

Vorspeisen

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Limette	€ 17,00
Gemischter Meeresfrüchte-Vorspeisenteller	€ 19,00
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln	€ 15,00
Kleine Lagunen Garnelen ("Schie") mit weicher Polenta	€ 16,00
In Zitrusfrüchten marinierter Lachs mit Stracciatella	€ 15,00
Überbackene Jakobsmuscheln	€ 18,00
Black-Angus-Bresaola mit Rucola und Grana Padano	€ 17,00
Parma-Schinken DOP mit Melone	€ 17,00
Apulische Burrata mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven	€ 15,00
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte	€ 20,00
Gemüsegarten auf Kichererbsen-Hummus	€ 15,00

Suppen

Gemüsesuppe (Minestrone)	€ 15,00
Fischsuppe mit Croutons	€ 18,00

Erste Gänge . First courses

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Mascarpone und Trüffel	€ 19,00
Hausgemachte Gnocchi mit Vier-Käse-Sauce	€ 19,00
Lasagne alla Bolognese	€ 18,00
Maccheroni mit Pesto	€ 17,00
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 19,00
Spaghetti mit Tintenfusstinte	€ 18,00
Tagliatelle mit Goldbrasse, Orange und Pistazienkrokant	€ 19,00
Tagliatelle alla Busara (mit Kaisergranat)	€ 25,00
Paccheri mit Meeresfrüchten ("allo scoglio")	€ 24,00
Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Carpaccio von der roten Garnele (mindestens zwei Personen)	p.P. € 28,00

Hauptgerichte . Second Courses

Roastbeef-Tagliata mit Rucola und Grana Padano	€ 23,00
Gegrillte Lammkoteletts	€ 25,00
Hähnchenbrust mit Sahne und Pilzen	€ 22,00
Kalbsleber auf venezianische Art mit Polenta	€ 21,00
Rinderfilet mit grünem Pfeffer	€ 35,00
Sepia in eigener Tinte mit Polenta	€ 19,00
Schonend gegarter Lachs auf Erbsencreme	€ 19,00
Frittierte Calamari mit Polenta	€ 19,00
*Fritto Misto vom Meer	€ 28,00
Gemischte Fischplatte vom Grill	€ 29,00
Steinbuttfilet in Kartoffelkruste	€ 28,00
Tagesfisch (im Ofen gebacken, vom Grill, in der Salzkruste)	€ 11,00 x100g

Beilagen . Side dishes

Gemischter Salat	€ 7,00
Pommes frites	€ 7,00
Ofenkartoffeln	€ 7,00
Gegrilltes Saisongemüse	€ 7,00
Spinat mit Butter oder naturbelassen	€ 7,00