

CRUDITÀ

Raw fish appetizers
Rohem Fisch Vorspeisen



OSTRICHE
" fines de claires "
Oysters-Austern
al pz. 5,00 €

TARTARE DI TONNO
gelato alla senape, polvere di olive e capperi
Tuna tartare, olive and cappers
Thunfisch tartare, oliven und kapern
20 €

SCAMPI DELL'ADRIATICO
al naturale
Raw Adriatic sea Scampi - Rohe Scampi von Adriatic see
22 €

PERCORSO DI CRUDITÀ
composizione di pesci e crostacei
selection of raw seafood
gemischtes Gericht aus rohen Meeresfrüchten

30 €

SASHIMI DI RICCIOLA
cetrioli, yogurt, nocciole tostate
Amberjack sashimi-sashimi von Große Bernsteinmakrele
18 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

ANTIPASTI

Seafood Starters
Meerfruchten Vorspeisen

CAPESANTE DELL'ADRIATICO AL NATURALE

Gebacken Jakobmuscheln
Baked Adriatic scallops

6,00 al pz €

INSALATINA DI CROSTACEI

piccola catalana di crostacei, salsa olandese allo zenzero

Krebstirne salat mit gemüse aus "Katalanischer art"
Shellfish salad, Catalan Style and hollandaise sauce

20 €

SARDE PANATE

Composta di pomodorini e spuma di bufala
Breaded sardines, bufala foam and cherry tomatoes
Paniert Sardinen, Bufala schaum, kirschtomaten Soße

15 €

ANTIPASTO TRADIZIONALE

moscardino, sarda in saor, baccalà, canoce, latti di seppia
classico, alla veneziana

gemischte Fischvorspeise "Veneziano"
mixed fish appetizer "Veneziano"

26 €

LA NOSTRA FOCACCIA MILLEBUCHI

con baccalà mantecato
hausgemacht focaccia mit weisse Stockfisch
Homemade Focaccia with stockfish cream

15 €

PIOVRA GRIGLIATA

Hummus di ceci e cipollotto
Gegrillt krake, Kichererbsen-hummus, Frühlingszwiebel
Grilled octopus, chickpeas hummus, spring onion

20 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

PRIMI PIATTI

pasta and risotto e gnocchi



SPAGHETTI "MANCINI"

con telline e bottarga di volpina
 spaghetti mit localen muscheln und "bottarga"
 spaghetti with local clams and "bottarga"

18 €

LINGUINE

con zotoi o "sepiole"
 linguine with small local squids
 linguine mit kleine lokale Tintenfische

20 €

RISOTTO

gamberi rosa, scampi e lime (min. per 2 pers)
 risotto mit garnelen, scampi, und lime
 pink shrimps risotto, prawns and lime

20 €

GNOCCHI CASERECCI

capesante, crema di zucchine gialle e mandorle tostate
 homemade gnocchi, scallops, zucchini and toasted almonds
 hausgemacht gnocchi, jackobmuscheln, zucchini und Mandeln

16 €

SPAGHETTO FREDDO

gamberi rossi, pistacchio e olio al limone
 cold spaghetti, raw red schrimps, pistachios and lemon oil
 kalt spaghetti, rote rohe garnelen, Pistazie und Zitrone öl

20 €

SPAGHETTONE

pomodoro, burrata e pesto al basilico
 spaghetti, tomatoes sauce, burrata and pesto
 spaghetti, tomaten saße, burrata und basilikum pesto

12 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3, lettera D, punto 3°

ALLA BRACE

main courses from the grill
Gegrillte Hauptgerichte

TRANCIO DI BRANZINO ALLA BRACE

patate mediterranee e pomodoro cuor di bue
grilled seabass fillet, potatoes and marinated tomatoes
gegrillt Seebarsch, Kartoffeln und mariniert tomaten

25 €

MAZZANCOLLE ALLA BRACE

verdure saltate e maionese orientale
grilled Adriatic sea shrimps, salted vegetables and thai mayonnaise
gegrillt Adriatik See Garnelen, sautiert gemuse and thai mayonnaise

25 €

ANGUILLA ALLA BRACE

e verdure agro
grilled river eel, bitter sweet vegetables
gegrillt aal, bittersüß Gemüse

27 €

PESCATO DEL GIORNO, ALLA BRACE O AL FORNO

8.00 eur per 100 grammi
scampi reali dell'Adriatico 13.00 eur per 100 grammi
catch of the day, grilled or baked 8.00 eur/100 gr
Fisch des Tages, gegrillt oder gebacken 8.00 eur /100 gr
Adriatic sea King prawns 13.00 eur/100 gr
Adriatic see königliche scampi 13.00 zur 100 gr

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PANE

melanzane, pomodorini e salsa tartara
Turbot filet in bread crust, cherry tomatoes, remoulade
Steinbuttfilet in Brotkruste, kirsch tomaten und Remoulade

25 €

FRITTURA TRADIZIONALE

pesci, crostacei e verdure
traditional fried fish
Traditionelle frittierte fisch

24 €



DESSERT

Sformatino al cioccolato, coulis di frutti di bosco, crumble al cioccolato e gelato alla vaniglia

tempo di preparazione circa 15 minuti

10,00

Il "Nostro" Tiramisu

Semifreddo allo yogurt , gelè al mango, crumble al cocco e frutti tropicali

Spuma di zabaione, sbrisolona e tartufo al cioccolato

Biscotti "Zaeti" "Bussolai" "Occhi di bue"
e crema al mascarpone

8.50

GELATI e SORBETTI

del giorno

5.00

PLATEAU DI FORMAGGI AFFINATI IN GROTTA

"Genussbunker" dall' Alto Adige

15.00

VINI DA DESSERT

Al calice

Moscato liquoroso Francesco Intorcia 6.00

Recioto di Soave 2013 Gini 6.00

DOPO PASTO

GIN & TONIC fever tree tonic water, River Mentana gin 10.00

AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI 5.00

CHARTREUSE & TONIC 6.00

GRAPPA DI AMARONE PIEROPAN di Gianni Capovilla 8.00

EAU DE VIE "POIRE WILLIAMS" ETTER-SVIZZERA 8.00

...altri distillati, liquori e amari disponibili a scaffale.