



dal
Pescatore

DAL PESCATORE

BAR | RISTORANTE | PASTICCERIA

SANT'ANGELO D'ISCHIA



CAFFETTERIA

Coffee | Kaffee

Espresso	€ 3,50
Cappuccino ⁷	€ 4,50
Caffèlatte ⁷ Coffee Latte Milchkaffee	€ 5,00
Caffè americano	€ 4,00
Americanino ⁷ Small cappuccino Kleiner Cappuccino	€ 4,00
Caffè d'orzo o ginseng: Barley or ginseng coffee: Malzkaffee oder Ginseng Kaffee:	
Tazza piccola Small cup Kleine Tasse	€ 3,50
Tazza grande Large cup Große Tasse	€ 5,00
Latte (caldo o freddo) ⁷ Milk (hot or cold) Milch (heiß oder kalt)	€ 3,00
Cioccolata (calda o fredda) ⁷ Chocolate drink (hot or cold) Schokoladengetränk (heiß oder kalt)	€ 5,00
Caffè freddo Cold coffee Kalter Kaffee	€ 4,00
Cappuccino freddo ⁷ Cold cappuccino Kalter Cappuccino	€ 5,00
Caffè shakerato Frothy iced espresso Cremig geschakter Kaffee (kalt)	€ 6,00
Crema di caffè ⁷ Coffee shake with ice cream and cream Shake-Getränk aus Kaffee, Milcheis und Sahne	€ 6,00

Per l'aggiunta di gelato, panna montata⁷ o liquore c'è un sovrapprezzo di € 1,00.

Surcharge for additional ice cream, whipped cream⁷ or liqueur: € 1,00.

Aufpreis für extra Eis, Schlagsahne⁷ oder Likör: € 1,00.



TÈ & TISANE

Tea and Tisanes | Tee und Tisane

Tè Tea Tee		€ 5,00
Tisana Herbal tea made from dried fruit and blossoms Tee aus getrockneten Früchten, Blüten bzw. Kräutern		€ 5,00

BIBITE

Soft Drinks | Erfrischungsgetränke

Acqua Mineral water (still, medium or sparkling) Mineralwasser (still, medium oder classic)	0,50 l 0,75 l	€ 3,00 € 4,00
Acqua km 0 Mineral water km 0 (still, medium or sparkling) 0-km-Mineralwasser (still, medium oder classic)	0,75 l	€ 3,00
Bibite (Coca-Cola, Fanta, Sprite ...) Non-alcoholic sodas Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	0,33 l	€ 5,00
Tè freddo al limone o alla pesca Iced tea with lemon or peach flavour Eistee mit Zitronen- oder Pfirsichgeschmack	0,33 l	€ 5,00
Spremuta di agrumi Fresh-squeezed citrus juice Frisch gepresster Zitrusfrüchtesaft	0,25 l	€ 6,00
Succo di frutta Fruit juice, various flavours Fruchtsaft, verschiedene Geschmacksrichtungen	0,20 l	€ 5,00
Centrifugato di frutta e/o verdura Juice made from fresh fruit and/or vegetables Saft aus frischen Früchten und/oder Gemüse	0,40 l	€ 9,00

Per l'aggiunta di granita c'è un sovrapprezzo di € 2,00.
Surcharge for granita: € 2,00.
Aufpreis für Granita: € 2,00.



BIRRE

Beer | Bier

Birre nazionali ¹ Italian beer brands Italienische Biersorten	0,33 l	€ 5,00
Birre estere ¹ Imported beer brands Importiere Biersorten	0,33 l	€ 7,00
Birra alla spina ¹ Beer on draught Bier vom Fass	0,20 l 0,40 l	€ 5,00 € 7,00
Weißbier ¹ Wheat beer	0,50 l	€ 8,00

VINI

Wine | Wein

Vino della casa (bianco, bianco mosso, rosato, rosso)	0,20 l 0,25 l	€ 7,00 € 8,00
House wine (white, sparkling white, rosé, red)	0,50 l	€ 10,00
Hauswein (weiß, weiß frizzante, rosé, rot)	1,00 l	€ 18,00

Per le bottiglie di vino, prosecco, spumante e champagne consigliamo di consultare la lista dei vini.

You will find wine, prosecco, spumante and champagne by the bottle in our wine list.

Weine, Prosecco, Spumante und Champagner in Flaschen sind in der Weinkarte aufgeführt.



APERITIVI

Aperitifs

Calice di prosecco Glass of prosecco Glas Prosecco	0,20 l	€ 7,00
Aperitivo Pescatore analcolico a base di succo di frutta fresca Aperitif based on fresh fruit juice, non-alcoholic Aperitif auf Basis von frischem Fruchtsaft, alkoholfrei	0,40 l	€ 10,00
Aperitivo Pescatore alcolico a base di succo di frutta fresca Aperitif based on fresh fruit juice Aperitif auf Basis von frischem Fruchtsaft	0,40 l	€ 12,00
Aperitivi analcolici (Sanbittèr bianco, Sanbittèr rosso, Crodino ...) Non-alcoholic aperitifs Alkoholfreie Aperitifs	0,10 l	€ 7,00
Aperitivi (Camparisoda, Aperol soda, Martini ...) Aperitifs	0,10 l	€ 7,00
Aperitivi speciali (Sprizz, Hugo, Negroni, Cocktail martini ...) Mixed aperitifs Gemixte Aperitifs	0,30 l	€ 12,00

COCKTAILS

Cocktails 1 · 7 (Margarita, Daiquiri, Whiskey Sour, Alexander ...)	€ 12,00
Special Cocktails 1 · 7 (Caipirinha, Mojito, Piña Colada ...)	€ 14,00



LIQUORI & DIGESTIVI

Liqueurs and Digestifs | Liköre und Digestifs

Vini liquorosi Liqueur wines Likörweine	€ 7,00
Amari o liquori nazionali Italian digestive bitters and liqueurs Italienische Magenbitter und Liköre	€ 7,00
Liquori esteri Imported liqueurs Importierte Liköre	€ 9,00
Punch Hot punch Heißer Punsch	€ 7,00
Distillati Spirits Spirituosen	€ 9,00
Distillati speciali Select spirits Ausgewählte Spirituosen	€ 13,00
Distillati superiori Exceptional spirits Besondere Spirituosen	€ 15,00



DOLCI

Cake and Pastry | Kuchen und Kleingebäck

Dolci della casa selezione dal buffet: 1 · 3 · 7 · 10 · Ø

Homemade cakes of your choice from the buffet:

Hausgemachte Kuchen vom Buffet nach Wahl:

Una fetta di dolce	€ 7,00
One piece of cake Ein Stück Kuchen	
Bis – due assaggi di dolci	€ 9,00
Two half pieces of cake Zwei halbe Stücke Kuchen	
Tris – tre assaggi di dolci	€ 11,00
Three half pieces of cake Drei halbe Stücke Kuchen	
Scorzette	€ 5,00
A selection of candied fruit peels, homemade Variationen von kandierten Früchteschalen, hausgemacht	
Sfogliatella ○	€ 2,00
Traditional puff pastry filled with ricotta and candied fruit Blätterteigspezialität mit Ricotta und kandierten Früchten	
Graffetta	€ 2,00
Sweet fritter Krapfen	
Cornetto ○	€ 2,50
Plain croissant or filled croissant Hörnchen natur oder Hörnchen gefüllt	
Brioche ○	€ 3,00
Hefegebäck	
Pasticcino Napoletano	€ 4,00
Small pastry filled with cherry or lemon creme Kleingebäck, mit Kirsch- oder Zitronencreme gefüllt	
Biscotti misti	€ 6,00
Mixed biscuits Auswahl von verschiedenen Kekssorten	

Per l'aggiunta di gelato o panna montata⁷ c'è un sovrapprezzo di € 2,00.

Surcharge for additional ice cream or whipped cream⁷: € 2,00.

Aufpreis für extra Eis oder Schlagsahne⁷: € 2,00.

Ø Gli ingredienti allergeni dei dolci e dei gelati sono esposti all'interno.

Ø The allergenic ingredients of desserts and ice creams are exposed inside the restaurant.

Ø Die allergenen Bestandteile der Süßspeisen und Eiscremes sind im Restaurant ausgehängt.



GELATI

Ice Cream Specialities | Eisspezialitäten

Coppa piccola ^{3 · 7 · Ø} Small cup Kleiner Becher	€ 6,00
Coppa media ^{3 · 7 · Ø} Medium cup Medium Becher	€ 8,00
Coppa grande ^{3 · 7 · Ø} Large cup Großer Becher	€ 10,00
Granita di caffè ^Ø Sorbet-like semi-frozen coffee dessert Sorbet-ähnliche Kaffee-Spezialität	€ 6,00
Cremlata di frutta di stagione (vari gusti) ^Ø Homemade fruit sorbet of your choice Hausgemachtes Früchtesorbet nach Wahl	€ 6,00
Sorbetto al limone ^Ø Lemon sorbet (also alcohol-free upon request) Zitronensorbet (auf Wunsch auch alkoholfrei)	€ 8,00
Frappè ^{Ø 7} Milkshake Milchshake	€ 9,00
Ice caffè o ice cioccolato ^{Ø 3 · 7} Iced coffee or cocoa with ice cream and whipped cream Eiskaffee oder Eiskakao mit Milcheis und Schlagsahne	€ 10,00
Affogato caffè o affogato liquore ^{Ø 3 · 7} Ice cream with coffee or liqueur of your choice Eis mit Kaffee oder Likör nach Wahl	€ 10,00

Per l'aggiunta di gelato o panna montata⁷ c'è un sovrapprezzo di € 2,00.

Surcharge for additional ice cream or whipped cream⁷: € 2,00.

Aufpreis für extra Eis oder Schlagsahne⁷: € 2,00.

Ø Gli ingredienti allergeni dei dolci e dei gelati sono esposti all'interno.

Ø The allergenic ingredients of desserts and ice creams are exposed inside the restaurant.

Ø Die allergenen Bestandteile der Süßspeisen und Eiscremes sind im Restaurant ausgehängt.



FRUTTA

Fresh Fruit | Frische Früchte

Macedonia Fruit salad Obstsalat	€ 8,00
Frullato di frutta (con latte o spremuta) ⁷ Mashed fruit (either with milk or fruit juice) Pürierte Früchte (nach Wahl mit Milch oder Fruchtsaft)	€ 8,00
Frutta di stagione Fresh seasonal fruit of your choice Strawberries, pineapple, watermelon, melon etc. Frische Früchte der Saison nach Wahl (Erdbeeren, Ananas, Wassermelone, Melone etc.)	€ 8,00
Tagliata di frutta fresca Bites of various fresh seasonal fruits Häppchen von verschiedenen frischen Früchten der Saison	€ 10,00
Frutti di bosco Fresh forest berries Frische Waldfrüchte	€ 10,00

Per l'aggiunta di gelato, panna montata⁷ o liquore c'è un sovrapprezzo di € 2,00.

Surcharge for additional ice cream, whipped cream⁷ or liqueur: € 2,00.

Aufpreis für extra Eis, Schlagsahne⁷ oder Likör: € 2,00.

YOGURT

Joghurt

Yogurt naturale ⁷ Natural yogurt Naturjoghurt	€ 6,00
Yogurt con macedonia ⁷ Yogurt with fruit salad Joghurt mit Obstsalat	€ 10,00



ROSTICCERIA

Snacks

Toast con prosciutto e formaggio 1 · 3 · 7	€ 5,00
Ham and cheese toast Toast mit Schinken und Käse	
Panino con ingredienti a scelta 1	€ 8,00
Panino with filling of your choice Panino, belegt nach Wahl	
Zingara 1 · 7 · 15	€ 10,00
Roast sandwich with dry-cured ham, mozzarella, tomato, lettuce leafs and mayonnaise Gerösteter Brotsandwich mit rohem Schinken, Mozzarella, Tomate, Salatblättern und Mayonnaise	
Zingara deluxe 1 · 7 · 15	€ 10,00
Pizza bread sandwich with dry-cured ham mozzarella, cherry tomatoes, rocket and mayonnaise Pizzabrotsandwich mit rohem Schinken, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Mayonnaise	
Panuzzo 1 · 7 · 15	€ 10,00
Pizza bread sandwich with bacon, smoked mozzarella cherry tomatoes, rocket and Parmesan flakes Pizzabrotsandwich mit Bacon, geräucherter Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken	
Pizzetta ○ 1 · 7 · 15	€ 5,00
Small pizza with tomato, mozzarella and basil Kleine Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	
Crocchè ○ 1 · 3 · 7 · 15	€ 5,00
Deep-fried ball made of potatoes, mozzarella and salami Frittierte Kartoffelkroquette mit Mozzarella und Salami	
Arancino ○ 1 · 3 · 7	€ 5,00
Deep-fried rice ball stuffed with mozzarella and ham Frittierter Reiskroquette mit Mozzarella und Schinken	
Trancio di rustico 1 · 3 · 7 · 15	€ 7,00
Spicy cake stuffed with pasta or Neapolitan vegetables Herzhaft-pikanter Kuchen, gefüllt mit Pasta oder neapolitanischem Gemüse	

Per occasioni speciali si potrebbe applicare un servizio del 15 %.

On special occasions an additional service charge of 15 % might be charged.

Bei besonderen Anlässen behalten wir uns eine zusätzliche Servicepauschale von 15 % vor.

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia



Per cautelare la salute dei nostri clienti e per preservare le qualità organolettiche usiamo il metodo dell'abbattimento in loco di alcuni prodotti freschi.

- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Sedano e prodotti a base di sedano
- 9 Senape e prodotti a base di senape
- 10 Frutta a guscio: mandole, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci maca damia e i loro prodotti
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 Aglio, prezzemolo e pomodoro



In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un prodotto congelato all'origine di ottima qualità.

Some of our dishes and beverages may contain ingredients which might cause allergic reactions.

- 1 Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt
- 2 Shellfish and shellfish products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanuts products
- 6 Soy and soy products



To protect the health of our customers and to retain the maximum nutritional value of our products, we use a flash freezer on site.

- 7 Milk and milk products
- 8 Celery and celery products
- 9 Mustard and mustard products
- 10 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia and nuts products
- 11 Sesame seeds and sesame seeds products
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupines and lupine products
- 14 Molluscs and molluscs products
- 15 Garlic, parsley and tomatoes



In the absence of a fresh product, we use a frozen product of optimum quality.

Manche Speisen und Getränke können Bestandteile beinhalten, die unter Umständen allergische Reaktionen hervorrufen können.

- 1 Getreide, das Gluten beinhaltet: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- 2 Krustentiere und Inhaltsstoffe auf Krustentierbasis
- 3 Ei und Inhaltsstoffe auf Ei-Basis
- 4 Fisch und Inhaltsstoffe auf Fischbasis
- 5 Erdnuss und Inhaltsstoffe auf Erdnussbasis
- 6 Soja und Inhaltsstoffe auf Sojabasis



Der Gesundheit unserer Gäste zuliebe und zur Sicherstellung der organoleptische Qualität, werden bestimmte Zutaten direkt in unserem Restaurant schockgefroren.

- 7 Milch und Inhaltsstoffe auf Milchbasis
- 8 Sellerie und Inhaltsstoffe auf Selleriebasis
- 9 Senf und Inhaltsstoffe auf Senfbasis
- 10 Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und ihre Inhaltsstoffe
- 11 Sesam und Inhaltsstoffe auf Sesambasis
- 12 Schwefeltrioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und Inhaltsstoffe auf Lupinenbasis
- 14 Weichtiere und Inhaltsstoffe auf Weichtierbasis
- 15 Knoblauch, Petersilie und Tomaten



Sollten bestimmte Zutaten nicht frisch verfügbar sein, setzen wir gefrorene ein, welche direkt vom Hersteller eingefroren geliefert wurden.



Dal Pescatore
Piazzetta Sant'Angelo d'Ischia
80081 Serrara Fontana (NA)
Telefono: +39 081 999206
info@dal-pescatore.it
www.dal-pescatore.it