schwedisch) mit Getreidechips
Розочки из лосося Гравлакс (Швеция) с зерновыми чипсами

16.00€

Local anchovy fillets, marinated in apple cider vinegar
Filets einheimischer Sardellen, mariniert in Apfelessig
Филе наших анчоусов, маринованных в яблочном уксусе

13.00€

Re dei Mari Tasting (selection of cold starters)
Verkostung des Königs der Meere (Auswahl an kalten Vorspeisen)
Дегустация Король морей (ассорти из холодных закусок)

25.00€

Yellowfin tuna Tartare with PDO Burrata cheese
Thunfisch-Tartar (Gelbflossen) mit Burrata-Frischkäse DOP
Тартар из тунца (желтопёрого) с сыром буррата DOP

18.00€

Canadian lobster Catalana with crunchy vegetables
Katalanische Komposition von kanadischem Hummer (Astice) mit knusprigem Gemüse
Композиция из канадского лобстера по-каталонски с хрустящими овощами

7.00€/hg

Sliced Carpaccio of the day (sea bass, amberjack, gilthead bream, tuna)
Fächer aus Carpaccio des Tages (Wolfsbarsch, Bernsteinmakrele, Seebrasse, Thunfisch)
Карпаччо дня (сибас, сериола, дорада, тунец)

20.00€

Platter of Fines de Claire oysters (5 pieces)
Plateau d'oystres Fines de Claire (Austern) (5 Stk.)
Плато из устриц Фин-де-Клер (5 шт.)

20.00€

Sauteed mussels "alla tarantina" (in spicy tomato sauce) served with toasted bread
Sautierte Miesmuscheln nach Tarantiner Art mit hausgemachtem Röstbrot
Соте из мидий по-тарантински с домашними гренками кростоне

14.00€

Octopus "alla diavola" (in spicy tomato sauce) with cailletier olives
Scharfe Tintenfischschale mit Taggiasca-Öliven
Осьминог в горшочке «алла диавола» с таджасскими оливками

17.00€

Regina Tasting (trio of hot starters)
Verkostung der Königin (Dreierlei warme Vorspeisen)
Дегустация Королевы (триптих горячих закусок)

22.00€

Sauteed chickpeas, shortnecked clams and rosemary
Sauté von Kichererbsen, Venusmuscheln und Rosmarin
Соте из нута, морских петушков и розмарина

14.00€



SEAFOOD FIRST COURSES

Nudelgerichte aus dem Meer

Первые рыбные блюда

Homemade Strozzapreti (hand-rolled pasta) with seafood and a little tomato sauce

Handgemachte Strozzapreti mit Meeresfrüchten

Строццапре́ти ручной работы с морепродуктами (маккиато)

16.00€

Anolini (stuffed pasta) in a seafood broth

Anolini (gefüllte Nudeln) in Meeresalgenbrühe

Анолини в рыбном бульоне

14.00€

Tagliolini cacio e pepe with Mazara del Vallo red shrimp tartare, dill, and lime

Tagliolini cacio e pepe (Käse und Pfeffer), Tartar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo, mit Dill und Limetten

Тальюлини качо-э-пепе (с сыром и перцем), тартар из красных креветок Мадзара-дель-Валло, укроп и лайм

18.00€

Carnaroli Risotto with scampi tails, PGI Stracciatella cheese and pesto sauce (2 people min.)

Carnaroli-Risotto mit Kaisergranatschwänzen, Stracciatella-Frischkäse IGP und Pesto (mindestens für 2 Personen)

Ризотто Карнароли с хвостами лангустинов, сыром страччате́лла IGP и песто (мин. на 2 персоны)

17.00€

Gragnano Spaghettoni with clams

Gragnaner Spaghetti mit Venusmuscheln

Спагеттоне ди Граньяно с венерками поверачче

14.00€

Purple potato gnocchi with shortnecked clams and yellow grape tomatoes from Vesuvius

Gnocchi aus violetten Kartoffeln mit Venusmuscheln und gelben Datteltomaten vom Vesuv

Ньокки из фиолетового картофеля с морскими петушками и желтыми помидорами даттерини Везувий

15.00€

Passatelli (fresh egg pasta) "alla Poseidone" (with shelled seafood)

Passatelli der Romagna nach Poseidons Art (ohne Schale)

Романьольские пассателли «алла Посейдон» (очищенные)

16.00€

Fresh Paccheri with lobster (1/2 Canadian lobster)

Frische Paccheri-Nudeln mit Hummer (Astice) (1/2 Hummer aus Kanada)

Свежие паккери с лобстером (1/2 канадского лобстера)

26.00€



IL RE DEI MARI: TASTING MENU

Vollständiges Menü des Königs der Meere (Il Re dei Mari)

Полное меню Король морей

Selection of cold starters

Verkostung von kalten Vorspeisen

Дегустация холодных закусок

Homemade Strozzapreti (hand-rolled pasta) with seafood

Hausgemachte Strozzapreti -Nudeln mit Meeresfrüchten

Домашние строццапрете с морепродуктами

Mixed grill skewers (squid, shrimp) (2 pieces)

Zweiterlei Spieße (Tintenfisch, Garnelen) vom Grill

Бис из шашлыков (кальмары, креветки) на гриле

Fried seafood from the Adriatic Sea with vegetables

Gebratener gemischter Fisch aus der Adria mit Gemüse

Жареные морепродукты Адриатического моря с овощами

Lemon/coffee sorbet

Zitronensorbet/Kaffee

Лимонный/кофейный сорбет

Water

Wasser

Вода

2 people minimum (beverage not included)

Mindestens 2 Personen (ohne Getränke)

Минимум 2 персоны (без учёта напитков)

40.00€



SEAFOOD SECOND COURSES

Hauptgerichte aus dem Meer

Вторые рыбные блюда

Fried seafood from the Adriatic Sea with battered vegetables

Gebratener Fisch aus der Adria mit paniertem, frittiertem Gemüse

Жареные морепродукты Адриатического моря с овощами в кляре

18.00€

Swordfish steak with Salmoriglio sauce

Schwertfisch in Scheiben mit Salmoriglio-Marinade

Стейк из морской костной рыбы (рыба-меч) с соусом сальморильо

22.00€

Mixed grill skewers (squid, Argentine red shrimp) (3 pieces)

Gegrillte Spieße (Tintenfisch, argentinische Garnele, 3 Stück)

Ассорти из шашлыков на гриле (кальмар, аргентинская креветка 3 шт.)

15.00€

Pan seared scallops served on smashed broad beans and wild chicory

Noix de Saint Jacques (Jakobsmuscheln) auf Bohnenpüree und Chicorée

Морские гребешки Сен-Жак обжаренные на плоской сковороде, на пюре из сухих бобов и полевого цикория

16.00€

Yellowfin tuna tataki with Bronte pistachio and seasonal mixed greens

Thunfisch-Tataki (Gelbflossen) mit grüner Pistazie aus Bronte auf gemischtem Salat der Saison

Татаки из тунца (желтопёрый тунец) с зелеными фисташками Бронте на сезонном миксе из зелени

18.00€

Mixed grilled seafood from the Adriatic Sea

Gemischtes vom Grill aus der Adria

Рыбное ассорти Адриатического моря на гриле

24.00€

Grilled catch of the day

Gegrillter Fisch aus unserer Vitrine „Acquamarina“

Улов на гриле с нашей витрины «Акварина»

6.00–7.00€ (per hg)

Grilled sea bass / gilthead bream (500/600gr.)

Gegrillter Wolfsbarsch / Seebrasse (500/600gr.)

Сибас / Дорада на гриле (500/600 г)

20.00€

Grilled local brill

Gegrillter heimischer Steinbutt

Тюрбо нашего моря на гриле

6.00€ (per hg)

Platter of breadcrumb-stuffed shellfish

Unsere gratinierten Krustentiere und Muscheln

Наш гратен из ракообразных и моллюсков

28.00€

Mediterranean-style Sea bass / Gilthead bream (500/600gr.)

Wolfsbarsch / Seebrasse mediterraner Art (500/600gr.)

Сибас / Дорада по-средиземноморски (500/600 г)

22.00€



MEAT MENU

Fleisch Menü

мясное меню



STARTERS FROM THE LAND

Vorspeisen vom Land

Закуски с Материка

Selection of local cheeses and cold cuts served with piadina (local flatbread)

Auswahl an Wurst- und Käsesorten aus unserer Gegend mit warmer Piadina

Ассорти из местных колбас и сыров с горячей лепёшкой пьядиной

15.00€

Caprese salad with PDO buffalo mozzarella and Pachino cherry tomatoes

Caprese mit Büffelmozzarella DOP und Pachino-Tomaten

Капрезе с моцареллой из буйволиного молока DOP и помидорами пендолино пакино

13.00€

Vegetarian platter with grilled PGI Tomino cheese and seasonal vegetables

Großer vegetarischer Teller mit gegrilltem Tomino-Käse IGP und Gemüse der Saison

Большое вегетарианское блюдо с сыром томино IGP на гриле и сезонными овощами

15.00€

MEAT FIRST COURSES

Nudelgerichte mit Fleisch

Первые мясные блюда

Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella and topped with yellow cherry tomatoes and basil

Tortellone mit Büffelmozzarella, gelben Datteltomaten und Basilikum

Тортеллони с моцареллой из буйволиного молока, жёлтые финиковые помидоры и базилик

14.00€

Traditional tagliatelle pasta (with meat ragu sauce)

Rustikale Tagliatelle mit antiken Aromen (Fleischsauce)

Деревенская тальятелла с античным вкусом (мясной соус)

11.00€

Traditional meat lasagna

Kleine Lasagne nach Art der Romagna

Лазаньетта по-романьольски

12.00€

Tortellini (stuffed pasta) with cream and meat ragu sauce

Tortellini mit Fleischsauce, Sahne und Käse

Запеканка из тортеллини

12.00€



MEAT SECOND COURSES

Hauptgerichte mit Fleisch

Основные мясные блюда

Angus fillet medallion with gorgonzola blue cheese and roasted walnuts (250 g.)

Medaillon von Angusfilet mit Gorgonzolakäse und gerösteten Walnüssen (250gr.)

Медальоны из филе ангуса с сыром горгондзола и поджаренными грецкими орехами (250 г)

20.00€

Sliced Angus fillet with Cervia coarse salt and Sangiovese wine sauce (300 g.)

Geschnittenes Angus-Steak mit grobem Cervia-Salz und Sangiovese-Wein (300gr.)

Тальята из Ангуса с крупной солью Червии ароматизированная вином Санджовезе (300 г)

18.00€

Chicken breaded cutlet served with fries

Goldbraunes Hühnerschnitzel mit Pommes frites

Золотистая куриная отбивная с картофелем фри

10.00€



SEASONAL SIDES AND SALADS

Beilagen und Salate der Saison

Гарниры и сезонные салаты

Assorted mixed vegetables

Komposition aus gemischtem Gemüse

Овощной микс

8.00€

Roast potatoes with rosemary

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Жареный картофель с розмарином

6.00€

Fries

Pommes frites

Картофель фри

5.00€

Sautéed chicory greens

Schale mit sautiertem Chicorée vom Feld

Полевой цикорий обжаренный на сковороде

6.00€

Main-course salad (lettuce, carrots, corn, tomato, olives, tuna)

Großer Haussalat (grüner Salat, Karotten, Mais, Tomaten, Oliven, Thunfisch)

Домашний салат (зеленый салат, морковь, кукуруза, помидоры, оливки, тунец)

14.00€

Mixed salad (lettuce, carrots, tomato, rocket)

Kleiner gemischter Salat (grüner Salat, Karotten, Tomaten, Rucola)

Микс-салат (зеленый салат, морковь, помидор, рукола)

6.00€

Green salad (lettuce)

Grüner Salat

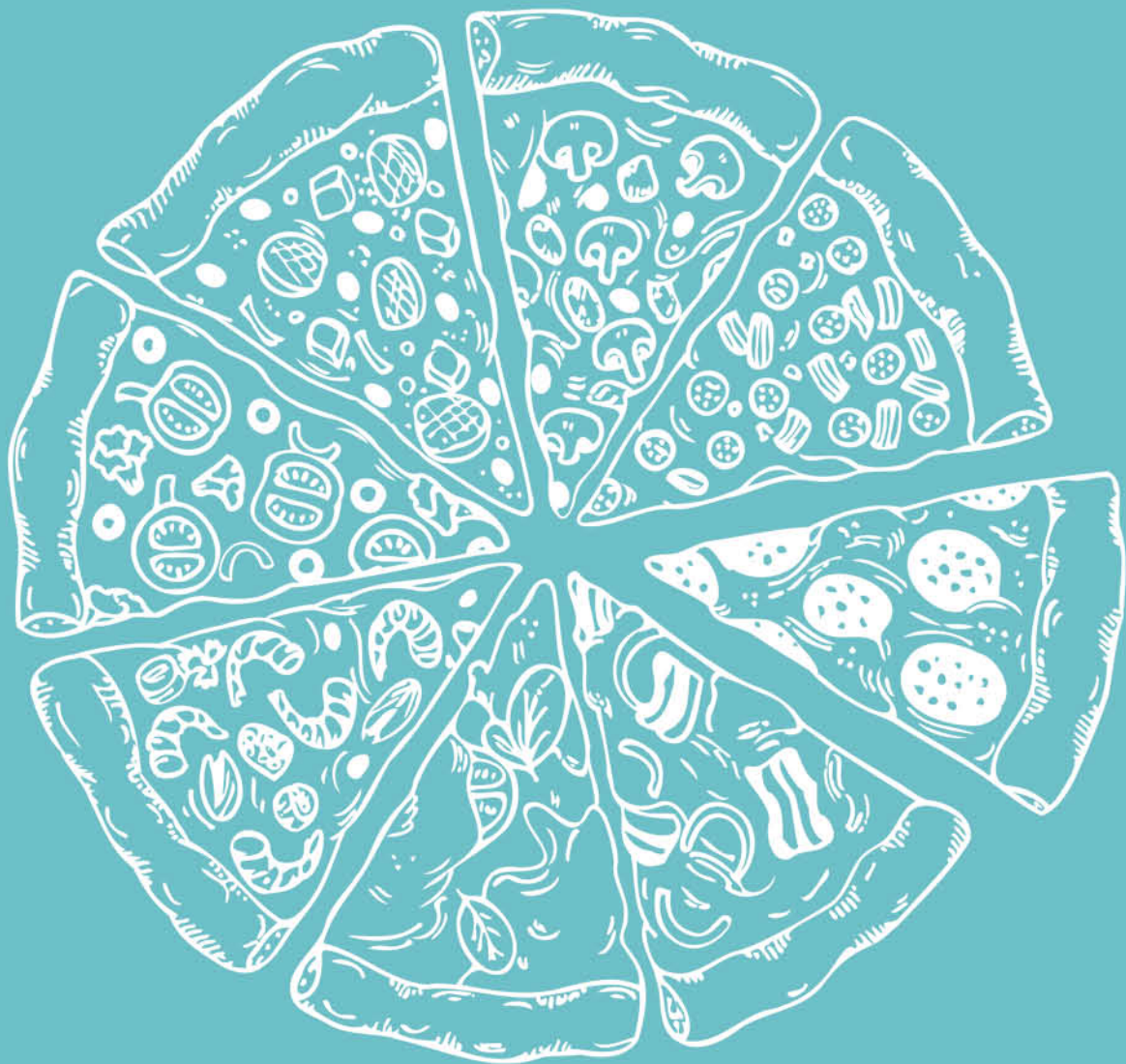
Зеленый салат

5.00€



PIZZERIA

Пиццерия



SPECIAL PIZZAS

Pizza Spezial
Специальные пиццы

Gianni:	tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, porcini mushrooms, scamorza cheese, truffle oil Tomate, Mozzarella, frische Pilze, Steinpilze, Scamorza-Käse, Trüffelöl помидоры, моцарелла, свежие грибы, белые грибы, сыр скаморца, трюфельное масло	11.00€
Vecchia Moena:	tomato sauce, mozzarella, gorgonzola blue cheese, speck ham, red radicchio, Modena IGT balsamic vinegar Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, roter Radicchio, Balsamico-Essig aus Modena IGT помидоры, моцарелла, горгонзола, спек, красный radicchio, бальзамический уксус из Модены IGT	10.00€
Baghina:	tomato sauce, mozzarella, ham, pepperoni, sausage, Vienna sausage Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, pikante Salami, Bratwurst und Würstchen помидоры, моцарелла, вареная ветчина, острая салями, сальсичча и сосиски	11.00€
Romantica:	tomato sauce, mozzarella, red radicchio, sausage, gorgonzola blue cheese, porcini mushrooms Tomate, Mozzarella, roter Radicchio, Bratwurst, Gorgonzola, Steinpilze помидоры, моцарелла, красный radicchio, сальсичча, горгонзола, белые грибы	11.00€
Caprese:	tomato sauce, mozzarella, PDO buffalo mozzarella, Pachino cherry tomatoes, basil, oregano Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Basilikum, Oregano помидоры, моцарелла, моцарелла из буйволиного молока DOP, помидоры пакино, базилик, орегано	9.00€
Calabrese:	tomato sauce, mozzarella, pepperoni, nduja spicy sausage, bell peppers, black olives Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Nduja-Salami, Paprika, schwarze Oliven помидоры, моцарелла, острая салями, ндуя, сладкий перец, маслины	9.00€
Siciliana:	tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies, black olives, garlic, oregano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Anchovis, schwarze Oliven, Knoblauch, Oregano помидоры, моцарелла, тунец, анчоусы, маслины, чеснок, орегано	9.00€
Gabry:	tomato sauce, mozzarella, pepperoni, onion and grana cheese (cooked) Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel und Parmesan (vor dem Backen belegt) помидоры, моцарелла, острая салями, лук и сыр грана (при приготовлении)	11.00€



GOURMET PIZZAS

Gourmet-Pizza (Delikatessen)

Пицца для гурманов (деликатесы)

Cantabrico:	white pizza with IGT Burrata cheese, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, Cailletier olives added after cooking „weiße Pizza“ nach dem Backen belegt, Burrata-Frischkäse IGT, Kirschtomaten, Sardellen aus dem Cantabrico, Taggiasca-Oliven «белая», на выходе сыр Буррата IGT, помидоры черри, кантабрийские анчоусы, таджасские оливки	15.00€
Genovese:	white pizza with stracchino cheese, marinated salmon, chives added after cooking „weiße Pizza“ nach dem Backen belegt, Stracchino-Frischkäse, marinierter Lachs und Schnittlauch «белая» на выходе, сыр стракино, маринованный лосось, шнитт-лук	15.00€



WHITE PIZZAS

Weiße Pizza

Белые пиццы

Fantasia:	mozzarella, tuna, porcini mushrooms, cherry tomatoes Mozzarella, Thunfisch, Steinpilze, Tomaten моцарелла, тунец, белые грибы, помидоры пендопини	12.00€
Contadina:	mozzarella, bacon, fresh mushrooms, grana shavings Mozzarella, Speck, frische Champignons, Parmesanspäne моцарелла, бекон, свежие грибы, стружка сыра грана	12.00€
Regina:	mozzarella, buffalo mozzarella, sausage, rapini Mozzarella, Büffelmozzarella, Bratwurst, Stängelkohl моцарелла, моцарелла из буйволиного молока, сальсичча, верхушки репы	12.00€
Primavera:	mozzarella, anchovies, Pachino cherry tomatoes, garlic, oregano Mozzarella, Anchovis, Pachino-Tomaten, Knoblauch, Oregano моцарелла, анчоусы, помидоры пендопино пакино, чеснок, орегано	10.00€
Il Re dei Mari (half pizza / folded pizza):	mozzarella, tomato sauce, seafood (halbe Pizza/Calzone) Mozzarella, Tomate, Meeresfrüchte (половина пицца/половина кальцоне) моцарелла, помидоры, морепродукты mozzarella, ham, sausage, porcini mushrooms (halbe Pizza/Calzone) Mozzarella, gekochter Schinken, Bratwurst, Steinpilze (половина пицца/половина кальцоне) моцарелла, вареная ветчина, сальсичча, белые грибы	13.00€

HOMEMADE TOASTED BREAD (50 CM.)

Unsere Crostini (geröstete Brotscheiben, hausgemacht 50 cm.)

Наши гренки кростини (домашние 50 см)

Crostino Mimmo (mixed) 50 cm:	mozzarella, sausage, rapini, scamorza cheese, fresh mushrooms Mozzarella, Bratwurst, Stängelkohl, Scamorza-Käse, frische Pilze моцарелла, сальсичча, верхушки репы, сыр скаморца, свежие грибы	13.00€
Crostino Vegetariano:	mozzarella, seasonal vegetables Mozzarella, Gemüse der Saison моцарелла, сезонные овощи	12.00€



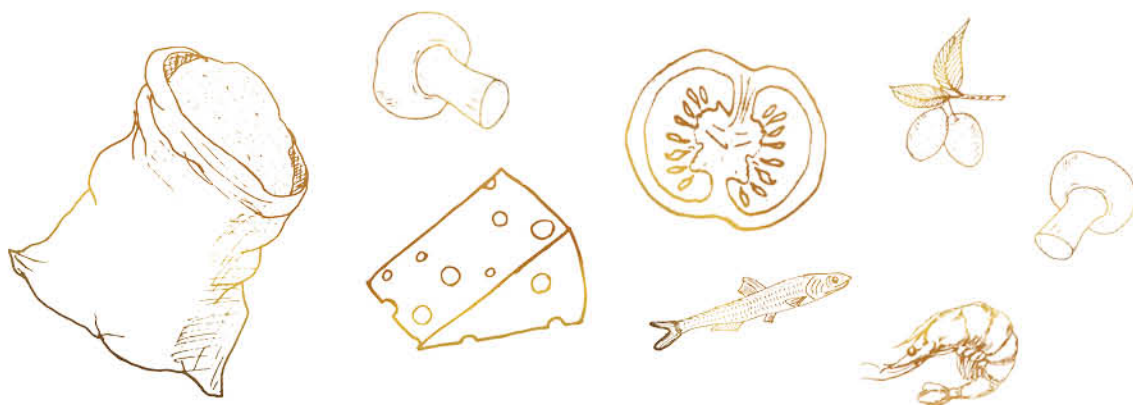
OUR TRADITIONAL PIZZAS

Unsere traditionelle Pizza

Наши традиционные пиццы

Fornarina "Bianca":	coarse salt, extra-virgin olive oil, rosemary <i>grobes Salz, extra natives Olivenöl, Rosmarin</i> крупная соль, оливковое масло extra virgin, розмарин	3.00€
Fornarina "Rossa":	tomato sauce, extra-virgin olive oil, oregano <i>Tomate, extra natives Olivenöl, Oregano</i> помидоры, оливковое масло extra virgin, орегано	3.00€
Margherita:	tomato sauce, mozzarella <i>Tomate, Mozzarella</i> помидоры, моцарелла	6.00€
Margherita Baby:	tomato sauce, mozzarella <i>Tomate, Mozzarella</i> помидоры, моцарелла	4.50€
Farcita Baby:	Add one of these toppings: fries, Vienna sausage, or ham <i>nach Wahl mit Pommes frites, Würstchen, gekochtem Schinken</i> на выбор: с картофелем фри, сосисками, вареной ветчиной	6.00€
Prosciutto cotto:	tomato sauce, mozzarella, ham <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken</i> помидоры, моцарелла, вареная ветчина	8.00€
Prosciutto crudo di Parma:	tomato sauce, mozzarella, Parma ham <i>Tomate, Mozzarella, Parmaschinken</i> помидоры, моцарелла, сыровяленая пармская ветчина	9.00€
Napoletana:	tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano <i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano</i> помидоры, моцарелла, анчоусы, орегано	8.00€
Romana:	tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano <i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oregano</i> помидоры, моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано	9.00€
Diavola:	tomato sauce, mozzarella, pepperoni <i>Tomate, Mozzarella, pikante Salami</i> помидоры, моцарелла, острая салями	9.00€
Americana:	tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage, fries <i>Tomate, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites</i> помидоры, моцарелла, сосиски, картофель фри	9.00€
Tonno e cipolla:	tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea onion <i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Tropea-Zwiebel</i> помидоры, моцарелла, тунец, лук из Тропеи	10.00€

Capricciosa:	tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, baby artichokes <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken</i> помидоры, моцарелла, вареная ветчина, свежие грибы, артишоки	10.00€
4 Stagioni:	tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, baby artichokes, black olives <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, schwarze Oliven</i> помидоры, моцарелла, вареная ветчина, свежие грибы, артишоки, маслины	10.00€
Marinara:	tomato sauce, garlic oil, parsley, oregano <i>Tomate, Knoblauchöl, Petersilie, Oregano</i> помидоры, чесночное масло, петрушка, орегано	7.00€
Riviera Adriatica:	marinara sauce, marinated fresh anchovies, rocket <i>Marinara, marinierte frische Anchovis, Rucola</i> маринара, маринованные свежие анчоусы, рукола	11.00€
Alle Verdure:	tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables <i>Tomate, Mozzarella, Gemüse der Saison</i> помидоры, моцарелла, сезонные овощи	10.00€
4 Formaggi:	mozzarella, gorgonzola blue cheese, scamorza cheese, cheese mix <i>Mozzarella-, Gorgonzola-, Scamorza-Käse, Käsemischung</i> моцарелла, горгондзола, скаморца, микс сыров	10.00€
Calzone classico:	(folded pizza), tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons</i> помидоры, моцарелла, вареная ветчина, свежие грибы	10.00€
Calzone farcito:	(folded pizza), tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, baby artichokes, Parma ham (added after cooking) <i>Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, Parmaschinken (nach dem Backen belegt)</i> помидоры, моцарелла, вареная ветчина, свежие грибы, артишоки, сыровяленая пармская ветчина (на выходе)	11.00€
Frutti di Mare:	tomato sauce, mozzarella, fresh seafood <i>Tomate, Mozzarella, frische Meeresfrüchte</i> помидоры, моцарелла, свежие морепродукты	13.00€



OUR DESSERTS

Nachspeisen des Königs (Dessert del Re)

Десерт Короля

Assorted homemade desserts (2 people minimum)	18.00€
Große Auswahl an Desserts des Hauses (mindestens für 2 Personen)	
Дегустация домашних десертов (микс десертов, мин. на 2 персоны)	
Chef's Dessert	7.00€
Dessert des Küchenchefs	
Десерт от шеф-повара	
Crema catalana	6.00€
Katalanische Creme	
Каталонский крем	
Fresh panna cotta, with strawberries, berries, and chocolate	6.00€
Panna cotta (frisch) mit Erdbeeren, Waldbeeren und Schokolade	
Панна котта (свежая) с клубникой, лесными ягодами и шоколадом	
Traditional Tiramisu	6.00€
Tiramisu nach alter Tradition	
Тирамису древней традиции	
Homemade cheesecake (chocolate, strawberries, berries)	6.00€
Käsekuchen des Hauses (Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren)	
Домашний чизкейк (шоколад, клубника, лесные ягоды)	
Caramel pudding	6.00€
Türmchen aus Karamellcreme	
Крем-карамель	
Mascarpone custard with a twist (nutella, strawberries, berries)	7.00€
Überarbeitete Komposition aus Mascarpone-Creme (Nutella, Erdbeeren, Waldbeeren)	
Композиция из крема маскарпоне пересмотренная (нутелла, клубника, лесные ягоды)	
Coffee semifreddo	6.00€
Halbgefrorenes mit Kaffee	
Кофейный semifreddo	
Mint chocolate semifreddo	6.00€
Halbgefrorenes mit Minze und Schokolade	
Мятно-шоколадный semifreddo	
Zabaione and chocolate truffle	5.00€
Klassisches Tartufo-Eis mit Zabaglione und Schokolade	
Классический трюфель сабайон и шоколад	
Limoncello truffle	6.00€
Tartufo-Eis mit Limoncello	
Трюфель с лимончелло	
+ with a dash of alcohol	+ 1.00€
*für Tartufo-Eis mit Schuss	
Коррекция трюфеля алкоголем	

Lemon sorbet	3.00€
Zitronensorbet	
Лимонный сорбет	
Coffee sorbet	4.00€
Kaffee-Sorbet	
Кофейный сорбет	
Seasonal sorbet	4.00€
Sorbet der Saison	
Сезонный сорбет	
+ with a dash of alcohol	+ 1.00€
* für Sorbet mit Schuss	
*сорбет с алкоголем	

Cover charge	2.00€
Gedeck	
Сервировка	



BAR

Draught Beer

Weihenstephaner White ale	6.00€
Forst red ale	6.00€ medium 4.00€ small
Pedavena Pale ale	5.00€ medium 3.50€ small

Craft beer

Amarcord 0,50 l	6.00€
Gradisca 0,50 l	6.00€

Bottled Beer

Menabrea 0,66	7.00€
Ichnusa 0,33	5.00€
Messina 0,33	5.00€
Heineken 0,33	5.00€
Guinness 0,33	7.00€

Wine on tap

Fratino still white wine	1/4L 4.00€ - 1/2L 7.00€ - 1L 12.00€
Fratino sparkling white wine	1/4L 4.00€ - 1/2L 7.00€ - 1L 12.00€
Glass	5.00€

Bottled beverage 0,33l

Coca-Cola – Fanta – Sprite	4.00€
Fruit juice	3.50€
Water (still – sparkling) 0,75L	3.00€

Spirits

Italian bitters	4.00€
White grappa	4.00€
Barrel-aged grappa	5.00€
Whisky	6.00€
Whisky Reserve	7.00€
Cognac	6.00€
Cognac Reserve	7.00€

Coffee bar

Espresso	1.50€
Coffee with a dash of liquor	2.00€
Cappuccino	2.00€
Americano	2.00€
Barley coffee	small 1.50€ big 2.00€
Ginseng coffee	small 2.00€ big 2.50€
Tea	2.50€

BAR

Bier vom Fass

Weihenstephaner weiß	6.00€
Forst rot	6.00€ mittel 4.00€ klein
Padavena hell	5.00€ mittel 3.50€ klein

Craft Bier

Amarcord 0,50 l	6.00€
Gradisca 0,50 l	6.00€

Flaschenbier

Menabrea 0,66	7.00€
Ichnusa 0,33	5.00€
Messina 0,33	5.00€
Heineken 0,33	5.00€
Guinness 0,33	7.00€

Wein vom Fass

Fratino Stiller Weißwein	1/4L 4.00€ - 1/2L 7.00€ - 1L 12.00€
Fratino Weißwein mit Kohlensäure	1/4L 4.00€ - 1/2L 7.00€ - 1L 12.00€
Glas	5.00€

Getränke in Flaschen 0,33lt

Coca-Cola – Fanta – Sprite	4.00€
Saft	3.50€
Wasser (still – mit Kohlensäure) 0,75L	3.00€

Liköre

Nationale Bitter-Liköre	4.00€
Weißer Grappa	4.00€
Barrique-Grappa	5.00€
Whisky	6.00€
Whisky Reserve	7.00€
Kognak	6.00€
Kognak Reserve	7.00€

Cafeteria

Espresso-kaffee	1.50€
Kaffee mit Schuss	2.00€
Cappuccino	2.00€
Amerikanischer Kaffee	2.00€
Gerstenkaffee	klein 1.50€ groß 2.00€
Ginseng	klein 2.00€ groß 2.50€
Tee	2.50€

BAR

Пиво на разлив

Вайэнштефанер белое	6.00€
Форст красное	6.00€ среднее 4.00€ маленькое
Падавена светлое	5.00€ среднее 3.50€ маленькое

Крафтовое пиво

Амаркорд 0,50л	6.00€
Градиска 0,50л	6.00€

Бутылочное пиво

Менабреа 0,66л	7.00€
Икнуза 0,33л	5.00€
Мессина 0,33л	5.00€
Хайнекен 0,33л	5.00€
Гиннесс 0,33л	7.00€

Вино на разлив

Фратино Белое тихое вино 1/4л 4.00€ - 1/2л 7.00€ - 1л 12.00€	
Фратино Белое игристое вино 1/4л 4.00€ - 1/2л 7.00€ - 1л 12.00€	
Бокал	5.00€

Напитки в бутылках 0,33 л

Кока-Кола - Фанта - Спрайт	4.00€
Сок	3.50€
Вода (негазированная - газированная) 0,75 л	3.00€

Ликёры

Горькие национальные ликеры	4.00€
Белая граппа	4.00€
Граппа Баррик	5.00€
Виски	6.00€
Виски Резерв	7.00€
Коньяк	6.00€
Коньяк Резерв	7.00€

Кофе

Кофе эспрессо	1.50€
Кофе с алкоголем	2.00€
Капучино	2.00€
Кофе американо	2.00€
Ячменный кофе	маленький 1.50€ большой 2.00€
Кофе с женьшенем	маленький 2.00€ большой 2.50€
Чай	2.50€

LIST OF 14 ALLERGENS

Liste der 14 Lebensmittelallergene

Список 14 пищевых аллергенов

If you suffer from food allergies or intolerances to one or more substances, please inform our waiting staff. We will gladly help you avoid dishes with ingredients you are allergic or intolerant to.
Though we rigidly adhere to our HACCP procedures to avoid cross-contamination in preparing our food, we cannot guarantee that it does not occur.

Wenn Sie gegen einen oder mehrere Stoffe allergisch sind oder eine Unverträglichkeit haben, informieren Sie uns und wir werden Sie auf Zubereitungen hinweisen, die frei von den spezifischen Allergenen sind.
Unsere HACCP-Verfahren berücksichtigen das Risiko einer Kreuzkontamination, und unser Personal ist für den Umgang mit diesem Risiko geschult. Dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittel bei der Zubereitung und beim Servieren mit anderen Allergenen in Kontakt kommen.

При наличии аллергии или непереносимости одного или нескольких веществ сообщите нам об этом, и мы предложим Вам блюда, не содержащие данные аллергены.
В соответствии с нашими процедурами HACCP учитывается риск перекрестного загрязнения, и наш персонал специально обучен работе с этим риском, однако при приготовлении и подаче блюд невозможно полностью исключить вероятность контакта пищевых продуктов с другими аллергенами.

PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF ERDNÜSSE UND ERDNUSSDERIVATE АРАХИС И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ

Packaged snacks, custard, sauces (including trace amounts)

Verpackte Snacks, Cremes und Gewürze, in denen auch kleine Mengen enthalten sind

Упакованные снеки, кремы и заправки, в которых он присутствует даже в небольшом количестве



NUTS SCHALENFRÜCHTE ОРЕХИ

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts and pistachio nuts

Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Cashewnüsse und Pistazien

Миндаль, фундук, грецкий орех, кешью, пекан и фисташки



MILK AND PRODUCTS THEREOF MILCH UND MILCHERZEUGNISSE МОЛОКО И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ

Dairy products, including yogurt, biscuits, cakes, ice-cream, custard and cream

Alle Produkte, in denen Milch verwendet wird: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes

Любой продукт, в котором используется молоко: йогурт, печенье, торты, мороженое и различные кремы



MOLLUSCS SCHALENTIERE МОЛЛЮСКИ

Queen scallops, razor clams, Mediterranean scallops, mussels, oysters, limpets, clams, wedge clams, etc.

Kammuschel, Schwertmuschel, Jakobsmuschel, Miesmuschel, Auster, Napfschnecke, Venusmuschel, Tellmuschel, usw.

Морской гребешок, морской черенок, мидия, устрица, морское блюдечко, венерка, теллина и т.д.



FISH FISCH РЫБА

Products containing fish, even in small doses

Lebensmittel, in denen Fisch enthalten ist, wenn auch nur in geringen Anteilen

Пищевые продукты, в которых присутствует рыба, даже в небольшом количестве



SESAME SEEDS SESAM КУНЖУТ

Whole seeds used for bread and flour, even in small doses

Ganze Samen, die für Brot und Mehle verwendet werden, auch wenn sie nur einen geringen Anteil an Sesam enthalten

Цельные семена, используемые для производства хлеба, муки, даже в небольшом количестве



SOYBEANS SOJA СОЯ

Soy-based products such as soy milk, tofu, soy noodles, etc.

Nebeenerzeugnisse wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und dergleichen

Производные продукты, такие как соевое молоко, тофу, соевая лапша и т.п.



CRUSTACEANS KRUSTENTIERE РАКООБРАЗНЫЕ

Marine and freshwater crustaceans, shrimps, scampi, lobsters, crabs, and the like

Meeres- und Süßwassergarnelen, Krabben, Hummer, Krebse u. ä.

Морские и пресноводные, креветки, омары, langoustes, крабы и т.п.



GLUTEN GLUTEN ГЛЮТЕН

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, Khorasan wheat or their hybridised strains

Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, einschließlich hybridisierter Derivate

Зерновые культуры, пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, включая гибридизированные производные



LUPIN LUPINEN ЛЮПИНЫ

Lupin can be found in vegan foods such as vegan cold cuts, flour, and the like

In veganen Lebensmitteln enthalten in Form von: Braten, Wurstwaren, Mehlen und dergleichen

Присутствуют в веганских жареных блюдах, колбасах, муке и т.п.



MUSTARD SENF ГОРЧИЦА

Mustard can be found in sauces and condiments, especially in Italian *mostarda*

Kommt in Soßen und Gewürzen vor, insbesondere in Mostrich

Можно содержаться в соусах и приправах, особенно в горчичном соусе



CELERY SELLERIE СЕЛЬДЕРЕЙ

This includes celery stalks, leaves, seeds and the root. Celery can be found in soups, sauces, and stock cubes

Entweder in Stücken oder in Suppenzubereitungen, Soßen und Gemüsekonzentraten

Как кусочками, так и в составе заготовок для супов, соусов и овощных концентратов



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES SCHWEFELANHYDRID und SCHWEFELHALTIGE STOFFE ДИОКСИД СЕРЫ и СУЛЬФИТЫ

They may be found in pickled foods (kept in vinegar, oil or brine), dried mushrooms, preserves, etc.

Lebensmittel in Essig, Öl und Salzlake, Konfitüren, getrocknete Pilze, Konserven usw.

Продукты в уксусе, в масле и в рассоле, джемы, сушеные грибы, консервы и т.п.



EGGS AND PRODUCTS THEREOF EIER UND EIPRODUKTE ЯЙЦА И ИХ ПРОИЗВОДНЫЕ

Eggs and products thereof such as mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

Eier und eierhaltige Produkte wie Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln

Яйца и продукты, содержащие их, такие как майонез, эмульгаторы, яичная паста





IL RE DEI MARI

— Maestà del Gusto —

Viale Regina Elena 167/169 , Rimini

Tel. 0541- 926325

info@ilredeimari.it



Il Re dei Mari



[ristoranteilredeimari](https://www.instagram.com/ristoranteilredeimari)

www.ilredeimari.it