

ANTIPASTI

Prosciutto crudo Tosini con Grana e Giardiniera Raw Ham Tosini with pickled Vegetables and cheese Rohschinken Tosini mit Mixedpickles und Kaese	€ 12,00
Cipolla bianca caramellata e vellutata di Grana Caramelized white onion and velvety parmesan Karamellisierte weisse Zwiebel und samtiger Parmesan	€ 12,00
Crema di Zucchine con Crescenza e Radicchio Gril I Zucchini Cream with crescenza cheese and grilled radicchio Zuchinecreme mit Crescenza Kaese und Radicchio-grill	€ 12,00
*Spiedino di calamari gratinato Skewer of Squid au gratin Spiess mit Tintenfisch überbacken	€ 15,00
*Tartare di tonno con senape dolce Tartare of Tuna with sweet mustard Thunfisch-Tartar mit süßem Senf	€ 15,00
*Capesante gratinate Scallops au Gratin Gratinierte Jakobsmuscheln	€ 15,00
*Vapore di mare con verdure croccanti Steamed sea food with vegetables threads Meeresfrüchte-Salat mit Gemüsefilet	€ 18,00
Sardine essiccate con polenta Dried Sardines with Polenta Getrocknete Sardinen mit Polenta	€ 12,00
Trota affumicata con insalata finocchi e uova trota Smoked trout with fennel salad and trout eggs Geräucherte Forelle mit Fenchelsalat und Forelleneiern	€ 15,00

PRIMI PIATTI

*Ravioli neri di branzino con salsa gamberoni Black seabass ravioli with prawn sauce Meeresfruechte Ravioli	€ 13,00
*Risotto alla Marinara (min. 2 pax) a persona Risotto with fish (minimum 2 persons) Risotto mit Fisch (mindestens 2 personen)	€ 13,00
Gnocchi di Patate e Castagne con crema Taleggio e tartufo nero locale Potatoes and chestnut Gnocchi with taleggio cream and local black truffle Kartoffel- Kastanien-Gnocchi mit Taleggio creme und lokalem Schwarzen Trüffel	€ 15,00
*Spaghettoni alle Code di Gamberi e Pomodoro fresco Fresh spaghetti with shrimps Tails and fresh tomato Frische Spaghetti mit Garnelenschwaenzen und frischen Tomaten	€ 15,00
Trofie al Pesto di Menta e Pecorino Romano Trofie withmint- pestoand Pecorino romano Trofie mit Minz Pesto und Pecorino Romano(Käse)	€ 12,00
Sfogliate freshe ai funghi Porcini Fresh pastry with Porcini mushrooms Frischer Blätterteig mit Steinpilze	€ 10,00
Casoncelli alla Bergamasca Casoncelli with butter bacon and sage Casoncelli mit Butter Speck und Salbei	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Salmone alla Robespierre € 15,00

Fresh salmon quickly flash in the oven
Robespierre Lachs

Branzino con pom. Pachino e olive Taggiasche € 18,00

Seabass with Pachino tomato and olive
Seebarsch mit Tomaten und Oliven

Baccalà al vapore con asparagi € 16,00

Cod with roman Artichokes
Kabeljau mit roemischen Artischocken

Filetti pesce persico dorati € 12,00

Perch filet golden butter and sage
Goldene Barschfilets

Lavarello al forno € 15,00

Rollé of whitefish baked
Felchenroulade gebacken

Salmerino in padella alle erbe aromatiche € 15,00

Salmerino (Artic char) with aromatic grass
Saibling mit Provence-Krautern

* Cubo tonno con semi di papavero € 15,00

.....Tuna cube with Poppy Seeds

Thunfisch würfel mit Mohn

● Pesce Spada alla griglia € 18,00

● Broiled Sword –fish

● Schwertfisch vom Rost

Filetto di manzo con Funghi Porcini € 20,00

Beef fillet with Porcini Mushrooms
Rindsfilet mit Steinpilzen

Costolette di agnello alla provenzale € 16,00

Lamb cutlets with Provence grass
Lammkotoletts mit Provence-Krauetern

Costata di Angus alla griglia € 18,00

Angus Irish rib grilles
Gegrilltes irisches Angus-Rib-Eye-Steak

Manzo all’Olio di Rovato con Crostone di Polenta € 18,00

Rovato oil beef with polenta croutons
Rovatoöl Rindfleisch mit polenta croutons,

* Tagliata di Petto d’Anatra € 18,00

Sliced Duck breast
Entenbrust geschnitten

Ogni secondo piatto è abbinato ad un contorno
All dishes have a side dish / Alle Gerichte mit Beilage

● Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o
abbattuti

● The product could be frozen / Das Produkt koennte
tiefgefroren sein