

CRUDITÀ
Rawfish appetizers
Rohem FischVorspeisen



OSTRICHE
“ fines de claires ”
Oysters-Austern
al pz. 4,50 €

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
20 €

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

29 €

SASHIMI DI RICCIOLA
crema di piselli, nocciole
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

Gebackten Jakobmuscheln
Baked Adriatic scallops

6,00 al pz €

INSALATINA DI CROSTACEI

Puntarelle, asparagi e salsa olandese allo zenzero

Krebstirne salat mit spargel
Shellfish salad, asparagus and "puntarelle"

18 €

SARDE PANATE

Composta di pomodorini e spuma di bufala

Breaded sardines, bufala foam and cherry tomatoes
Panirt Sardinen, Bufala schaum, kirschtomaten Soße

15 €

ANTIPASTO TRADIZIONALE

classico, alla veneziana
gemischte Fischvorspeise "Veneziano"
mixed fish appetizer "Veneziano"

25 €

LA NOSTRA FOCACCIA MILLEBUCHI

con a scelta:

baccalà mantecato
salmone leggermente affumicato
alici del cantabrico

15 €

PIOVRA GRIGLIATA

Hummus di ceci e cipollotto
Gegrillt krake, Kichererbsen-hummus, Frühlingzwiebel
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 lokalen muscheln und "bottarga"
 spaghetti with local clams and "bottarga"

18 €

FETTUCCHINE ARTIGIANALI

con buzara di canoce
 homemade "fettuccine" with mantis shrimps sauce
 hausgemacht "fettuccine" mit Fangschreckenkrebse Ragout

18 €

RISOTTO

gamberi rosa, agretti e riduzione di crostacei (min. per 2 pers)
 risotto mit garnelen, "agretti" und Krebstiere Soße
 pink shrimps risotto, agretti and shellfish sauce

18 €

GNOCCHI CASERECCI

capasante e asparagi
 homemeade gnocchi, scallops and asparagus
 hausgemacht gnocchi, jackobmuscheln und Spargel

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 carciofi marinati
grilled seabass fillet, potatoes and marinated artichokes
gegrillt Seebarsch, Kartoffeln und mariniert Artischocken

25 €

MAZZANCOLLE ALLA BRACE

verdure saltate e maionese orientale
grilled Adriatic sea shrimps, salted vegetables and thai mayonnaise
gegrillt Adriatik See Garnelen, sautiert Gemüse und 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, salsa al passion fruit, ananas confit e
gelato alla vaniglia
tempo di preparazione circa 15 minuti

Il "Nostro" Tiramisu

Parfait al rosmarino, spugna al cioccolato e salsa tiepida al
gianduia

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

Marsala sup. oro "Vigneto la Miccia" '16 Marco de Bartoli 8.00
Recioto di Soave 2013 Gini 6.00

DOPO PASTO

GIN & TONIC fever tree tonic water, River Mentana gin 8.00

AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI 5.00

CHARTREUSE & TONIC 6.00

GRAPPA DI RECIOTO PIEROPAN di Gianni Capovilla 8.00

EAU DE VIE "POIRE WILLIAMS" ETTER-SVIZZERA 8.00

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