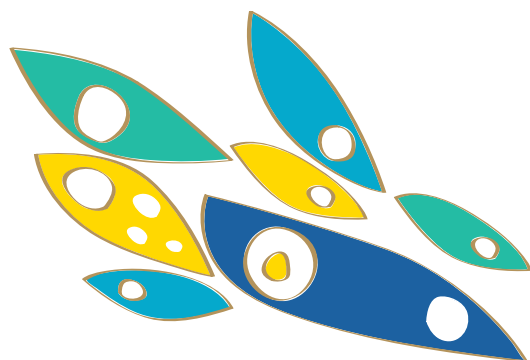




RISTORANTE
il Pescatore



Antipasti

Calamaro ripieno alla mediterranea - 13 €

Mediterranean-style stuffed squid – Tintenfisch gefüllt nach mediterraner Art

Ombrina scottata con puntarelle, salsa al prezzemolo e acciughe - 15 €

Seared meagre with puntarelle, parsley sauce, and anchovies - Gebratener Umberfisch mit Puntarelle, Petersiliensauce und Anchovis

Tartare di gamberi rosa con panzanella e scarola - 15 €

Pink shrimp tartare with panzanella and escarole - Tatar von Rosa-Garnelen mit Panzanella und Endivie

Uovo in camicia, spuma di pecorino e asparagi - 10 €

Poached egg, pecorino cheese foam and asparagus - Pochiertes Ei, Pecorino-Käse-Schaum und grüner Spargel

Carpaccio di manzo con fave, asparagi e piselli - 17 €

Beef carpaccio with fava beans, asparagus, and peas – Rindercarpaccio mit Akerbohnen, Spargel und Erbsen

Primi piatti

Linguine, seppie e crema di pane nero - 15 €

Linguine with cuttlefish and black bread cream – Linguine mit Tintenfische und Schwarzbrotcreme

Fregola alle vongole e bottarga - 17 €

Fregola pasta with clams and roe - Fregola Pasta mit Venusmuscheln und Rogen

La lasagna del Pescatore - 14 €

Fisherman's lasagna - Fisch-Lasagne

La mia parmigiana di melanzane - 11 €

Eggplant parmigiana - Auberginen-Parmigiana

Bottone di pulled pork, aglio orsino, sedano rapa e cipolle di Tropea - 11 €

Home made pulled pork ravioli, wild garlic, celeriac, and Tropea onions - Hausgemachte Ravioli mit Pulled-Pork gefüllt, Bärlauch, Knollensellerie und Tropea-Zwiebeln

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente



Secondi piatti

Branzino alla mediterranea - 33 €

Mediterranean-style sea bass - Wolfsbarsch auf mediterrane Art

Lucio perca alla mugnaia, spinaci e agrume candito - 31 €

Pike-perch meunière with spinach and candied citrus - Zander nach Müllerin-Art mit Spinat und kandierten Zitrusfrüchten

Tagliata di rapa rossa, soffice al basilico e carote - 25 €

Sliced beetroot with basil mousse and carrots - Rote Bete mit Basilikumousse und Karotten

Il grand fritto di paranza - 33 €

Mixed fried seafood - Gemischte Fischfrittüre

Pluma iberico al miele, carote fave e patate - 35 €

Iberian pork with honey, carrots, fava beans, and potatoes - Iberisches Schweinefleisch mit Honig, Karotten, Akerbohnen und Kartoffeln

Dessert

Lamponi, gelato ai semi di zucca e cioccolato fondente - 14 €

Raspberries, pumpkin seed ice cream, and dark chocolate - Himbeeren, Kürbiskern-Eis und Zartbitterschokolade

Magnum ai tre cioccolati, e ciliegia - 14 €

Three-chocolate Magnum ice cream with cherry - Magnum Eis mit dreierlei Schokoladen und Kirschen

Cre moso al ribes, con cuore di rabarbaro e sesamo - 14 €

Blackcurrant cream with a rhubarb and sesame heart - Johannisbeer-Creme mit Rhabarber- und Sesamkerne

Mousse al cocco con sorbetto al limone, caffè e zenzero - 14 €

Coconut mousse, lemon, coffee, and ginger sorbet - Kokos-Mousse, Zitronensorbet mit Kaffee und Ingwer