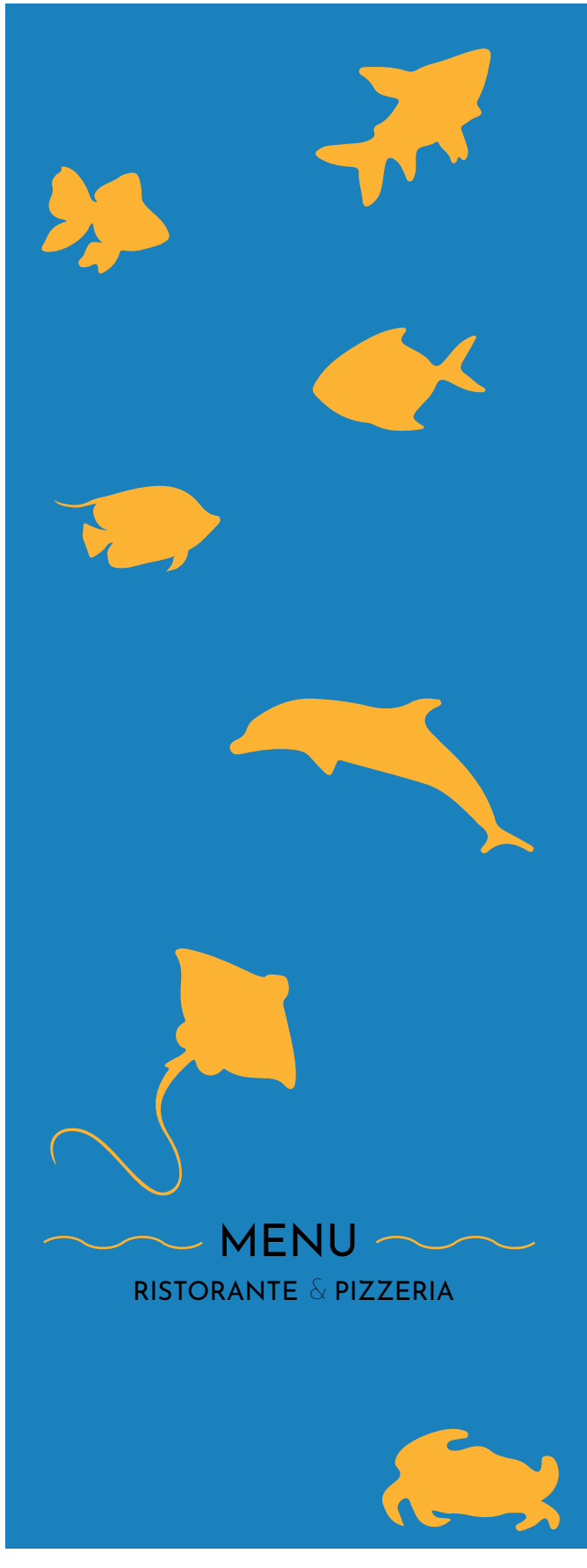


BEVANDE IN BOTTIGLIA BEVERAGE IN BOTTLE	
ACQUA WATER	
Acqua Lurisia 0,75 litri	3,50
Acqua Lurisia Gas 0,75 litri	3,50
BIRRA BEER	
4 Luppoli non filtrata 33 cl	4,00
Franziskainer Weissbier 50 cl	6,00
Leffe Rossa 33 cl	5,00
Birra senza glutine	5,00
BEVANDE ALLA SPINA DRAUGHTS BEVERAGE	
Birra bionda piccola 20cl	3,50
Birra bionda media 40cl	5,50
BIBIBTE	
Coca-cola piccola 30 cl	3,50
Coca-cola media 50 cl	5,00
Coca-cola Zero 30 cl	3,50
Coca-cola Zero media 50 cl	5,00
Fanta 30 cl	3,50
Fanta 50 cl	5,00
The pesca 30 cl	3,50
The pesca 50 cl	5,00
The limone 30 cl	3,50
The limone 50 cl	5,00
VINO WINE	
Vino bianco fermo ½ litro	6,00
Vino bianco frizzante ½ litro	6,00
Vino rosso ½ litro	6,00
Spritz Aperol / Campari	7,50
Bibite in vetro 33 cl	4,00
Glass Drinks	
Amari e liquori	4,50
Bitters and Spirits	
Caffè	2,50
Coffee / Kaffee	
*Servizio e coperto (a persona / per person)	2,50
Service Charge / Service und Gedeck	

MENU BIMBI KIDS MENU - KINDERMENÜ	
PRIMI BIMBI / KIDS PASTA / ERSTER GANG KINDER	
Pennette al ragù, al pomodoro, al pesto	8,00
Baby pennette with Bolognese or tomato sauce or pesto	
Tortellini*panna e prosciutto	9,00
Tortellini*with sour cream and ham Tortellini*in Schinken-Sahne-Soße	
SECONDI BABY / BABY SECOND COURSES ZWEITER GSNG KINDER	
Cotoletta di pollo con patatine fritte	9,00
Little breaded chicken cutlet with fries Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	
Hamburger*di manzo con patatine fritte	9,00
Beef burger* with fries* Rindfleisch-Burger* mit Pommes frites *	
Petto di pollo ai ferri con patatine fritte *	8,00
Baked chicken breast with fries* Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites*	
Pizze baby a scelta	-1,00
Baby pizzas	

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO/THE PRICES ARE IN EURO	
DECONGELATI E ALLERGENI / DEFROSTED AND ALLERGENS:	
*Gentile cliente , la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Sin informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.	
*Dear guests, we inform you that some products may have been originally frozen or frozen on the spot in compliance with the regulation EC 852/2004. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, please ask a member of staff for our allergy guide.	

	
	
MENU RISTORANTE & PIZZERIA	

ANTIPASTI / STARTERS	
ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS / FISCHVORSPEISEN	
★Tartare di tonno*alla mediterranea con stracciatella e basilico	16,00
Tuna*, caper fruit, sun-dried tomatoes, stracciatella, olive oil, basil Thunfisch*, Kapernfrüchte, sonnengetrocknete Tomaten, Stracciatella, Olivenöl, Basilikum	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: Focaccia Calda/hot focaccia/heiße Focaccia + 3€ olio e salsa al tartufo nero/Trüffelöl und Trüffelsauce + 3€	
Salmone, burrata e salsa guacamole con Piada Romagnola	16,00
Piada Romagnola, salmon, burrata, guacamole sauce, evo oil, rocket Piada Romagnola, Lachs, Burrata, Guacamole-Sauce, Evo-Öl, Rucola	
♥Insalata di mare*con verdure croccanti	16,00
Seafood* salad with crispy vegetables Meeresfrüchte-Salat*	
🏠Sauté di cozze di Comacchio con crostoni di pane	13,00
Comacchio Mussels with white wine, garlic, extra virgin olive and parsley and toasted bread Muscheln mit Weisswein, Knoblauch, Natives Olivenöl extra und Petersilie	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: Focaccia Calda/hot focaccia/heiße Focaccia + 3€	
Bruschette di mare	13,00
Seafood*salad with crispy vegetables, salmon, anchovies Meeresfrüchte-Bruschetta Sardellen, Lachs	
Tartare di salmone*con riso venere e verdure estive	15,00
Salmon tartare*, Venere rice, cherry tomatoes, courgettes and sesame seeds Lachstartar*, Venere-Reis, Kirschtomaten, Zucchini und Sesam	
ANTIPASTI DI TERRA / MEAT STARTERS/ FLEISCHVORSPEISEN	
🏠Crudo di parma, burrata e pomodorini con Piada Romagnola	15,00
Piada Romagnola, Parma ham, burrata cheese, cherry tomatoes, rocket, evo oil Piada Romagnola, Parmaschinken, Burrata-Käse, Kirschtomaten, Rucola, Evo-Öl	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: olio e salsa al tartufo nero/Trüffelöl und Trüffelsauce + 3€	
Prosciutto crudo di Parma e melone	12,50
Parma ham and melon Parmaschinken und Melone	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: Focaccia Calda/hot focaccia/heiße Focaccia + 3€ - Burrata + 4,50 €	
Bruschette miste con delizie del territorio Romagnolo	11,00
Mixed bruschette with crudo di parma and tomato, mortadella and buffalo-stracciatella, pecorino cheese and truffle sauce Gemischte Bruschetta mit Parmaschinken und Tomaten, Mortadella und Büffel-Stracciatella, Pecorino käse und Trüffelsauce	
Tartare*di carne olio e sale	14,00
Meat tartare*oil and salt FleischTartar*Öl und Salz	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: Focaccia Calda/hot focaccia/heiße Focaccia + 3€ olio e salsa al tartufo nero/Trüffelöl und Trüffelsauce + 3€	
ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTES / VEGETARIAN VORSPEISEN	
Caprese di Bufala con basilico fresco e olio e.v.o	12,50
Caprese with buffalo mozzarella, fresh basil and olive oil Caprese mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	
*aggiunta/ Possibility of adding /Möglichkeit der Hinzufügung: Focaccia Calda/hot focaccia/heiße Focaccia + 3€ - Prosciutto Crudo + 4 €	
PRIMI / PASTA / ERSTER GANG	
PRIMI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD MAIN COURSES / ERSTER GANG FISCH	
♥Chitarrina alle vongole veraci dell'Adriatico	16,00
Spaghetti Chitarra with fresh clams Spaghetti Chitarra mit frischen Muscheln	
🏠Spaghetti allo scoglio*	17,50
Spaghetti* pasta with seafood* Pasta Spaghetti* mit Mee esfrüchten*	
Risotto alla pescatora*	17,00
Seafood* risotto Meeresfrüchte* Risotto	
Calamarata con gamberi*pistacchio di Brönte e stracciatella di bufala	16,00
Calamarata pasta with prawns*, pistachio and buffalo-stracciatella Calamarata Nudeln mit Garnelen*, Pistazien und Büffel-Stracciatella	
★Carbonara di mare*(Salmone - Polpo - Tonno)	14,00
Seafood carbonara (Tuna - Salmon - Octopus) Meeresfrüchte-Carbonara (Thunfisch - Lachs - Oktopus)	

PRIMI PIATTI DI TERRA / MEAT MAIN COURSES / ERSTER GANG FLEISCH

 Lasagna alla bolognese	14,00
Lasagna* Bolognese	
 Tagliatelle al ragù	13,00
Tagliatelle pasta with ragout Tagliatelle (Nudeln) mit Ragout	
 Spaghetto alla carbonara	13,00
Carbonara spaghetti	
 Spaghetto alla carbonara & tartufo	15,50
Carbonara spaghetti and truffle	

PRIMI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN MAIN COURSES / ERSTER GANG VEGETARISCHE

Calamarata, pomodoro, burrata e basilico	13,50
Calamarata, tomato, burrata and basil Calamarata, Tomato, Burrata und Basilikum	
Spaghetto alla carbonara vegetariana con melanzane croccanti	12,50
Spaghetti carbonara with crispy eggplant Spaghetti Carbonara mit knuspriger Aubergine	

SECONDI / SECOND COURSES

SECONDI PIATTI PESCE / SEAFOOD SECOND COURSES / ZWEITER GANG FISCH	
 Gran fritto di pesce con verdure croccanti	19,00
Mixed fried fish (prawns* and squids*) with crispy vegetables Frittierten Fisch mit knackige Gemüse	
Tagliata di tonno con misticanza e maionese al lime homemade	18,00
Tuna* Steak with misticanza and homemade lime mayonnaise Tagliata von Thunfisch* mit Misticanza und hausgemachter Limonen Mayonnaise	
Grigliata di mare dell'Adriatico*	22,00
Amberjack, anglerfish, prawn, octopus tentacle, squid * Amberjack, Seeteufel, Garnele, Oktopustentakel, Tintenfisch *	

 Hamburger gourmet con polpo croccante, stracciatella, rucola, pomodorini e granella di pistacchio	18,00
Gourmet Crispy octopus burger with stracciatella, cherry tomatoes, rocket and chopped pistachios Gourmet Knuspriger Oktopus-Burger mit Stracciatella, Kirschtomaten, Rucola und gehackten Pistazien	

Trancio di ricciola con misticanza profumata e maio al lime	17,00
Slice of amberjack with scented mixed salad and mayo lime Stück Amberjack mit duftendem gemischtem Salat mit mayo lime	

SECONDI PIATTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE SECOND COURSES / ZWEITE GANG FLEISCH

 Hamburger 220g Gourmet di Fassona con pecorino, maionese, pomodoro, insalata e patatine fritte	16,00
Gourmet Hamburger 220g of Fassona beef (italian beef) with pecorino cheese, salad, tomato and mayo with french fries Gourmet Hamburger 220g Beef Fassona mit Pecorino, Salat, Tomaten und mayo mit pommes frites	
 Tagliata di manzo con sale di Cervia e rosmarino	19,00
Beef Tagliata with Cervia Salt and rosemary Rindfleisch-Tagliata mit Salza us Cervia und Rosmarin	
Gran Cotoletta Tahiti con patate fritte*	15,00
Cutlet with french fries * Schnitzel mit Pommes frites*	
 Gran grigliata di maiale romagnolo	21,00
Gegrilltes Schwein Grilled pork	

INSALATONE E CONTORNI / MIXED SALADS AND SIDES / SALAT UND BEILAGEN

Patate al forno con rosmarino	6,00
Baked potatoes with rosemary Hausgemacht Ofenkartoffeln mit Rosmarin	
Patatine fritte con buccia	6,50
Fries* with Peel Pommes* frites mit Schale	
 Patatine fritte con buccia, bacon e tartufo	8,00
Fries with Peel bacon and truffle Pommes frites mit Schale, Speck und Trüffelhaut	

Verdure grigliate	7,00
Mixed grilled vegetables Gemischtes gegrilltes Gemüse	
Insalata verde	6,50
Green salad Grüner Salat	
Insalatona Estiva	11,00
Insalata verde, pomodorini, mais, olive nere e mozzarella di bufala Green salad, cherry tomato, corn, black olives and buffalo mozzarella cheese Grüner Salat, Kirschtomaten, Mais, schwarze Oliven und Büffelmozzarella	

Insalatona di Cesare	12,00
Insalata verde, pollo alla griglia, grana e salsa Ceaser Grilled chicken, green salad, grana cheese flakes, Caesar topping Grillhähnchen, grüner Salat, Grana Flakes, Caesarsauce	
Insalatona Tahiti	13,00
Insala verde, gamberi, alici, pomodorini e tonno all'olio evo Green salad, prawns*, anchovies, cherry tomato and tuna Grüner Salat, Garnelen*, Sardellen, Kirschtomaten und Thunfisch	

DOLCI / DESSERT

 Tiramisù della casa	7,00
Cheesecake nutella e/o pistacchio	7,00
Cheesecake with Nutella and Pistachio Cheesekase Nutella Pistazie	
Crema al mascarpone con sbrisolona, scaglie di cioccolato e Vecchia Romagna	7,00
Mascarpone Cream with Sbrisolona, dark chocolate flakes and Vecchia Romagna liqueur Mascarponecreme mit Sbrisolona, zartbitterschokoladenflocken und Vecchia Romagna Likör	
Sorbetto al Limone profumato al gin	6,00
Lemon Sorbet with Gin Zitrone Sorbet mit Gin	
Sorbetto al Caffè con panna fresca e granella di nocciola	6,00
Coffee sorbet with fresh cream and hazelnut crumbs Kaffeesorbet mit frischer Sahne und Haselnusskrümeln	
Sorbetto al cocco con cioccolato croccante al "Pinguino"	6,00
Coconut sorbet with crunchy chocolate Kokosnussorbet mit knuspriger Schokolade	

PIZZE / PIZZAS

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

 Margherita	7,00
(pomodoro, mozzarella) (tomato, mozzoarella cheese)	
Diavola	9,50
(pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato, mozzarella, pepperoni)	
Cotto	9,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham)	
Tonno e cipolla	10,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (tomato, mozzarella, tuna, onion)	
Salame dolce	9,50
(pomodoro, mozzarella, salame dolce) (tomato, mozzarella, salami)	
Wurstel e patate *	10,00
(pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel) (tomato, mozzarella, wieners, fries)	
Quattro formaggi	10,00
(mozzarella, formaggi misti) (mozzarella, other cheese)	
Quattro Stagioni	10,00
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives)	
Funghi e prosciutto	9,50
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, mushrooms, ham)	
Capricciosa	10,00
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere, salsiccia) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, sausage)	
PIZZE SPECIALI/ SPECIAL PIZZAS	
Hawaii	12,00
(pomodoro, mozzarella, cotto, ananas) (tomato, mozzarella, ham, pineapple)	
 Contadina	12,00
(pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia di romagnola, salaminopiccante, gorgonzola) (tomato, mozzarella, onion, Romagna sausage, gorgonzola cheese, pepperoni)	
 Frutti di mare *	12,50
(pomodoro, frutti di mare dell'Adriatico, prezzemolo) (tomato, Adriatico seafood, parsley)	

Vegetariana 2.0	11,50
(mozzarella, melanzane a funghetto fritte, olive taggiasche, pomodorini gialli e rossi, chips di zucchini, basilico) (mozzarella, fried eggplants, Taggiasca olives, yellow and red cherry tomatoes, zucchini chips, basil)	
Tahiti	12,50
(base mozzarella, rucola, pomodorini, bufala, crudo) (mozzarella, rocket, cherry tomato, raw ham)	
La bufala D.O.P.	11,00
(pomodoro, bufala dop, foglia di basilico) (tomato, Buffalo mozzarella, basil)	

PIZZE GOURMET

Alici in Wonderland	14,00
(pomodoro, stracciatella di bufala, pomodorini, alici del Cantabrico, origano) (tomato, buffalo stracciatella, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, oregano)	
 Carbonara	14,00
(mozzarella, salsa carbonara, guanciale croccante, pecorino) (mozzarella, carbonara sauce, crispy bacon, pecorino cheese)	
 Mortadellina	14,00
(mozzarella, mortadella, stracciatella di bufala, taralli sbriciolata, salsa tartufata) (mozzarella, mortadella, buffalo stracciatella, crumbled taralli, truffle sauce)	
 Eccellenze di Romagna	15,00
(mozzarella, crudo di parma, parmigiano stagionato a scaglie, rucola, stracciatella di bufala, aceto balsamico di Modena riserva) (mozzarella, Parma ham, parmesan cheese flakes, rocket, buffalo stracciatella, balsamic vinegar of Modena)	

Le aggiunte / extra pizza topping 1,50/2,50/3,00 cad



I più amati dai nostri clienti
Our customers' best-loved
Die lieblinge unserer kunden



Le novità
The news
Die neuigkeiten



Piatti della tradizione
Traditional specialties
Traditionelle gerichte



The logo for Tahiti Camping Village is located at the bottom of the page. It features a stylized thatched umbrella on the left, a large orange sun in the top right, and four yellow stars above the word 'TAHITI'. The word 'TAHITI' is written in large, bold, yellow letters with a blue outline. Below it, the words 'CAMPING VILLAGE' are written in smaller, bold, blue letters. The entire logo is set against a white background.

 I più amati dai nostri clienti
Our customers' best-loved
Die lieblinge unserer kunden

 Le novità
The news
Die Neuigkeiten

 Piatti della tradizione
Traditional specialities
Traditionelle gerichte

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

PIZZA / PIZZAS

