

**RISTORANTE EUROPEO**  
**REGINELLA SPA & RESORT**

*Gli antipasti di terra*  
*Starter from the garden*  
*Vorspeisen von garten*

***Il buffet dello chef, insalate e sfizioserie***  
*Buffet of salad and italian speciality*  
*Gemicheter salat und italianische spezialitet*

***Il crudo di parma e bufala***  
*Parma ham with buffalo mozzarella cheese*  
*Parma schinken mit mozzarella kase*

***L'insalata caprese***  
*Tomatoes and mozzarella cheese capri style*  
*Tomaten und mozzarella kase caprese art*

***Il crudo e melone***  
*Honigh melon with Parma ham*  
*Honighe melone mit rohe schinken*

***La bresaola con rucola e scaglie di grana***  
*Dry meat bresaola with rucola salad and parma cheese*  
*Trokkenen fleisch bresaola mit rucola salat und parmesan kase*

***La bruschetta al pomodoro e basilico***  
*Roasted bread with tomatoes and basil*  
*Gegrilltes brot mit tomaten und basilico*

*La bruschetta con fagioli aromatizzati*

*Roasted bread with beans ,olive oil and parsley*

*Gegrilltes brot mit bohnen oliven ol und petersilie*

## ***Gli antipasti di mare***

*Starter from the sea*

*Vorspeisen von meer*

### ***L'impepata di cozze***

*Mussels soup with black pepper*

*Venus muscheln suppe mit schwartze pfeffer*

### ***Il saute' di vongole***

*Clams soup*

*Venus muscheln suppe*

### ***Il saute' misto cozze e vongole***

*Muscles and clams soup*

*Muscheln und venus muscheln suppe*

### ***Il saute' di cozze di Baia***

*Sauted muscles soup*

*Sautiert muscheln suppe*

***I nostri primi piatti di terra e di mare***

*Ours first course earth and sea*

*Unsere erste kurse land und meer*

***Gli spaghetti aglio,olio e peperoncino***

*Spaghetti pasta with oliv oil garlig and spicy pepper*

*Spaghetti nudel mit oliven ol knoblousch und paprika*

***Gli spaghetti al pomodorino fresco***

*Spaghetti pasta with cherry tomatoes sauce*

*Spaghetti nudel mit tomaten sauce*

***Gli spaghetti alle vongole***

*Spaghetti pasta with clams*

*Spaghetti nudel mit venus muscheln*

***Le linguine ai ricci di mare***

*Flat spaghetti pasta with sea urchin*

*Flache spaghetti nudel mit seeigel*

***Le linguine alle cozze rose'***

*Flat spaghetti pasta with muscles and cherryes tomatoes*

*Flache spaghetti nudel mit muscheln und tomaten sauce*

***Le penne alla scarpariello***

*Penne pasta with tomatoes, basi,l spicy pepper and parma cheese*

*Penne nudel mit tomaten,basilikum , paprika und parmesan kase*

***Le penne all'arrabbiata***

*Penne pasta with tomatoes and spicy pepper*

*Penne nudel mit tomaten und paprika*

*I nostri secondi piatti di terra*

*Ours maincourse from the earth*

*Unsere hauptkurs von land*

***L'entrecote di manzo alla brace***

*Grilled beef entrecote*

*Gegrilltes rinds entrecote*

***La paillard di vitello ai ferri***

*Grilled veal paillarde*

*Gegrilltes kalbs paillarde*

***La scaloppina di vitello al profumo di Limone ischitano***

*Veal escalope with lemon from Ischia island*

*Kalbschnitzel mit zitrone sauce von Ischia*

***La scaloppina di vitello al Biancolella***

*Veal escalope with white wein Biancolella*

*Kalbschnitzel mit weiss wein Biancolella*

***La cotoletta alla milanese***

*Veal cutlet Milanese style*

*Kalbs Mailander schnitzel*

***I nostri secondi piatti al profumo di mare***

*Ours second courses from the sea*

*Unsere haupt kourse von meer*

***Il filetto di pesce del mediterraneo alla griglia***

*Grilled Fish filet from mediterranean sea*

*Gegrilltes fish filet von mediterranisch meer*

***Il filetto di pesce del mediterraneo all'acqua pazza***

*Fish filet acqua pazza style*

*Fish filet acqua pazza art*

***La frittura di calamari e gamberi rosa***

*Fried squid and pink prawns*

*Frittiert kalamari und krevetten*

***La frittura di calamari dei Maronti***

*Frieds squids from Maronti sea*

*Frittiert Kalamari von Maronti meer*

***Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorno di insalatina o patate a scelta del cliente.***

*All ours dishes are accompanied by mixed salad or potatoes at customer's chois*

*Alle unsere gerichte werden von salaten oder kartoffelln begleiten wie sie wollen*

***I dessert del pasticcere***

*Ours pastry desserts*

*Unsere nachtisch*

***I dolci del giorno***

*Pastry of the day*

*Nachtisch des tage*

***La tagliata di frutta fresca di stagione***

*Cuttet fresh fruit of the season*

*Der schnitte von frischen fruchten der saison*

***La selezione di gelati***

*The mixed ice cream*

*Gemicheter eis*