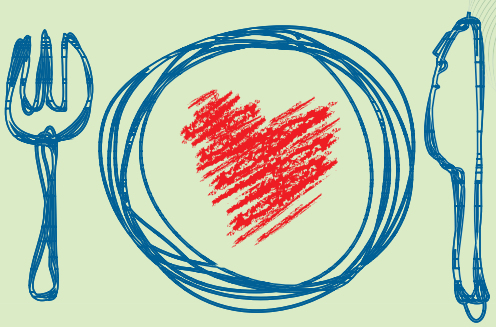


Peccati di Gola

restaurant & pizzeria

Summer 2026

peccatidigola
ristorante pizzeria
lignano

peccatidigola
/lignano

Per cominciare
Zunächst einmal
To begin with

APERITIVI

Spritz bianco	€	3,50
Spritz Aperol	€	6,00
Spritz Campari	€	6,00
Aperitivo Spritz Italiano	€	5,00
Hugo Spritz	€	5,00
Negroni	€	900
Negroni Sbagliato	€	9,00
Americano	€	9,00
Gin Tonic/Gin Mare	€	12,00
GIn Tonic (Gin Bombay, Gin Tanqueray)	€	9,00
Cuba Libre	€	9,00
Gin Lemon/Gin Mare	€	12,00
Gin Lemon (Gin Bombay, Gin Tanqueray)	€	9,00
Mojto	€	10,00

Aspettando
In der Zwischenzeit
Waiting

Schiacciatina di pane pizza € 8,00
con pomodorini e basilico (tagliata a spicchi)

Pizza Schiacciatina mit Kirschtomaten und Basilikum (in Stücke geschnitten)
Schiacciatina pizza with cherry tomatoes and basil (cut into wedges)

Frisella pugliese € 7,50

Pomodorini Pachino fresco, basilico, stracciatella di bufala DOP, olio Evo, basilico
Frische Tomaten, Basilikum, Büffel-Stracciatella DOP, EVO-Öl, Basilikum
Tomato, basil, buffalo stracciatella, EVO oil, basil

4 bruschette / 4 Bruschetta / 4 bruschettas € 15,00

Crostini di pane: pomodorini basilico, baccalà mantecato, salmone marinato, stracciatella e acciughe
Crostini: Tomaten, Kabeljau in Sahnesauce, marinierter Lachs, Stracciatella und Sardellen
bread crostini: tomato, creamed cod, marinated salmon, stracciatella and anchovies

POKE (piatto unico, Einzelgericht, Single dish)

POKE AL SALMONE € 17,00
Poke mit mariniertem Lachs / Poke with marinated salmon

Riso Basmati, pomodoro, cetrioli, mais, ananas, feta greca, alghe wakame, fagiolini di soia Edamame, semi di papavero, semi di sesamo e salsa rosa

Basmati-Reis, Tomaten, Gurken, Mais, griechischer Feta, Wakame-Algen, Edamame-Sojabohnen, Mohn, Sesam und rosa Soße

Riso Basmati, Tomato, cucumber, corn, Greek feta, wakame seaweed, Edamame soybeans, poppy seeds, sesame seeds and pink sauce



POKE AI *GAMBERI € 16,50
Shrimps-Poke / Shrimp poke

Riso Basmati, pomodoro, cetrioli, mais, ananas, feta greca, alghe wakame, fagiolini di soia, Edamer, semi di papavero, semi di sesamo e salsa rosa

Basmatireis, Tomaten, Gurken, Mais, Ananas, griechischer Feta, Wakame-Algen, Edamame-Sojabohnen, Mohn, Sesam und rosa Sauce

Basmati rice, tomato, cucumber, corn, pineapple, Greek feta, wakame seaweed, Edamame soy beans, poppy seeds, sesame seeds and pink sauce

* Prodotti surgelati congelati
* Tiefgefrorene Produkte
* Frozen products

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50

Panini gourmet / Gourmet-Sandwiches / Gourmet sandwiches

Big smash double burger legend € 17,50
Doppio smash hamburger di manzo, pomodoro, lattuga Lollo, cipolla rossa stufata, crispy bacon affumicato, crema di cheddar servito con patatine stick fritte

Doppelter Rindfleisch-Smash-Burger mit Tomaten, Lollo-Salat, geschmorten roten Zwiebeln, knusprigem Räucherspeck und cremigem Cheddar, serviert mit Pommes frites.

Double beef smash burger with tomato, Lollo lettuce, braised red onion, crispy smoked bacon, creamy cheddar served with French fries



Salmon Glowe € 17,00
Pane, fette di salmone affumicato, burrata di bufala, zucchine grigliate, rucoletta selvatica, cipolla caramellata con patattine fritte

Brot, Scheiben von Räucherlachs, Büffelburrata, gegrillte Zucchini, Wildrogensalat, karamellisierte Zwiebeln mit Pommes frites

Bread, smoked salmon slices, buffalo burrata, grilled zucchini, wild arugula, caramelized onion with French fries

BABY MENU 2-12 anni/Jahre/ years

Cavatelli artigianali al ragù di manzo (carne provenienza Italia) € 10,50
Hausgemachte Nudeln mit Rindfleischsauce (Fleisch aus Italien)
Penne with Beef meat sauce (meat from Italy)

Cavatelli artigianali al pomodoro € 9,00
Halbe Penne mit Tomatensauce
Half penne with tomato sauce

Peppa Pig: tortellini freschi alla carne panna e prosciutto Alta Qualità Casa Modena € 10,50
Peppa Pig: frische Tortellini mit Fleisch, Sahne und Schinken Hohe Qualität Casa Modena
Peppa Pig: fresh tortellini with meat, cream and ham Alta Qualità Casa Modena

Nuggets di filetti di pollo impanati croccanti con patatine fritte € 12,50
Knusprige panierte Hähnchennuggets mit Pommes frites
Nuggets of filletti of pollo impanati croccanti with patatine frit

Panino smash cheeseburger baby con patatine fritte € 12,50
Cheeseburger mit Cheddar mit Pommes frites
Cheeseburger with cheddar with French Fries

Tom: pizza margherita Baby € 7,50
Baby Pizza Margherita

Jerry: pizza, wurstel e *patatine fritte baby € 12,00
Pizza, Wurstel, Pommes

Non è possibile effettuare variazioni sul tipo di pasta o condimenti
Variationen hinsichtlich Nudelsorte oder Dressing sind nicht möglich
It is not possible to make variations on the type of pasta or toppings

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50

Antipasti di mare / Vorspeisen mit Meeresfrüchten
Seafood appetizers

Antipasto alle 7 Sinfonie di Mare € 27,00
Moscardini alla Luciana, carpaccio di salmone, *carpaccio di polpo, *insalata di mare,
Capasanta, baccalà mantecato su crostone di pane casereccio, *gamberone gratinato e canestrello

Oktopus-Carpaccio nach Luciana-Art, Lachs-Carpaccio, Oktopus-Carpaccio, Meeresfrüchtesalat,
Jakobsmuscheln, Kabeljau in Sahnesauce auf hausgemachtem Brot, gratinierte Garnelen und Jakobsmuscheln

Octopus carpaccio Luciana-style, salmon carpaccio, octopus carpaccio, seafood salad,
scallop, creamed cod on a crust of homemade bread, gratinated prawns, and scallops

Insalata di mare € 17,50
*Seppie e polpo al vapore, gamberone, cozze con cruditè di sedano, carote
e pomodorini con emulsione di olio e limone

*Gedämpfter Tintenfisch und Oktopus, Garnelen, Muscheln mit Sellerie-Crudités, Karotten
und Kirschtomaten und Öl-Zitronen-Emulsion

*Steamed cuttlefish and octopus, shrimp, mussels with raw celery,
carrots and cherry tomatoes and an emulsion of oil and lemon

Capesante gratinate al forno (3 pz) € 14,00
Gebackene Jakobsmuscheln au gratin (3 Stück)
Baked scallops au gratin (3 pcs)

Carpacci di mare di nostra produzione con crostini al burro € 16,50
Salmone marinato con metodo giapponese in zucchero
e sale kosher, scorza di arancia e limone,
polpo cotto a bassa temperatura, aromi e crostini al burro

Nach japanischer Methode in Zucker und koscherem
Salz marinierter Lachs, Orangen- und Zitronenschale,
bei niedriger Temperatur gegarter Oktopus mit Kräutern und gesalzenen Buttercroutons

Salmon marinated with Japanese method in sugar and kosher
salt orange and lemon zest, octopus cooked
at low temperature and herbs and salted butter croutons

Sautè di Cozze dell'Adriatico TOP QUALITY BIOLOGICHE ITALIA al vino bianco, aglio, prezzemolo con crostini caserecci € 15,00
In Weißwein, Knoblauch und Petersilie sautierte, hochwertige **Bio-Miesmuscheln aus der italienischen Adria**
mit hausgemachten Croutons
Sautéed **top-quality organic Italian Adriatic mussels** in white wine, garlic, and parsley with homemade croutons

Sautè di Cozze dell'Adriatico TOP QUALITY BIOLOGICHE ITALIA con passata fresca di pomodori italiani e crostini caserecci € 15,50
Gebratene, hochwertige **Bio-Miesmuscheln aus der italienischen Adria mit frischem italienischem Tomatenpüree**
und hausgemachten Croutons
Sautéed **top-quality organic Italian Adriatic mussels with fresh Italian tomato puree** and homemade croutons

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50

Antipasti di terra / Vorspeisen vom Bauernhof / Land appetizers

Friselle al pomodoro basilico, crema di burrata DOP di Paestum, origano olio Evo € 7,50
Friselle mit Tomate, Basilikum und burrata DOP mit Vollkornmehl
Friselle with tomato, basil, burrata DOP with whole wheat flour

Tartare di chianina veneta certificata no OGM € 16,50
Zertifiziertes, gentechnikfreies Chianina-Rindertartar aus der venetischen Region
Certified GMO-free Chianina Venetian beef tartare

Caprese di bufala e pomodoro € 13,50
Büffelmozzarella und Tomaten-Caprese
Buffalo mozzarella and tomato caprese

Caprese di mozzarella di bufala campana DOP e affettato di prosciutto crudo € 16,50
Büffelmozzarella und roher Schinken
Buffalo mozzarella and raw ham

Insalatone / Grosse Salatteller / Big salads

CICKEN GRILL SALAD € 17,50
Insalata misticanza, petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura, verdurine alla griglia, carote, mais, olive, mozzarella
Gemischter Salat, bei niedriger Temperatur gegarte italienische Hähnchenbrust, gegrilltes Gemüse, Karotten, Mais, Oliven, Mozzarella
Mixed salad, Italian chicken breast cooked at low temperature, grilled vegetables, carrots, corn, olives, mozzarella

GREEK SALAD € 15,50
Insalata misticanza, pomodori, olive, cipolla, formaggio greco feta, carote, cetrioli
Gemischter Salat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, griechischer Feta-Käse, Karotten, Gurken
Mixed salad, tomatoes, olives, onion, Greek feta cheese, carrots, cucumbers

TUNA SPLASH € 16,00
Insalata misticanza, tonno, mozzarella, pomodoro, carote, olive, uova sode, cetrioli
Gemischter Salat, Thunfisch, Mozzarella, Tomate, Karotten, Oliven, gekochte Eier, Gurken
Mixed salad, tuna, mozzarella, tomato, carrots, olives, boiled eggs, cucumbers

ALLERGENI - ALLERGENS
ALLERGENE - ALLERGÈNES

Per allergeni chiedere al personale o consultare il
Für Allergene fragen Sie das Personal oder schauen Sie hier nach
For allergens ask for personnel or consult the

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50



Nei primi piatti solo pasta fresca / In den ersten Gängen nur ausgemachte Pasta In the first courses only fresh pasta

Primi piatti di pesce / Fischgerichte 1. Gang / First Course fish

Tagliatelle cacio pepe e tartare di GAMBERO ROSSO di Marzara del Vallo € 23,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Tagliatelle mit Cacio Pepe und Rotgarnelen-Tartar
Tagliatelle with cacio pepe and red shrimp tartare

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO, pomodoro, cozze, vongole, frutti di mare e gamberone € 23,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Spaghetti mit *Meeresfrüchten in roter Soße mit *Meeresfrüchten und garnelen
Spaghetti with *seafood in red sauce with *seafood

Spaghettoni con vongole e pomodorino concassè € 20,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Frische Pasta Spaghettoni mit Venusmuscheln und Concassè-Kirschtomaten
Spaghettoni of fresh pasta with Vongoleand concassè cherry tomatoes

Paccheri con *tonno fresco (abbattuto -30°), olive Riviera, pomodorini confit e menta € 22,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Frische, in Bronzefässern gebackene Paccheri-Pasta mit Thunfisch, Riviera-Oliven, konfierten Kirschtomaten und Minze
Fresh bronze-drawn paccheri pasta with tuna, Riviera olives, confit cherry tomatoes, and mint

Risotto Carnaroli riserva naturale alla PESCATORA con *frutti di mare in bianco € 23,00
Carnaroli-Risotto Naturreservat mit *Meeresfrüchten in weißer Sauce
Carnaroli risotto natural reserve with *seafood in white sauce

Tagliolini con salmone norvegese affumicato € 20,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Frische, in Bronzeform gebackene Tagliolini-Pasta mit Räucherlachs
Fresh bronze-drawn tagliolini pasta with smoked salmon

Gnocchi alla crema di pistacchio e gamberi € 21,50
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Gnocchi mit Pistaziencreme und Garnelen
Gnocchi with pistachio cream and prawn

Primi piatti di terra / Ester Gang Fleisch / Land first courses

Tagliolini con julienne di verdure e burrata fresca di bufala (piatto vegetariano) € 18,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Tagliolini mit Julienne-Gemüse und frischer Burrata (vegetarisch)
Tagliolini with julienned vegetables and fresh burrata (vegetarian dish)

Tagliatelle ai tre pomodori con burrata fresca di bufala (piatto vegetariano) € 18,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Drei-Tomaten-Tagliatelle mit frischem Büffel-Burrata (vegetarisch)
Three-tomato tagliatelle with fresh buffalo burrata (vegetarian dish)

Spaghettoni alla crema di carbonara con pecorino romano crumble di pancetta tesa affumicata croccante € 17,50
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Spaghettoni aus frischer, bronzefarbener Pasta mit Carbonara, Schafskäse mit knusprig geräucherter Speckstreusel
Spaghettoni of fresh bronze-drawn pasta with carbonara, pecorino romano black rind, crispy smoked bacon crumble

Paccheri alla normatriciana crumble di pancetta tesa affumicata croccante e ricotta salata € 18,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Melanzane, pancetta tesa affumicata croccante, pomodoro piccadilly, ricotta salata e basilico
Auberginen, knuspriger Räucherspeck, Piccadilly-Tomate, gesalzener Ricotta und Basilikum
Aubergines, crispy smoked bacon, Piccadilly tomato, salted ricotta and basil

Cavatelli all'arrabbiata con pomodoro passatina pugliese, pomodorini ciliegino freschi, aglio, olio, peperoncino (piatto vegetariano) € 14,50
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Frische Cavatelli all'arrabbiata mit Kirschtomaten, Knoblauch, Öl und Chilischoten (vegetarisch)
Fresh cavatelli all'arrabbiata with cherry tomatoes, garlic, oil, and chili pepper (vegetarian dish)

Tortellini alla carne con panna e prosciutto Casa Modena Alta Qualità € 14,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Frische Tortellini mit Schinhem und Sahne
Fresh Tortellini with sour cream and ham

Lasagne al forno con ragù di manzo e mozzarella € 16,50
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Lasagne mit Rindfleischsauce und Mozzarella
Baked lasagna with beef ragù with mozzarella

Tagliatelle al ragù di manzo scelto
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo) € 15,00
Tagliatelle mit ausgewähltem Rinderragout
Tagliatelle with selected beef ragù

Spaghettone con pomodoro fresco e passatina di San Marzano € 13,00
(pasta fresca artigianale trafilata al bronzo)
Spaghetti mit frischen Tomaten und San-Marzano-Tomaten, Püree
Fresh bronze-drawn spaghetti with fresh tomatoes and San Marzano

Gnocchetti al ragù di manzo scelto € 14,50
Gnocchi mit ausgewähltem Rinderragout / Gnocchi with selected beef ragù

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50

Secondi piatti di pesce / Zweiter Hauptgerichte Fisch / Second corse Fish

Grigliata di pesce e crostacei (per 1 pers.) € 30,00
(Filetto di branzino, *gamberone, *calamari, capasanta, *polpo, canestrelli)
Gegrillter Fisch und Schalentiere (Wolfsbarschfilet, *Garnele, *Tintenfisch, Jakobsmuschel, *Oktopus
Grilled fish and shellfish (Sea bass fillet, *prawn, *squid, scallop, *octopus, *cuttlefish)

Tagliata di tonno *(abbattuto - 24°) al croccante di nocciole e pistacchio € 26,50
servito su crema di peperoni dolci, gocce di peperoni e fili di peperoncino
Gelbflossenthunfisch in Scheiben mit Haselnuss-Pistazien-Crunch
Serviert auf einer Creme aus Piennolo del Vesuvio-Kirschtomaten
Sliced Yellowfin Tuna with Hazelnut and Pistachio Crunch served
on a cream of Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes

***Polpo cotto a vapore a bassa temperatura, caramellato alla griglia** € 23,00
pomodorini confit, crema di carote e fiocchi di burrata di Bufala di Paestum
*Gegrillter Oktopus mit Karottencreme, gebackenen Kirschtomaten, und Flocken von Büffelmozzarella aus Paestum
*Grilled octopus with carrot cream, baked cherry tomatoes, and flakes of Paestum buffalo stracciatella

***Calamari veraci cotti a bassa temperatura** € 23,00
poi grigliati con olio all'essenza di salmoriglio
Mediterrane Calamari bei niedriger Temperatur gegart, anschließend mit Salmoriglio-Essenzöl gegrillt.
Mediterranean calamari cooked at low temperature then grilled with salmoriglio essence oil

Filetto di branzino al forno con pomodorini; olive taggiasche e patate al forno € 26,00
Gebackene Wolfsbarschfilets mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Ofenkartoffeln
Baked sea bass fillets with cherry tomatoes, Taggiasca olives, and baked potatoes.

Gamberoni reali alla griglia (5 pz) € 18,50
Gegrillte Riesengarnelen (5 Stück)
Grilled king prawns (5 pcs)

Fritto misto di *calamari, *gamberi e code di mazzancolle € 24,00
Gemischter gebratener *Tintenfisch und *Garnelen
Mixed fried *squid and *prawns

Fritto di *calamari € 21,50
Frittierte Calamari / Fried calamari

Salmon Glowe € 17,00
Pane, fette di salmone affumicato, burrata di bufala,
zucchine grigliate ,rucoletta selvatica, cipolla caramellata
con patatine fritte

Brot, Scheiben von Räucherlachs, Büffelburrata,
gegrillte Zucchini, Wildrogensalat, karamellisierte
Zwiebeln mit Pommes frites

Bread, smoked salmon slices, buffalo burrata,
grilled zucchini, wild arugula, caramelized onion
with french fries



Secondi piatti di carne / Zweiter Gerichte / Second corse Fish

Tagliata di manzo scelto alla griglia con rucola, grana e pomodorini € 25,50
Gegrilltes Rindfleisch in Scheiben mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
Grilled sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatoes

Frico Friuli Venezia Giulia con verdure alla griglia (piatto vegetariano) € 15,00
Friaul Julisch Venetien Frico mit gegrilltem Gemüse (vegetarisch)
Friuli Venezia Giulia Frico with grilled vegetables (vegetarian dish)

Cotoletta di filetto di pollo impanata alla milanese con patatine fritte € 17,50
Paniertes italienisches Hähnchenfilet-Schnitzel Mailänder Art mit Pommes frites
Breaded Italian chicken fillet cutlet Milanese-style with French fries

Smash double burger legende € 17,50
Doppio smash hamburger pomodoro, lattuga Lollo, cipolla rossa stufata,
crispy bacon affumicato, crema di cheddar servito con patatine stick fritte

Doppelter Smash-Burger mit Tomaten, Lollo-Salat, sautierten roten Zwiebeln, knusprigem geräuchertem Speck und cremigem Cheddar, serviert mit Pommes frites.

Double smash burger with tomato, Lollo lettuce, sautéed red onion,
crispy smoked bacon, creamy cheddar served with French fries.

Tagliata di manzo con rucola e funghi misto bosco € 26,00
Rindfleischscheiben mit Rucola und gemischten Waldpilzen
Sliced beef with rocket and mixed forest mushrooms

Contorni / Beilagen / Side dish

Insalata mista con misticanza italiana € 6,50
Gemischter Salat
Mixed salad with Italian mixed salad
Insalatina novella, rucola selvatica, lattughino verde e rosso, spinacino, bietina rossa, mizuna e tatsaison, pomodoro, carote e cetrioli
Salat, wilder Rucola, grüner und roter Salat, Babyspinat, roter Mangold, Mizuna und Tatsaison,
Tomaten, Karotten und Gurken
New salad, wild rocket, green and red lettuce, baby spinach, red chard, mizuna and tatsaison, Tomato, carrots and cucumbers

***Patatine julienne fritte** (frittura in olio di girasole altoleico) € 6,00
Pommes Frites Julienne / French fries Julienne

***Patate al forno con rosmarino, aglio e aromi** € 6,00
Bachhantoffel / New baked chips with rosemary and garlic

Verdure grigliate Melanzane, zucchine, peperoni € 7,50
Gemüse vom Gril: Aubergines, courgettes, Pfefferoni / Grilled vegetables: Aubergines, courgettes, peppers

Coperto / Gedeck / Covered € 2,50

Pizze gourmet

EDWARD € 17,50
Pomodoro salsa, pomodoro fresco, mozzarella di bufala D.O.P, porcini, olive Riviera Leccino, speck trentino, olio al basilico, origano
Tomaten sauce, frische Tomaten, Mozzarella Buffelkäse D.O.P., Steinpilzen, Oliven, Speck,
Tomato sauce, fresh tomato, buffalo mozzarella D.O.P, Mushroms, Olives, Speck

ERIC (bianca) € 17,50
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegino, burrata di bufala, grana in scaglie
Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Büffelburrata, Parmesanspänen
Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, buffalo burrata, parmesan flakes

GOLA € 17,00
Rossa: Pomodoro, pomodorini, dopo cottura mozzarella di bufala, prosciutto di Parma
Rossa: Tomaten, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken
Rossa: Tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham

INFERNO € 17,00
Pomodoro, pomodorini, bufala, salamino piccante, olive Riviera Leccino , basilico
Tomaten, Kirschtomaten, Büffel, scharfe Salami, Oliven von Leccino Riviera, Basilikum
Tomato, cherry tomatoes, buffalo, spicy salami, Leccino Riviera olives, basil

NONNA LUCIA € 17,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, speck
Tomaten, mozzarella, Steinpilze, rucola, speck
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck

DOLCE & AMARA € 15,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame Santorso FVG, rucola
Tomaten, mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, rucola
Tomato, mozzarella, gorgonzola, peperoni, rocket

Pizze con pesce / Pizza mit Fisch / Pizza with fish

MEDITERRANEA € 16,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, olive, cipolla
Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kappern, Oliven
Tomato, mozzarella, tuna, capers, olives, onion

PESCATORA € 17,00
Pomodoro, mozzarella,*frutti di mare
Tomaten, mozzarella, *Meeresfruchte / Tomato, mozzarella, *seafood

TONNO & CIPOLLA ROSSA € 13,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa
Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebel / Tomato, mozzarella, tuna, red onion

TONNO € 12,00
Pomodoro, mozzarella, tonno Yellowfin in olio di oliva
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch / Tomato, mozzarella, tuna

Nelle nostre pizze solo prodotti italiani - In unseren Pizzen nur italienische Produkte
In our pizzas only Italian products

Pizze classiche / Klassische Pizzen / Classic pizzas

MARGHERITA € 8,00

PIZZA SUPER € 14,00
MARGHERITA CON BUFALA DOPO COTTURA
Margherita mit Büffelmozzarella / Margherita with buffalo mozzarella

BERLIN € 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Franhfurter / Tomato, mozzarella, ham, Wurstel

BISMARK € 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova in cottura
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Eier beim Bachen Kochen / Tomato, mozzarella, ham, eggs in cooking

PIZZA BOLOGNESE € 13,00
Pomodoro, mozzarella, ragu di carne di manzo
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischsauce / Tomato, mozzarella, beef meatsauce

BUFALINA € 13,00
Pomodoro salsa, pomodoro fresco, mozzarella di bufala D.O.P (dopo cottura)
Tomaten sauce, frische Tomaten, Mozzarella Buffelkäse D.O.P. (am ende linzugefügt)
Tomato sauce, fresh tomato, buffalo mozzarella D.O.P (after cooking)

CALZONE € 13,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen/ Tomato, mozzarella, ham, mashrooms

CAPRICCIOSA € 13,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto Casa Modena Alta qualità, funghi, carciofi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischoken
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

DIAVOLA € 10,50
Pomodoro, mozzarella,salame piccante Santorso FVG
Tomaten, Mozzarella, Scharf Salami / Tomato, mozzarella, pepperoni

ESTIVA € 12,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegini, rucola
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, rucola / Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket

FUNGHI € 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi / Tomaten, Mozzarella, Pilzen
Tomato, mozzarella mushrooms

FUNGHI FRESCHI e GRANA € 12,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, grana grattugiato
Tomaten, mozzarella, Champignon, mit Parmesan
Tomato, mozzarella, parmesan, mushrooms

HAWAI € 12,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas
Tomaten, Mozzarella, Schinken, ananas / Tomato, mozzarella, ham, pineapple

MARINARA FRESCA € 8,00
Pomodoro, aglio, pomodoro fresco, origano
Tomaten, Knoblauch, frische Tomaten, Origano / Tomato, garlic, fresh tomato, origano

MILANO € 11,00
Pomodoro, mozzarella, salame dolce Veneto
Tomaten, Mozzarella, Sußsalami / Tomato, mozzarella, salami

Il nostro impasto contiene soia, farina di semola, olio di girasole, olio extravergine di oliva, farina bianca

MELANZANE € 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane
Tomaten, Mozzarella, Aubergine / Tomato, mozzarella, aubergine

NAPOLI € 11,50
Pomodoro, mozzarella, capperi, filetti di acciughe scelte in olio di oliva
Tomaten, Mozzarella, Kappern, Sardellen / Tomato, mozzarella, capers, anchovies

PARMA € 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi
Tomaten, Mozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken / Tomato, mozzarella, Parma ham aged 24 months

PATAPIZZA € 12,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte /Tomaten, mozzarella, Pommes frittes / Tomato, mozzarella, chips

PROSCIUTTO € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Casa Modena alta qualità
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken Casa Modena hohe Qualität
Tomato, Mozzarella, cooked ham Casa Modena high quality

PROSCIUTTO & FUNGHI € 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

ROMANA € 10,50
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellen / Tomato, mozzarella, anchovies

SALSICCIA E PATATE AL FORNO € 12,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno / Tomaten, Mozzarella, Wurst und Ofenkartoffeln
Tomato, mozzarella, sausage and baked potatoes

SICILIANA € 13,00
Pomodoro, mozzarella, olive Riviera Leccino denocciolate, capperi, acciughe scelte in olio di oliva
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kappern, Sardellen / Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies

TRENTINA € 14,00
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, speck / Tomato, mozzarella, Gorgonzola, speck

PIZZA VEGETARIANA € 13,00
Pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate (peperoni, zucchine, melanzane)
Tomaten, Mozzarella, Gemüse vom Grill (Paprika, Zucchini, Auberginen)
Tomato, mozzarella, grilled vegetables ((peppers, courgettes, aubergines))

VIENNESE € 10,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel / Tomaten, Mozzarella, Franhfurter / Tomato, mozzarella, wurstel

4 FORMAGGI € 14,00
Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi (mozzarella, gorgonzola, brie, grana)
Tomaten, mozzarella, 4 Käse sorten (Mozzarella, Gorgonzola, brie, Parmesan)
Tomato, mozzarella, 4 cheeses (mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan)

4 STAGIONI € 13,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto Casa Modena Alta Qualità, funghi, carciofi a spicchi, Olive Riviera Leccino
Tomate, Mozzarella, Casa Modena Alta Qualità-Schinken, Pilze, Artischockenspalten, Riviera Leccino-Oliven
Tomato, mozzarella, Casa Modena Alta Qualità ham, mushrooms, artichoke wedges, Riviera Leccino olives

VICTOR € 13,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte / Tomaten, Mozzarella, Franhfurter, Pommes frittes
Tomato, mozzarella, wurstel, chips

CRISTIANA € 12,00
Pomodoro, mozzarella, Brie, pomodoro fresco / Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Brie
Tomato, mozzarella, brie, fresh tomato

Nelle nostre pizze solo prodotti italiani - In unseren Pizzen nur italienische Produkte
In our pizzas only Italian products

Pizze speciali

PENELOPE € 15,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, patatine fritte
Tomaten, mozzarella, Wurst, Paprika, Pommes Frites
Tomato, mozzarella, wurst, chips

CAMPAGNOLA € 14,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, grana
Tomaten, mozzarella, Frische Pilzen, Wurst, Parmesan
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, parmesan

BRIE E SPECK € 14,50
Pomodoro, mozzarella, brie, Speck
Tomaten sauce, Mozzarella, Brie, Speck
Tomato, mozzarella, brie, speck

TIROLESE € 15,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, brie
Tomaten, Mozzarella, frische Pilze, Brie-Käse, Speck
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, speck, brie

PARMIGIANA € 14,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana e pomodorini
Tomaten, Mozzarella, gebratene Auberginen, Parmesan und Kirschtomaten
Tomato, mozzarella, fried aubergines, parmesan and cherry tomatoes

AVARIZIA € 13,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, olive Leccino Riviera
Tomaten, mozzarella, salsiccia, Wurst, Oliven
Tomato, mozzarella, sausage, onion, olives

LUSSURIA € 14,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, brie, pomodorini, basilico
Tomaten, mozzarella, brie, Auberginen, frische Tomaten
Tomato, mozzarella, eggplant, brie, cherry tomatoes, basil

SUPERBIA € 13,00
Pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni, cipolla
Tomaten, mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Zwiebel
Tomaten, mozzarella, pepperoni, bell peppers, onion

BOSCAIOLA € 15,00
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e porcini, pancetta
Tomaten, Mozzarella, Chiodini- und Steinpilze, Baudspeck
Tomato, mozzarella, chiodini mushrooms, and porcini mushrooms, pancetta

VARIE AGGIUNTE
Pizza Baby - 0,50 € / Pizza senza glutine + 3,00 € (basi da laboratorio artigianale esterno) Pasta doppia + 2,00 €
Aggiunte normali + 1,50/2,00 € / Aggiunte affettati + 3,00/4,00 €
Aggiunte bufala, stracciatella, burrata + 5,00 €

VERSCHIEDENE ERGÄNZUNGEN
Pizza Baby – 0,50 € / Glutenfreie Pizza + 3,00 € (Pizza-Teig aus externem Handwerkslabor)
Doppelte Pasta + 2,00 € / Normale Beilagen + 1,50/2,00 € / Aufschnittbeilagen + 3,00/4,00 €
Büffelmozzarella, Stracciatella, Burrata + 5,00 €

VARIOUS ADDITIONS
Baby Pizza - € 0.50 / Gluten-free pizza + € 3,00 (bases from external artisan laboratory)
Double dough + € 2.00 / Normal additions + € 1.50/2,00 / Additions of cold cuts + € 3.00/4,00
Additions of buffalo mozzarella, stracciatella, burrata + € 5,00

Le pizze baby verranno conteggiate € 0,50 in meno dal prezzo originale

Birre alla spina / Fassbier / Draft beer

BIRRA BENEDIKTINER

PICCOLA / KLEIN	€	3,50
GRANDE / GROSS	€	6,50

WEIZEN BIER FRANZISKANER ALLA SPINA/FASSBIER

Calice 0,50 lt		
Krug 0,50 lt	€	7,50

BIRRE artigianali friulane FVG 100% GLUTEN FREE

Dimont Blanche 4,5° cl 33	€ 6,50
Dimont Session IPA 4,3° cl 33	€ 6,50
Dimont Ambrata «Rossa» 5,6° cl 33	€ 6,50
Birre in bottiglia Beck's	€ 4,00
Birre in bottiglia Corona	€ 4,50

Flaschen Bier Beck's, Corona

Bottled Beers Beck's, Corona

Vino / Wein / Wine

Calice di vino Rosso/Bianco Glas Rot oder Weiss Wein / Glass Red or White wine			€ 4,00
Vino bianco/rosso Friuli Weiß - oder Rotwein 1/4 lt / White/red wine 1/4 lt.	**1/4 lt**		€ 6,00
Vino bianco/rosso Friuli Weiß - oder Rotwein 1/2 lt / White/red wine 1/2 lt.	**1/2 lt**		€ 10,00
Vino bianco/rosso Friuli Weiß - oder Rotwein 1 lt / White/red wine 1 lt.	**1 lt**		€ 16,00
Lambrusco	**1/4 lt**		€ 5,50
	1/2 lt		€ 9,50
	1 lt		€ 15,50
Frizzantino Bianco (Prosecco Glera)	**1/4 lt**		€ 6,50
	1/2 lt		€ 11,00
	1 lt		
Prosecco Glera Frizzante		**al calice**	€ 4,00

Vini speciali alla mescita da 5,00 a 7,00 euro - Besondere Weine im Glas von 5,00 bis 7,00 Euro
Special wines by the glass from 5.00 to 7.00 euros

Bibite / Getränke / Drinks

Bibite piccole alla spina Kleine Getränke / Small beverage cl 25	€	3,00
Bibite grandi alla spina Grosse Getränke / Large beverage cl 45	€	5,50
Coca Cola bottiglia vetro Glasflasche / Glass bottle cl 33	€	4,00
Coca Cola Zero bottiglia vetro Glasflasche / Glass bottle cl 33	€	4,00
Fanta bottiglia vetro cl 33 Glasflasche / Glass bottle cl 33	€	4,00
Lemonsoda bottiglia vetro cl 20	€	3,50
Radler piccolo kleines Radler / Small radler	€	3,50
Radler grande grosses Radler / Large radler	€	6,50
Spezi piccola kleines Spezi / Small spezi	€	3,50
Spezi grande grosses Spezi / Large spezi	€	6,50
Diesel (coca cola e birra) piccola kleines Diesel / Small Diesel	€	3,50
Diesel (coca cola e birra) grande grosses Diesel / Large Diesel	€	6,50
Succo di mela piccolo Kleiner Apfelsaft / Small Apple juice	€	3,50
Succo di mela grande Grosser Apfelsaft / Large apple juic	€	6,50
Apfelschole klein	€	3,00
Apfelschole gross	€	5,00
Succo di arancia piccolo Kleiner Orangensaft / Small orange juice	€	3,50
Succo di arancia grande Grosser Orangensaft / Large Orange juice	€	6,50
Bottiglia Acqua Recoaro 1 lt Flasche Wasser 1 lt / Bottle of water 1 lt	€	3,50

LIQUORI, AMARI, BRANDY /LIKOR /BRANDT

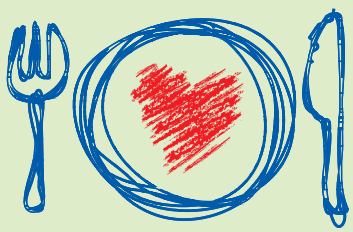
Amari italiani	€	4,00/5,50
Brandy Italiani	€	4,50/5,50
Brandy esteri	€	4,50/6,00
Whisky	€	5,00/7,00
Sambuca	€	4,00

GRAPPE

Grappe bianche	€	4,00/5,50
Grappe barricate speciali	€	5,00/7,00

CAFFETTERIA / KAFFEE

Caffè espresso (Bonomi Milano)	€	2,00
Caffè espresso decaffeinato (Bonomi Milano)	€	2,00
American Coffee	€	2,50
Cappuccino	€	2,50
Cappuccino deca	€	2,50
Latte macchiato	€	3,00
Caffè d'orzo	€	2,00
Caffè corretto	€	3,00
Caffè con correzioni speciali	€	3,50



Peccati di Gola

restaurant & pizzeria

33054 Lignano Sabbiadoro UD
Via Giardini, 31
Telefono 0431 427626