

CRUDITÀ

Raw fish appetizers
Rohe Entree



OSTRICHE
" fines de claires "
FRENCH OYSTERS-FRANZÖSISCHE AUSTERN
al pz. 5,00 €

TARTARE DI TONNO
gelato alla senape, polvere di olive e capperi
Tuna tartare, mustard ice cream olive powder and cappers
Thunfisch tartare, Senf eis, olivenpulver und kapern
24 €

SCAMPI DELL'ADRIATICO
al naturale
Raw Adriatic sea Scampi fresh and natural
Rohe Scampi aus der Adria frisch und natürlich
24 €

PERCORSO DI CRUDITÀ
composizione di pesci e crostacei
composition of raw fish and raw shellfish
Komposition von Rohe Fischen und Rohe Schalentieren
32 €

SASHIMI DI RICCIOLA
cetriolo marinato, menta e panna acida
Amberjack sashimi, marinated cucumber, mint sand sour cream
Sashimi von der Bernsteinmakrele, mariniert gurken, minz, und
Sauerrahm
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°

Service charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR

A N T I P A S T I

Seafood Starters
Gekochte Entree

CAPESANTE DELL'ADRIATICO AL NATURALE

Gebacken Jakobmuscheln
Baked Adriatic scallops
6,00 al pz €

INSALATINA DI CROSTACEI

piccola catalana di crostacei, salsa olandese
Schalentiere gemusesalat und Sauce Hollandaise
Shellfish salad, Catalan Style and hollandaise sauce

20 €

SARDE PANATE

burrata, composta di pomodorini e polvere di olive
Breaded sardines, bufala foam and cherry tomatoes
Paniert Sardinen, Bufala schaum, kirschtomaten Soße

16 €

ANTIPASTO TRADIZIONALE

moscardino, sarda in saor, baccalà, canoce, latti di seppia, alice marinata
classico, alla veneziana
gemischte Fischvorspeise "Venezianische Stil"
mixed fish appetizer "Veneziano"

28 €

LA NOSTRA FOCACCIA MILLEBUCHI

con baccalà mantecato
unsere focaccia mit weisse Stockfisch (Kabeljaucreme)
Homemade Focaccia with stockfish cream

15 €

PIOVRA GRIGLIATA "Alla Norma"

crema di melanzane, datterino arrostito e ricotta affumicata
Gegrillter Oktopus, Auberginencreme, geröstete Datteltomaten und ricotta
Grilled octopus, Eggplant cream, roasted tomatoes, and smoked ricotta

20 €

Service charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

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, risotto e gnocchi
warme Vorspeisen

SPAGHETTI "MANCINI"

con pevarasse e bottarga di volpina

spaghetti aus der Nudelmanufaktur „Mancini“ mit venus muscheln und
"bottarga"
spaghetti from the "Mancini" pasta artisan with local clams and "bottarga"

20 €

FUSILLONE

con amatriciana di tonno rosso mediterraneo

with red tuna "amatriciana sauce"
mit rotem Thunfisch-Amatriciana

22 €

RISOTTO

Mazzancolle nostrane , ricci di mare e spinacino (minimo per 2 pers)

einheimische Garnelen, Seeigel und Baby Spinat (minimum für 2 pers)

local prawns, sea urchins and baby spinach (minimum for 2 pers)

22 €

GNOCCHI CASERECCI

Ombrina, crema di zucchine e i suoi fiori

hausgemacht gnocchi, Umber, Zucchini-Creme und Zucchini blüten

homemade gnocchi umbrine, zucchini cream and it's flowers

18 €

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

24 €

SPAGHETTONE

pomodoro, burrata e pesto al basilico

spaghettone, tomatoes sauce, burrata and pesto

spaghettone, tomaten saße, burrata und basilikum pesto

14 €



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°

Service charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR

ALLA BRACE

main courses from the traditional grill
Gegrillte Hauptspeisen

TRANCIO DI BRANZINO ALLA BRACE

caponatina di verdure e salsa tartara
grilled seabass, vegetable caponata and tartar sauce
gegrillt Wolfbarsch, Gemüse-Caponata und Remouladen Sauce
26 €

VOLPINA ALLA BRACE

verdure alla mediterranea e maionese orientale
grilled Adriatic mullet, mediterranean vegetables and oriental mayo
gegrillt Meerasche, mediterranea gemüse und thai mayo
26 €

ANGUILLA ALLA BRACE

e verdure dell'orto agrodolci
grilled river eel, bitter sweet vegetables
gegrillt aal, Süß-sauer Gemüse
29 €



PESCATO DEL GIORNO, ALLA BRACE O AL FORNO

9.00 eur per 100 grammi
scampi reali dell'Adriatico 13.00 eur per 100 grammi
catch of the day, grilled or baked 9.00 eur/100 gr
Fang des Tages, gegrillt oder gebacken 9.00 eur für 100 gr
Adriatic sea King prawns 13.00 eur/100 gr
Königliche scampi aus der Adria 13.00 für 100 gr

FRITTURA TRADIZIONALE

pesci, crostacei e verdure
Traditional venetian fried fish
Frittierte fisch nach Tradition
25 €

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°

Service charge euro 3.50. Minimum / maximum price of the verbally announced dishes Euro 18.00/32.00

COPERTO E SERVIZIO 3,50 EUR, PREZZO MINIMO/MASSIMO PIATTI PROPOSTI A VOCE 18.00/32.00 EUR