

*Antipasti di pesce*  
*Appetizers of fish*  
*Entrées de poissons- Vorspeisen mit fish*

Tartar di branzino al lime Sea bass tartar with lime Tartar de bar au citron vert Wolfsbarsch-tartar mit Limetten	<b>€ 18,00</b>
Antipasto misto di pesce Mixed fish appetizer Assortiment de poisson Gemischte Fischvorspeise	<b>€ 25,00</b>
Saltata di cozze e vongole Sauté mussels and clams Sauté de moules et de palourdes Gedünstete Mies- und Venusmuscheln	<b>€ 16,00</b>
Baccala mantecato con polenta Purè of dried cod with polenta Brandade de morue et polenta Stockfisch-Creme mit Polenta	<b>€ 16,00</b>
Cappesante al forno Baked scallops Coquilles Saint-Jacques au four Jakobsmuscheln aus dem Ofen	<b>€ 20,00</b>

## *Non Pesce*

### *Non-Fish Appetizer - Sans Poisson - Kein Fisch*

Bresaola di Black Angus con rucola e grana	€ 18,00
Bresaola of Black Angus with rocket and parmesan	
Bresaola de Black Angus avec roquette et grana	
Bresaola di Black Angus (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rauke und Grana	
Prosciutto crudo di Parma DOP con melone	€ 18,00
Parma ham with melons	
Jambon cru de Parma et melons	
Roher Parma-Schinken mit melonen	
Burrata Pugliese con pomodorini, olive taggiasche e pesto	€ 17,00
Burrata Pugliese with cherry tomatoes, taggiasche olives and pesto	
Burrata des Pouilles avec tomates cerises, olives taggiasche et pesto	
Burrata Pugliese (Frischkäse) mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven und Pesto	
Giardino di verdure	€ 14,00
Vegetable garden	
Potager	
Gemüsegarten	

## *Zuppe*

### *Soups - Soupes - Suppen*

Minestrone di verdure	€ 15,00
Vegetable soup	
Minestrone de légumes	
Gemüsesuppe	
Zuppa di pesce con crostini	€ 22,00
Fish soup with croutons	
Soupe de poisson aux croûtons	
Fischsuppe mit Croutons	

*Primi piatti*  
*First courses*  
*Pâtes / Erste Gänge*

Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with clams Spaghetti aux palourdes Spaghetti mit Venusmuscheln	<b>€ 17,00</b>
Spaghetti al nero di seppia spaghetti with squid ink spaghetti à l'encre de sèche spaghetti mit Sepia	<b>€ 17,00</b>
*Tagliatelle con gamberi, zucchini e zafferano Tagliatelle with shrimps, zucchini and saffron Tagliatelle aux gambas, aux courgettes et au safran Tagliatelle mit Garnelen Zucchini und Safran	<b>€ 21,00</b>
*Tagliatelle alla busara Tagliatelle with scampi Tagliatelle à la Busara Tagliatelle nach Busara Art	<b>€ 26,00</b>
Risotto alla pescatora (minimo due persone ) Fisherman's Risotto (min. two people) Risotto du pêcheur (minimum deux personnes) Risotto Fischers (mindestens zwei Personen )	<b>p.p. € 25,00</b>

Tagliatelle al ragù di manzo	<b>€ 15,00</b>
Tagliatelle with beef ragout	
Tagliatelles au ragoût de boeuf	
Tagliatelle mit Rinderragout	
Ravioli di ricotta e spinaci con burro fuso e salvia	<b>€ 18,00</b>
Ricotta and spinach ravioli with melted buter and sage	
Ravioli de ricotta et épinards au beurre fondu et à la sauge	
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit zerlassener Butter und Salbei	
Ravioli di ricotta e spinaci al mascarpone e tartufo	<b>€ 20,00</b>
Ricotta and spinach ravioli with mascarpone and truffles	
Ravioli de ricotta et épinards au mascarpone et truffe	
Ravioli ricotta und spinat mit mascarpone und trüffel	
Rigatoni con crema di ceci, verdure e ricotta affumicata	<b>€ 17,00</b>
Rigatoni with chickpea cream, vegetables and smoked ricotta	
Rigatoni à la crème de pois chiche, légumes et à la ricotta fumée	
Rigatoni mit Kichererbsencreme , Gemüse und geräuchertem Ricotta	

*Secondi di pesce*  
*Fish Second Courses / Poissons*  
*Zweite Gänge mit Fisch*

Seppie al nero con polenta Cuttlefish with squid ink and polenta Seiches à l'encre et polenta Schwarzer Tintenfisch mit Polenta		<b>€ 18,00</b>
Salmone a bassa temperatura su crema di piselli low temperature cooking salmon on pea cream saumon cuit à basse température sur crème de petits pois Lachs bei niedriger Temperatur auf Erbsencreme gekocht		<b>€ 20,00</b>
*Fritto misto di mare mixed fried seafood mélange de fruits de mer frits gemischte frittierte Meeresfrüchte		<b>€ 32,00</b>
Filetto di branzino al forno con salicornia e verdure di stagione Baked sea bass fillet with glasswort and vegetables Filet de bar au four avec salicorne et légumes Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Queller und Gemüs		<b>€ 30,00</b>
Branzino al forno in crosta di sale Baked sea bass in a salt crust Loup de mer au four en croûte de sel Gebackener Wolfsbarsch in einer Salzkruste	<b>prezzo per due persone price for two people prix pour deux personnes Preis für zwei Personen</b>	<b>€ 65,00</b>

*Secondi di carne*  
*Meat Seconds courses / Viandes*  
*Zweite Gänge mit Fleisch*

Fegato alla veneziana con polenta Venetian-style liver with polenta Foie à la vénitienne et polenta venezianische Leber mit Polenta	<b>€20,00</b>
petto di pollo con panna e funghi chicken breast with cream and mushrooms poitrine de poulet à la crème et aux champignons Hühnerbrust mit Sahne und Pilzen	<b>€ 20,00</b>
Costolette di agnello alla griglia Grilled lamb chops Côtelettes d'agneau grillé Lammkoteletts gegrillt	<b>€ 24,00</b>
Coscia di anatra a bassa temperatura profumata al arancia low temperature duck leg scented with orange cuisse de canard à basse température parfumé à l'orange Niedertemperatur-Entenbein nach Orange duftend	<b>€ 24,00</b>
Filetto di manzo al pepe verde Fillet of beef with green pepper Filet de boeuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer	<b>€ 34,00</b>
Coppa di maiale a bassa temperatura Low temperature pork Capocollo Capocollo de porc basse température Niedertemperatur-Schweinefleisch Capocollo	<b>€ 24,00</b>

*Contorni*  
*Side dishes / Garnitures*  
*Beilagen / Guarniciones*

Insalata mista Mixed salad Salade mixte Gemischter Salat	<b>€ 6,00</b>
Patate fritte Fried potatoes Épinards au beurre Frites Pommes frites	<b>€ 7,00</b>
Patate al forno Baked potatoes Pommes de terre cuites Ofenkartoffeln	<b>€ 7,00</b>
Verdure grigliate Grilled vegetables Légumes grillés Gegrilltes Gemüse	<b>€ 7,00</b>
Spinaci al burro o al naturale Spinach (with or without butter) Épinards au beurre ou nature Gebutterter oder naturbelassener Spinat	<b>€ 7,00</b>
coperto - cover charge - couvert - gedeck	<b>€ 3,00</b>

in alcuni periodi dell'anno potrà essere serviti prodotti ittici congelati di prima qualità top quality frozen  
fish products may be served at certain times of the year des produits de la mer congelés de première  
qualité pourront être servis à certains périodes de l'année zu bestimmten jahrenzeiten können tiefgekühlte  
Fischprodukte von hervorragender Qualität serviert werden