



Tartare di Fassona servito con pan brioche homemade, capperi, acciughe, 38
salsa Worcester, tuorlo d'uovo ^(1,3,7,12)

*Fassona tartare served with homemade brioche bread, capers, anchovies,
Worcester sauce, egg yolk*

Fassona-Tartar mit hausgemachtem Brioche-Brot, Kapern, Sardellen,
Worcestersauce, Eigelb



Carpaccio di scampi, lime e menta ⁽²⁾ 22

Shrimp tartare, lime and mint gel

Scampi-Tartare, Limette und Minzgel



Salmone Scozia Premium affumicato homemade, burro di Normandia, 28
ribes e pepe rosa con pan brioche tostato ^(1,3,4,7)

*Homemade Scottish premium smoked salmon, Normandy butter, currants
and pink pepper with toasted brioche bun*

Hausgemachter geräucherter schottischer Premiümlachs, Butter aus der
Normandie, Johannisbeeren und rosa Pfeffer mit Briosche-Brot



Culatta 24 mesi con focaccine calde e Parmigiano Reggiano 36 mesi ⁽¹⁾ 26

*Culatta ham 24 months with warm flatbread and Parmigiano Reggiano 36
months*

Culattaschinken mit warmer Focaccia und Parmigiano Reggiano (36 Monate)



Vitello tonnato ^(3,7) 22

Veal in tuna sauce

Kalbsfleisch in Thunfischsauce



Tortino di quinoa mix, carpaccio di barbabietola, avocado, 24
pomodorini e guacamole ⁽¹⁾

*Quinoa mix tartlet, beetroot carpaccio, avocado, cherry tomatoes,
and guacamole*

Quinoa-Mix-Törtchen, Rote-Bete-Carpaccio, Avocado,
Kirschtomaten und Guacamole



Prosciutto di Patanegra Cebo de Campo (c/a 50 gr.) e 30
pane carasau tostato ⁽¹⁾

Patanegra Cebo de Campo Ham (approx. 50g) and toasted Carasau bread

Patanegra Cebo de Campo Schinken (ca. 50g) und geröstetes Carasau-Brot

Gli originali Bistrò54

Spaghetti alla carbonara ^(1,3,7) 18

Club Sandwich: Pancetta affumicata, filetto di pollo arrostito, pomodoro, insalata iceberg, uovo girato, maionese, patate fritte ^(1,3) 28

Club Sandwich: smoked bacon, fillets roasted chicken fillet, tomato, iceberg lettuce, flipped egg, mayonnaise, fried potatoes

Club Sandwich: Geräucherter Bacon, gebratenes Hähnchenfilet, Tomate, Eisberg, umgedrehtes Ei, Mayonnaise, Pommes frites



P A S T A

Spaghetti aglio olio e peperoncino ⁽¹⁾ 16

Spaghetti with garlic, olive oil, and chili

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Tagliatelle al ragù ^(1,3,7) 20

Tagliatelle with meat sauce

Tagliatelle mit Fleischsauce

Gnocchi di polenta al ristretto di San Marzano e basilico ^(1,3,7) 22

Polenta gnocchi with San Marzano tomato reduction and basil

Polenta-Gnocchi mit San-Marzano-Tomatenreduktion und Basilikum

Plin di castagne al burro ^(1,3,7) 24

Chestnut Plin with butter

Kastanien-Plin mit Butter



S Vellutata di zucca arrostita 18 **C** Crema di porcini, tuorlo d'uovo, mandorle 22

o *Roasted pumpkin velouté*

e e rucola ^(3,8)

u Geröstete Kürbiscremesuppe

P *Porcini mushroom cream, egg yolk, almonds, and arugula*

Steinpilzcreme, Eigelb, Mandeln und Rucola

Hamburger di Picanha Black Angus con pane fatto in casa, insalata, pomodorini e patate fritte^(1,3,7,8,11) 30
Picanha Black Angus burger with homebaked bread, salad, cherry tomatoes and fried potatoes
Picanha Black Angus Burger mit hausgemachtem Brot, Salat, Kirschtomaten und Pommes frites



Cheeseburger di Picanha Black Angus, pomodorini, Castelmagno, rucola e patate fritte^(1,3,7,8,11) 32
Picanha cheeseburger, cherry tomatoes, Castelmagno cheese, Rocket salad and fried potatoes
Picanha Black Angus Cheeseburger, Kirschtomaten, Castelmagno, Rucola und Pommes Frites



Tagliata di Ribeye New Zeland (300 Gr. ca.), sale grosso e rosmarino con patate Le Ratte al forno 36
Sliced Ribeye New Zeland (300 gr. approx.), coarse salt and rosemary with baked ratte potatoes
Ribeye New Zeland-Tagliata (ca. 300 Gr.), grosses Salz, Rosmarin, Bratkartoffel



Ribs di maialino iberico Cebo de Campo al BBQ e finite a bassa temperatura, glassate al miele di castagno e salsa BBQ, patate fritte^(6,7,12) 34
Iberian piglet ribs Cebo de Campo BBQ, slow-cooked and glazed with chestnut honey BBQ sauce, served with French fries
Iberische Spanferkelrippchen Cebo de Campo BBQ, langsam gegart und mit Kastanienhonig-BBQ-Glasur, serviert mit Pommes Frites



Filetto di branzino, crema di topinambur e olio al timo⁽⁴⁾ 30
Sea bass fillet, Jerusalem artichoke cream, and thyme oil
Wolfsbarschfilet, Topinamburcreme und Thymianöl

Non solo insalatone

ESOTICA 24

Misticanza, avocado, frutti di bosco, mazzancolle, salsa al kefir alla cipollina (2,7)
Mixed salad, avocado, wild berries, prawns, onion kefir sauce
Gemischter Salat, Avocado, Wildbeeren, Garnelen, Zwiebel-Kefir-Sauce



CHICKEN SALAD 20

Insalata brasiliana, filetto di pollo arrostito, chips di bacon, scaglie di parmigiano, crostini, dressing Cesare (1,7)

Brazilian salad, roasted chicken fillet, bacon chips, parmesan slides, croutons, Caesar dressing

Brasilianischer Salat, gegrilltes Hühnerfilet, Bacon-chips, Parmesankäse, Croutons, Cesar-Dressing



AUTUNNALE 22

Cavolo rosso marinato, spremuta di limone BIO, noci, mela rossa, spinacino e ricotta salata (7,8,12)

Marinated red cabbage, organic lemon juice, walnuts, red apple, baby spinach, and salted ricotta

Marinierter Rotkohl, Bio-Zitronensaft, Walnüsse, roter Apfel, Babyspinat und gesalzener Ricotta



FRESH 26

Insalata di carciofi, pinoli tostati, mentuccia e gamberi (2,8)

Artichoke salad with toasted pine nuts, mint, and shrimp

Artischockensalat mit gerösteten Pinienkernen, Minze und Garnelen

Crudit 

La nostra selezione di ostriche

Our oysters selection - Unsere Auster-Selection

Selezione ostriche del giorno ⁽¹⁴⁾ 48 (6 pz.)

10 al pz (min. 2 pz.)

(Lambert, Tsarskaya, Kristale, Fine de Claire, Gillardeau)

Selezione in base alla disponibilit  di mercato

Selection based on market availability

Auswahl nach Marktverf gbarkeit

PEARLS & BUBBLES

Calice di Champagne

&

2 ostriche

30

La nostra selezione di caviale

Our caviar selection - Unsere Kaviar-Selection

Selezioni di caviali Calvisius 10 gr.*

- "Tradition":

Prestige 32 / Royal 44 / Elite75 / Selezione completa (30 gr). 138

- "Osietra":

Classic 38 / Royal 58 / Imperial 84 / Selezione completa (30 gr.) 160

- Caviale Beluga 100

*I caviali sono serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida^(1,2,3,4 7,12,14)

Caviars are served with blinis, Normandy butter and sour cream

Der Kaviar wird mit Blinis, Butter aus der Normandie und saurer Sahne serviert

Selezione in base alla disponibilit  di mercato

Selection based on market availability

Auswahl nach Marktverf gbarkeit

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Tacos Tortillas di mais fritte

TACOS, Fried corn tortillas – TACOS, Maistortillas

CLASSIC

Brasato di guanciotta di vitello, peperoni e cipolla stufata ^(1,3,7,8)

Braised veal cheek, peppers and stewed onion

Geschmorte Kalbsbäckchen, Paprika und gedünstete Zwiebeln

18



FISH

Salmone affumicato, lamponi e Philadelphia ^(1,3,4,7,8)

Smoked salmon, raspberries and Philadelphia

Geräucherter Lachs, Himbeeren und Philadelphia

22



IBERICO

Burrata, datterini e Patanegra Cebo de Campo ^(1,3,7)

Burrata, cherry tomatoes and Patanegra Cebo de Campo

Burrata, Kirschtomaten und Patanegra Cebo de Campo

24



VEGGIE

Olive taggiasche, crema di zucca, verdure in agrodolce e
semi di zucca ^(1,7)

*Taggiasca olives, pumpkin cream, sweet and sour
vegetables and pumpkin seeds*

Taggiasca-Oliven, Kürbiscrème, süß-saures Gemüse und
Kürbiskerne

16

Pizza Gourmet

Con lievito madre 48 ore

With mother yeast 48 hours / Mit lievito madre 48

LA CLASSICA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico fresco* ^(1,7)

16

San Marzano tomatoes, mozzarella, fresh basil

San Marzano Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum

*eventuale aggiunta di Culatello supplemento +6

extra charge for Culatello ham

Zuschlag Culatello-Schinken



LA GOLOSA

Pizza Gourmet bianca, Pata Negra iberico, burratina, carciofi arrosto ^(1,7)

36

Gourmet white pizza with Iberian Pata Negra, burrata, and roasted artichokes

Gourmet-Weiße-Pizza mit iberischem Pata Negra, Burrata und gerösteten Artischocken



LA SFIZIOSA

Pizza Gourmet bianca, gamberi di Mazara del Vallo marinati alla menta, composta di fragole, stracciatella di burrata, zest di bergamotto e sale

32

Maldon affumicato ^(1,2,4,7,8,12)

White Pizza Gourmet, mint-marinated Mazara del Vallo shrimp, strawberry compote, burrata stracciatella, bergamot zest and smoked Maldon salt

Weiße Gourmet-Pizza, in Minze marinierte Mazara del Vallo-Garnelen, Erdbeerkompott, Burrata Stracciatella, Bergamottenschale und geräuchertes Maldon-Salz



LA SOL LEVANTE

Pizza Gourmet bianca, Tataki di tonno rosso obeso, datterini confit, katsuobushi, semi di zucca, airbag di patate ^(1,4,8)

32

Gourmet white pizza with fatty bluefin tuna tataki, confit cherry tomatoes, katsuobushi, pumpkin seeds, and potato airbag

Gourmet-Weiße-Pizza mit Tataki vom blauen Blauflossen-Thunfisch, konfierten Kirschtomaten, Katsuobushi, Kürbiskernen und Kartoffel-Airbag

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Paninoteca

SANDWICH ai 5 cereali, melanzane, filetto di pomodoro, hummus di ceci e avocado, patate fritte ⁽¹⁾ 24

5-grain SANDWICH, eggplant, tomato filet, chickpea and avocado hummus, fried potatoes

5-Getreide-SANDWICH, Auberginen, Tomatenfilet, Kichererbsen-Avocado-Hummus, Pommes frites



FISH SANDWICH Baccalà mantecato, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodorini confit, cipolla caramellata, patatine fritte ^(1,4) 28

FISH SANDWICH Creamed cod, Taggiasca olives, Pantelleria capers, confit cherry tomatoes, caramelized onion, French fries

FISH SANDWICH Cremiger Kabeljau, Taggiasca-Oliven, Kapern aus Pantelleria, Kirschtomaten konfit, karamellisierte Zwiebeln, Pommes Frites



TOASTONE con prosciutto cotto e formaggio con pane in cassetta (Possibile anche con pane integrale) 13

Big ham & cheese toast (Also possible with wholemeal bread)

Schinken und Käse Toast (Auch mit Vollkornbrot möglich)

Coppe gelato artigianale fatte in casa

Homemade ice cream - Hausgemachte Eis

- COPPA AMARENA** 15
Gelato a scelta, amarene, panna montata ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾
Icecream of your choice, amarena cherries, whipped cream
Eis nach Wahl, Amarenakirschen, Schlagsahne
- COPPA YOGURT** 15
Gelato a scelta, yogurt bianco, fragole fresche, panna montata ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾
Icecream of your choice, plain yogurt, fresh strawberries, whipped cream
Eis nach Wahl, Joghurt, Erdbeeren, Schlagsahne
- COPPA MACEDONIA** 15
Frutta fresca e gelato alla vaniglia ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾
Fresh fruit and vanilla icecream
Obstsalat und Vanille Eis
- ICE CAFFÈ** 12
Caffè, gelato alla vaniglia, panna montata ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾
Coffee, vanilla icecream, whipped cream
Kafee, Vanille Eis und Schokolade Eis, Schlagsahne
- ICE CHOCOLATE** 12
Cioccolata, gelato alla vaniglia e cioccolato, panna montata ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾
Chocolate, vanilla and chocolate icecream, whipped cream
Schokolade, Vanille Eis und Schokolade Eis, Schlagsahne
- FRAPPÈ** ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ 10

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according to the regulation EU No 1168/2011

Fresche Tentazioni

Fresh temptations

Bicchieri di frutta esotica del giorno 12

Tropical fruits of the day

Exotische Früchte

Macedonia 9

Fruit salad

Obstsalat

Frutti di bosco 12

Wildberries

Waldfrüchte

Fragole 9

Strawberries

Erdbeeren

Sorbetto del giorno (1-3-7-8-12) 8

Sorbet of the day

Sorbet des Tages

SMOOTHIE

Fragola, Mango, Tropicale
Strawberry, Mango, Tropical
Erdbeeren, Mango, Tropical

11

Dolci tentazioni

Sweet temptations

I dolci del giorno sono sulla nostra vetrina!

Our cakes and pastries of the day are on our showcase!

Unsere Desserts stehen in unserer Vitrine!

SWEETY PIZZA

Pizza con la Nutella (1-6-8)

Pizza with Nutella

Pizza mit Nutella

15

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according to the regulation EU No 1168/2011

Centrifugati 11

VITAMINICO

Kiwi-mela-arancia-limone
Kiwi-apple-orange-lemon
Kiwi-Apfel-Orange-Zitronen

ENERGY

Kiwi-ananas-mela-sedano
Kiwi-pineapple-apple-celery
Kiwi-Ananas-Apfel-Sellerie

OLANDESE

Carota-arancia-fragola-pompelmo
Carrot-orange-strawberries-grapefruit
Karotten-Orange-Erdbeeren-Grapefruit

DETOX

Finocchio-cetriolo-menta-ananas
Fennel-cucumber-peppermint-pineapple
Fenchel-Gurken-Minze-Ananas

ACE

Arancia-limone-carota-mela
Orange-lemon-carrot-apple
Orange-Zitronen-Karotten-Apfel

PASSIONALE

Finocchio-zenzero-mela
Fennel-ginger-apple
Fenchel-Ingwer-Apfel

ESOTICO

Banana-mela-ananas
Banana-apple-pineapple
Banane-Apfel-Ananas

Drink

ACQUE E BIBITE

Acqua naturale / frizzante 0,7	5
Acqua naturale / frizzante 0,25	2.50
•••	
Coca Cola	
Aranciata	
Lemonsoda	5
The Freddo	
Succhi di Frutta	
Succo di pomodoro	
•••	
Schweppes tonica	
Schweppes Lemon	6
Fever Tonic	
•••	
Spremuta di agrumi	7

•••

BIRRE

Birra alla spina 0.20	4
Birra alla spina 0.40	8
Birra Analcolica	6
Weizen	8
Birra Rossa 0.33	6
Theresianer (IPA / Lager)	8

Cocktail & Long drink

AMERICANO 12

Campari - Vermouth
rosso - Soda

NEGRONI

Gin - Vermouth rosso - Campari

MOJITO 15

Lime - Menta - Zucchero di
canna - Rum bianco

PIÑA COLADA 17

Rum - Cocco - Succo di
Ananas

MOSCOW MULE

Vodka - Ginger Beer - Lime

SEA BREEZE

Vodka - Succo di
cranberry - Succo di
pompelmo 14

WHITE LADY

Gin - Cointreau - Limone

VODKA LEMON

Vodka - Bitter Lemon

CAIPIRIÑHA 14

Cachaça - Zucchero di
canna - Lime

CAIPIROSKA

Vodka - Lime - Zucchero di
canna - Fragole

CAIPIROSKA LUXURY 15

Vodka - Lime - Zucchero
di canna - Fragole -
Anima Nera

DAIQUIRI

Rum - Zucchero - Limone

GIN FIZZ 15

Gin - Zucchero - Limone

GIN TONIC da 14

Gin - Tonic Water

Aperitivo

SPRITZ APEROL/LUXARDO	8
SPRITZ CAMPARI/SELECT	8
HUGO	8
GODI', l'aperitivo delle Terme	12



Alcohol free

GINGERINO	5
CRODINO	



BISTRO'54 Succo di pompelmo - sciroppo di kiwi - tonica	
LUCAS Analcolico alla frutta	
BRASIL Ananas - cocco - Ginger beer	10
MOJITO ANALCOLICO	



VINI AL CALICE

I nostri vini al calice sulla lavagna!

Our wine by the glass on the blackboard

Unsere Weine sind an der Tafel!

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Caffetteria

Caffè Espresso	3
Decaffeinato	3
Ginseng	3
Caffè d'orzo	3
Caffè Americano	4
Caffè Corretto	5
Caffè Shakerato	5
...	
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
Cioccolata (bianca, extra fondente, classica)	5
Irish Coffee	15

...

T
E
A

Te

Tisane

8

Digestivi

Amari 7



Liquori da 7 - 8



Grappe

Poli Prugna	7
Poli Sarpa	9
Nardini Bianca	8
Prime Uve Bianca	9
Grappa di moscato Poli	9
"OF" Amarone Barrique	12

COPERTO | COVER CHARGE 2,50

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according to the regulation EU No 1168/2011

TODAY'S SPECIALS

04.02.2025

**Speciale tartufo
uncinato**
Autumn truffle
specials

Tuorlo d'uovo doppio al tartufo ^(3,7) 28
Double egg yolk with truffle

Tagliolini al tartufo ^(1,3,7) 29
Summer truffle tagliolini

Filetto di manzo al tartufo ⁽⁷⁾ 54
Beef fillet with truffle



Anguilla affumicata, gel di tè verde e lime, valeriana e teryaki ^(4,6) 30

Smoked eel, jelly of green tea and lime, valerian and teriyaki sauce

Risotto Vialone nano riserva con carciofi e gamberi rossi di Mazara del Vallo ^(2,4,7) 34

Risotto Vialone nano riserva with artichokes and Mazara del Vallo red shrimps

Controfiletto di Wagyu Japan Kobe (200 gr.) e patate al forno 75

Grilled Wagyu Japan Kobe sirloin (200 gr.), baked Ratte potatoes



I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).

The numbers next to the dishes indicate the substances considered allergens in EU Regulation 1169/2011 (see separate list).

TODAY'S SPECIALS

04.02.2025

**Speciale tartufo
uncinato**
Autumn truffle
specials

Tuorlo d'uovo doppio al tartufo ^(3,7) 28
Doppeltes Eigelb mit Trüffel

Tagliolini al tartufo ^(1,3,7) 29
Sommer-Trüffel Tagliolini

Filetto di manzo al tartufo ⁽⁷⁾ 54
Rinderfilet mit Trüffel



Anguilla affumicata, gel di tè verde e lime, valeriana e
tariaki ^(4,6) 30

Geräucherter Aal, Gelee aus grünem Tee und Limette,
Baldrian und Teriyakisauce

Risotto Vialone nano riserva con carciofi e gamberi
rossi di Mazara del Vallo ^(2,4,7) 34

Risotto Vialone Nano Riserva mit Artischocken und roten
Garnelen aus Mazara del Vallo

Controfiletto di Wagyu Japan Kobe (200 gr.) e patate
al forno 75

Wagyu Japan Kobe Lendenstück (200 gr.), Ofen-Kartoffeln



I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).

The numbers next to the dishes indicate the substances considered allergens in EU Regulation 1169/2011 (see separate list).