

Antipasti

Impepata di cozze con crostoni all'aglio € 15,00
Miesmuscheln im eigenen Sud mit Knoblauchbrot
Mussels in their own brew with garlic bread

Tentacoli di polpo arrosto su crema di piselli € 16,00
Oktopus geröstet auf Erbsencreme - Roasted octopus on pea cream

Frittura croccante di calamari con salsa Tataki € 19,00
Calamari knusprig frittiert mit Tataki Sauce - Crunchy calamari with Tataki sauce

Sfera croccante di mazzancolle in guazzetto di mare € 21,00
Garnelen-Tatar paniert und leicht frittiert - Prawn tartare breaded and lightly fried

Carpaccio di gamberi rossi con maionese agli agrumi € 23,00
Carpaccio von roten Garnelen mit Citrus-Mayonnaise - Carpaccio of red prawns

Condividere è bello: selezione di antipasti per due persone a cura dello chef € 25,00
Gemischte Vorspeisen für zwei Personen (Minimum 2 Personen - Preis pro Person)
Let's share: mixed starters for two (minimum 2 persons - price per person)

Primi piatti

Tagliolini fatti in casa con crema di zucchine alla scapece e scampi € 17,00
Hausgemachte Tagliolini Nudeln mit Scampi und Zucchini Creme
Homemade tagliolini noodles with scampi and zucchini cream

Caciucco al modo nostro € 18,00
Caciucco Fischsuppe mit Tomaten - Caciucco fish soup with tomatoes

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con frutti di mare € 19,00
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten - Spaghetti with fresh seafood

Raviolo verde ripieno di branzino su crema di burrata € 19,00
Hausgemachte grüne Ravioli mit Seebarsch gefüllt auf Burrata Käsecreme
Home made green ravioli stuffed with sea bass on Burrata cheese cream

Pacchero con tonno fresco scottato e pesto di pomodorini alle olive € 19,00
Paccheri Nudeln mit leicht angebratem Thunfisch an Tomaten und Oliven Pesto
Paccheri noodles with slightly roasted tuna on tomatoes and olive pesto



Secondi piatti

Triglia con impanatura aromatica su crema di basilico € 20,00
Filet von der Rotbarbe mit mediterrane Kräuter auf Basilikumcreme
Filet of red mullet with Mediterranean herbs on basil cream

Trancio di pescatrice alla pizzaiola con olive e capperi € 21,00
Seeteufel in Tomatensoße mit Oregano
Monkfish in tomatoe sauce with organ

Filetto di ricciola in salsa bianca e calamaretti al sauté € 25,00
Filet von der Gelbschwanzmakrele mit leicht angebratenen Calamari
Yellowtail mackerel filet with pan fried calamari

Astice alla griglia con maionese affumicata € 39,00
Ganzer Lobster vom Grill mit geräucherter Mayonnaise
Whole grilled lobster with smoked mayonnaise

Branzino al sale oppure al forno (minimo 2 persone - prezzo a persona) € 25,00
Seebarsch in der Salzkruste oder aus dem Rohr (Minimum 2 Personen - Preis pro Person)
Whole sea bass in salt crust or roasted in the oven (minimum 2 persons - price per person)



Contorni

Contorni vari € 4,50
Beilagen - Side dish

Dessert

Gelato bio € 7,00
Bio Eis - Organic ice cream

Dolci fatti in casa € 9,00
Hausgemachte Süßspeisen - Homemade sweets

Composizione di formaggi € 9,00
Käse Komposition aus unserer Region - Italian cheese selection