

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS - LES ENTRÉES

MISSOLTINI CON POLENTA GRIGLIATA 14€

Missoltini (kleine seefisch) mit gegrillte polenta

Missoltini fish with grilled polenta

Missoltini servì avec polenta grillée

AFFETTATI MISTI CON VERDURINE ALL'AGRO 13€

Gemischter aufschnitt mit eingelegtem gemüse

Cold cuts with vinegar veggies

Plateau de charcuterie avec légumes marinés

BRESAOLA IN CARPACCIO CON SCAGLIE DI GRANA 14€

Bresaola im Carpaccio mit parmesanspänen

Carpaccio Bresaola with parmesan

Bresaola au Carpaccio avec flocons de parmesan

LARDO ALLE ERBE 13€

Schmalz mit kräuter

Lard with herbs

Saindoux aux herbes

PESCE IN CARPIONE 12,50€

Karpionfisch (Gewürz und eingelegter fisch)

Carpione fish (fried fish in vinegar)

Poisson frit au vinaigre

POLPO IN CARPACCIO 15€

Carpaccio krake

Carpaccio octopus

Poulpe au carpaccio



ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS - LES ENTRÉES

SPADA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA 14€

Schwertfisch mit balsamico-essig von Modena

Swordfish with Modena's balsamic vinegar

Espadon au vinaigre balsamique de Modena

LUCCIO ALL'OLIO E LIMONE 14€

Hecht mit Öl und zitrone

Pike fish with oil and lemon

Brochet à l'huile et citron

TONNO AFFUMICATO CON RICCIOLI DI BURRO 13,50€

Geräucherter thunfisch mit butterflocken

Smoked tune with butter curls

Thon fumé avec boucles de beurre

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA 15€

Garnelen-Cocktail mit rosa soße

Shrimps with pink sauce

Cocktail de crevettes avec sauce rose

MISTO A BASE DI PESCE* 21€

(luccio, insalata di mare, carpacci, pesce in carpione, cocktail di gamberetti)

Gemischter Fisch

(hecht, meeresfrüchtesalat, carpaccio, karpionfisch, garnelen-cocktail mit rosa soße)

Mixed fish dish

(pike fish, seafood salad, carpaccio, carpione fish, shrimps with pink sauce)

Mixte de poisson

(brochet, salade de fruits de mer, carpaccio, poisson au vinaigre, cocktail de crevettes avec sauce rose)



PRIMI

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES - LES ENTRÉES

AGNOLOTTI ALLA POLPA DI GRANCHIO 13€

(pasta al nero di seppia con panna e gamberetti)

Agnolotti (Ravioli) mit krabben

(tintenfisch ravioli mit sahn und garnelen)

Agnolotti (Ravioli) with crab's meat

(pasta in squid ink with crème fraîche and shrimps)

Agnolotti au chair de crabe

(ravioli à l'encre de seiche avec crème fraîche et crevettes)

TORTELLACCI AL LAVARELLO CON POMODORINI FRESCHI 12€

Tortellacci (Ravioli) mit felchen und frische tomaten

Tortellacci (Ravioli) with whitefish and cherry tomatoes

Tortellacci (Ravioli) au lavaret avec petit tomates

RISO CON FILETTO DI PESCE 13,50€

Reis mit fischfilet

Rice with fish filet

Riz avec filet de poisson

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 15€

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti with seafood

Spaghetti aux fruits de mer

SPAGHETTI ALLA BERLINGHERA 12€

(luccio, pomodoro e prezzemolo)

Berlinghera spaghetti

(hecht, tomate und petersilie)

Berlinghera spaghetti

(pike fish, tomato sauce and parsley)

Spaghetti à la Berlinghera

(brochet, tomate et persil)



PRIMI

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES - LES ENTRÉES

FARFALLE AL SALMONE

12€

Schmetterlinge nudeln mit lachs

Farfalle (butterfly shaped pasta) with salmon

Farfalle (pâtes en forme de papillon) au saumon

PACCHERI DI GRAGNANO AI MOSCARDINI E CILIEGINI

13€

Paccheri von Gragnano mit tintenfisch und tomaten

Paccheri from Gragnano with octopus and cherry tomatoes

Paccheri de Gragnano avec poulpe et petit tomates

CARAMELLE RICOTTA E SPINACI

12€

Caramelle (gefüllte nudeln) mit ricotta und spinat

Caramelle (stuffed pasta) with ricotta and spinach

Caramelle (pâtes farcies) avec ricotta et épinards

FAGOTTINI PERE E BITTO

12€

Fagottini (gefüllte nudeln) mit birnen und Bitto käse

Fagottini (stuffed pasta) with pear and Bitto cheese

Fagottini (pâtes farcies) avec poires et Bitto fromage



SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES - FISCH SEKUNDEN - LE POISSON

FILETTO DI PESCE PERSICO*



15€

Barschfilet
Perch fillet
Filet de perch

LAVARELLO AI FERRI*



13€

Gegrillten felchen
Grilled whitefish
Lavaret grillé

LAVARELLO ALLA LIVORNESE*



14€

Livornese felchen (tomatensauce, oliven, petersilie)
Livornese whitefish (tomato sauce, olives, parsley)
Lavaret au livornese (sauce tomate, olives, persil)

AGONI ALLA GRIGLIA



12€

Gegrillter agon
Grilled agon fish
Agon grillé

MISTO DI PESCE DI LAGO (AI FERRI O FRITTO)*



20€

Gemischter seefisch (gegrillt oder gebraten)
Mixed lake fish (grilled or fried)
Mixte de poisson de lac (grillé ou frit)

ANELLI DI CALAMARI*



13€

Tintenfischringe
Squid rings
Anneaux de calmar



SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES - FISCH SEKUNDEN - LE POISSON

FRITTO MISTO DI MARE*



21€

Gemischte gebratene Meeresfrüchte

Sea fish mixed dish

Frits mixtes de mer

GAMBERONI ALLA GRIGLIA*



19€

Gegrillte garnelen

Grilled prawns

Crevettes grillées

MISTO AI FERRI E FRITTO DI LAGO E MARE*



22€

Gemischte gegrillter und gebraten von see und meer

Mixed lake and see fish, grilled and fried

Mixte poisson grillée et frit de lac et mer

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA*



16€

Gegrillter wolfsbarsch

Grilled seabass

Loup de mer grillé

COZZE ALLA MARINARA*



14,50€

Marinara Muscheln (Öl und Knoblauch)

Mussels marinara (oil and garlic)

Moules marinara (huile et ail)

COZZE AL POMODORO*



14,50€

Muscheln mit tomaten

Mussels with tomato sauce

Moules à la tomate



SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES - FLEISCH SEKUNDEN - LA VIANDE

TAGLIATA (minimo 2 persone)

Tagliata (min 2 personen)
Sliced meat (min 2 people)
Coupe de viande (min 2 personnes)

a persona 21€
pro person
per person
par personne

COSTATA DI MANZO

Rindsrippe
T-bone beef steak
Côte de boeuf

20€

COTOLETTA ALLA MILANESE

Mailänder Schnitzel
Milanese cutlet
Côtelette milanaise

12€

SCALOPPINE AL LIMONE

Schnitzel mit zitrone
Escalopes with lemon
Escalopes au citron

11€

FORMAGGI

CHEESE - KÄSE - FROMAGES

MISTO DI FORMAGGI

Käsemischung
Mixed cheese dish
Fromage mixte

8€



CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAG - ACCOMPAGNEMENT

INSALATA MISTA

Gemischter salat
Mixed salad
Salade mixte

4€

PATATINE FRITTE

Pommes frites
French fries
Frites

3,50€

VERDURA COTTA

Gekochtes gemüse
Cooked vegetables
Légumes cuits

4€

VERDURA ALLA GRIGLIA

Gegrilltes gemüse
Grilled vegetables
Légumes grillés

4€

INSALATONA

Großer salat
Big salad
Grosse salade

9€



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

