

# Antipasti ( Vorspeisen)

La Nostra Fantasia di Mare <i>Gemischter Fischteller</i>	euro 14,00
Polpo Patate e Totani con Pesto Gentile <i>Tintenfisch mit Kartoffeln, Calamaries und Basilicum</i>	euro 11,00
Cube di Mare (pesce crudo) <i>Gemischter Rohes Fisch</i>	euro 12,00
Ceviche di Gamberi al Lime <i>Rohe Marinerte Crevetten mit Lemonen Sasse</i>	euro 11,00
Tris di Affumicato in Casa con Formaggio di Capra, Pan Brioche e Pepe del Kerala <i>Geräucherter Schwertfisch und Lachs mit Ziegenkäse, Pfeffer und Brioche</i>	euro 12,00
Prosciutto di Parma con Squacquerone e Tigelle <i>Parma Schinken mit Scquacqherone Kaese und Tigelle Brot</i>	euro 12,00
Carpaccio di Manzo con Scaglie di Grana e Porcini Saltati <i>Rinds Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesan</i>	euro 12,00
Degustazione di Salumi Nostrani <i>Gemischte Aufschnitt</i>	euro 10,00
Gnocco Fritto con Lardo Impepato <i>Knoedel aus Pizzateig mit Speck</i>	euro 10,00
Chiacchiere Salate con Burrata d'Andria, Pomodorini e Rucola <i>Bueffeln Mozzarella vom Puglia mit Rucola und Cherry Tomatoes</i>	euro 10,00
Patata Ripiena di Salsiccia, Salsa di Zucchine e Scaglie di Parmigiano <i>Gefuellte Kartoffeln mit Bratwurst, Zucchini Creme Sauce und Parmesan Kaese</i>	euro 9,00

Nella nostra attività al fine di assicurare le migliori qualità organolettiche degli ingredienti, utilizziamo un sistema di produzione che comprende tecniche di pastorizzazione, Cotture sottovuoto e a bassa temperatura insieme a processi di abbattimento rapido a -20 gradi al cuore del prodotto, anche previo confezionamento sottovuoto, nel pieno rispetto dei principi e requisiti previsti dalla legislazione alimentare sia nazionale che comunitaria.

*In unserer Aktivitäten, um die beste organoleptische Qualität zu gewährleisten, Zutaten verwenden wir ein Produktionssystem, das Verfahren der Pasteurisierung, Kochen umfasst Vakuum und bei niedriger Temperatur zusammen mit der raschen Reduktion bei -20 Grad zu den Herz Prozessen des Produkts, auch nach der Vakuumverpackung, unter voller Beachtung der Grundsätze und Anforderungen vorgesehen für die von nationalen und gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts.*

Coperto - Gedeck	euro 2,00
------------------	-----------

## *Primi Piatti ( Warme Vorspeisen)*

<b>Spaghetti allo Scoglio</b> <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	<i>euro 14,00</i>
<b>Linguine con Vongole e Bottarga</b> <i>Linguine-nudeln mit Venusmuscheln und Bottarga-rogen</i>	<i>euro 12,00</i>
<b>Risotto Delicato al Limone con Filetti di Persico Dorati</b> (Min. 2 Pers.) <i>Zitronenrisotto mit Egli (barsch) Filets (Ab 2 Pers.)</i>	<i>euro 24,00</i>
<b>Ravioli al Salmone Affumicato con Finocchi Saltati al Timo, Composta di Arancia</b> <i>Geraeucherte Lachs Ravioli mit Fenchel Sautiert mit Thymian und Orangen</i>	<i>euro 10,00</i>
<b>Orecchiette con Spada, Melanzane e Pomodorini</b> <i>Orecchiette_Nudeln mit Aubergine, Schwertfisch und Cherry Tomaten</i>	<i>euro 10,00</i>
<b>Garganelli con Porcini e Seppie</b> <i>Garganelli_Nudeln mit Steinpilzen und Tintenfisch</i>	<i>euro 12,00</i>
<b>Gnocchi Integrali con Salsa allo Zafferano e Gocce di Balsamico</b> <i>Vollkorn Kartoffeln Kloesschen mit Saffran und Balsamico Tropfen</i>	<i>euro 9,00</i>
<b>Le Violette con Crema di Parmigiano, Gelato al Basilico e Pancetta Croccante</b> <i>Gefüllte Ravioli mit Lila Kartoffeln, Parmesan creme, Basilicum Eis und Bacon</i>	<i>euro 10,00</i>
<b>Fusilli al Ferretto con Salsiccia e Friarielli</b> <i>Fusilli_Nudeln mit Bratwurst und Friarielli Gemuse</i>	<i>euro 10,00</i>
<b>Tagliatelle con Funghi Porcini</b> <i>Hausegemachte Tagliatelle mit Steinpilze</i>	<i>euro 12,00</i>
<b>Risotto "Gran Riserva" Mantecato alla Zucca Gialla con Toma di Roccaverano e Polvere di Caffè</b> (Min. 2 Pers.) <i>Cremiger Risotto mit Gelbem Kuerbis, Toma Kaese und Kaffeepulver (Ab 2 Pers.)</i>	<i>euro 20,00</i>
<b>Trocicoli con Guanciaie, Pistacchi, Ricotta di Bufala e Olio Tartufato</b> <i>Trocicoli_Nudeln mit Geraeuchertem Schinken, Pistazien, Ricotta und Trueffel Oil</i>	<i>euro 10,00</i>

## **Zuppe ( Suppen )**

<b>Pasta e Fagioli Caserecce con Pancetta e Rosmarino</b> <i>Nudeln und Bohnen Suppe mit Geraeuchertem Schinken und Rosmarin</i>	<i>euro 7,00</i>
<b>Zuppa del Fattore</b> <i>Gemüsesuppe Auf Bauernart</i>	<i>euro 7,00</i>

## *Secondi di Carne* ( *Fleischgerichte* )

<b>Costata di Angus alla Brace con Aromi Argentini</b> <i>Angus Rindskotelette vom Grill mit Argentinischen Aromen</i>	<i>euro</i> 20,00
<b>Filetto di Angus con Porcini</b> <i>Angus Rindfilet mit Steinpilze</i>	<i>euro</i> 24,00
<b>Controfiletto di Scottona alla Piastra con Misticanza, Asiago e Polenta Grigliata</b> <i>Entrecote vom Scottona mit Salat, Asiago Kaese und Polenta</i>	<i>euro</i> 18,00
<b>Costolette D'agnello alla Griglia Aromatizzate alle Erbe di Provenza Con Cipolle all' Agro Dolce</b> <i>Lamm Kotelett vom Grill mit Suss-Sauer Zwiebeln</i>	<i>euro</i> 18,00
<b>Petto d'Anatra con Pere e Fichi Glassati</b> <i>Entenbrust mit Birnen und Glasierten Feigen</i>	<i>euro</i> 18,00
<b>Filetto di Maialino con Pesto di Pistacchi</b> <i>Schweine Filet mit Pistazien-Pesto</i>	<i>euro</i> 16,00
<b>Costoletta di Vitello con Panure agli Aromi</b> <i>Paniertes Kalbskotelette mit Aromen</i>	<i>euro</i> 16,00
<b>Straccetti di Manzo con Rosmarino e Misto di Funghi</b> <i>Rindfleisch Streifen mit Gemischten Pilze und Rosmarin</i>	<i>euro</i> 16,00

## **Contorni** ( *Beilagen* )

<b>Insalata Mista - Gemischter Salat</b>	<i>euro</i> 4,00
<b>Insalata Verde - Grüner Salat</b>	<i>euro</i> 3,00
<b>Verdure Grigliate - Gegrilltes Gemüse</b>	<i>euro</i> 5,00
<b>Verdure Vapore - Gedämpftes Gemüse</b>	<i>euro</i> 4,00
<b>Patate Fritte o Rustiche Aromatizzate - Pommes Frites oder Rustikale Kartoffeln</b>	<i>euro</i> 3,00

## *Formaggi* ( *Kaese* )

<b>Assortimento di Formaggi Nostrani con Composta di Frutta</b> <i>Verschiedene Gemischte Käsesorten mit Fruchtkompott</i>	<i>euro</i> 8,00
<b>Gorgonzola Cremificato con Mirtilli e Pane Carasau</b> <i>Cremiger Gorgonzola mit Blaubeeren und Carasaubrot</i>	<i>euro</i> 6,00
<b>Caciotta delle Valli del Luinese con Miele e Pere</b> <i>Typischer Luineser Käse mit Honig und Birnen</i>	<i>euro</i> 6,00

## Secondi di Pesce ( Fischgerichte )

<b>Grigliata di Mare</b> <i>Gegrillte Meeresfischplatte</i>	<i>euro 18,00</i>
<b>Spigola del Mediterraneo alla Brace</b> <i>Ganzer Seebarsch vom Grill</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Filetti D'orata con Patate Violette, Pesto di Pomodori Secchi e Basilico</b> <i>Goldbrasse Filet mit Lila Kartoffeln, Trocken Tomaten-pesto und Basilicum</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Gamberi Spadellati con Zenzero e Limone</b> <i>Riesengarnelen mit Zitrone und Ingwer</i>	<i>euro 18,00</i>
<b>Polpo alla Griglia con Ratatoille di Verdure, Riduzione di Balsamico E Guancialetto Croccante</b> <i>Gegrillten Oktopus mit Gemuese-Ratatoille, Balsamico Reduktion und Geraeucherten Schinken</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Seppie con Porcini e Radicchio</b> <i>Tintenfisch mit Steinpilze und Radicchio</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Trancio di Spada alle Mandorle Tostate con Guacamole e Insalatina di Finocchi al Balsamico</b> <i>Schwertfisch Schnitte mit Mandeln, Avocado Sauce und Fenchel</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Filetto di Tonno Scottato con Mela, Senape e Verdure Croccanti</b> <i>Zart Angebratenes Thunfischfilet mit Senf, Apfel und Knackigem Gemuse</i>	<i>euro 20,00</i>
<b>Il Nostro Cestino al Vapore con Pesci, Crostacei e Verdure Con Salsa agli Agrumi e Maionese</b> <i>Bambuskorb Gedaempft mit Fisch und Gemuse</i>	<i>euro 18,00</i>
<b>Filetto di Persico Dorato con Riso Saltato, Burro e Salvia</b> <i>In Butter Gebratrenes Barschfilet mit Reis, butter und Salbei</i>	<i>euro 16,00</i>
<b>Misto Lago alla Griglia</b> <i>Gegrillte Süßwasserfische</i>	<i>euro 16,00</i>
 <b>Fritture ( Frittierte Gerichte )</b>	
<b>Fritto Misto</b> <i>Frittierte Meeresfrüchten</i>	<i>euro 15,00</i>
<b>Calamari Fritti</b> <i>Frittierte Tintenfischringe</i>	<i>euro 13,00</i>

Tutto il pesce servito in questo locale viene trattato a basse temperature  
Ai sensi del regolamento cee 852 ( per garantirne la massima salubrità ).

Si sconsiglia il consumo di tonno e affini ai soggetti allergici

*Alle in diesem Restaurant servierten Fische haben Tieftemperaturbehandlung gemäß  
Der Regelung EWG 852 (um die absolute Gesundheit zu gewährleisten)  
(Personen mit Allergien wird vom Verbrauch von Thunfisch und ähnliches abgeraten)*