



Antipasti - Appetizers

Insalata di mare 19,00 EUR
Sea food salad
Meeresfrüchtesalat

Guazzetto di cozze rosso 18,00 EUR
Mussels with tomatoes
Miesmuscheln mit Tomaten

Polpo mediterraneo al vapore con timballo di patate al limone 20,00 EUR
Octopus with smashed potatoes and lemon
Oktopus mit Kartoffelbrei und Zitrone

Soutè misto di cozze e vongole 18,00 EUR
Mixed sauté of mussels and clams
Sauté aus Mies- und Venusmuscheln

Il battuto di manzo al caprino, cipolla caramellate e capperi 19,00 EUR
Minced beef tartar with goat cheese, caramelized onions and capers
Tatar aus Rinderhack mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Karpfen

Tartare di tonno fresco al pistacchio con crema di burrata all' aneto e sale di Maldon 20,00 EUR
Fresh tuna tartare with pistachio, dill burrata cream and Maldon salt
Thunfisch Tartar mit Pistazien, Burrata Creme, Dill und Maldon Salz

Sciatt e Bresaola 16,00 EUR
Fried casera cheese with buck heat flour, green salad,
air dried salted beef (Bresaola) from Valtellina valley
Casera Käse (frittiert mit Buchweizenmehl) und luftgetrocknetem Rindfleisch auf grünem Salat

Caprese con mozzarella di bufala 14,00 EUR
Buffalo mozzarella with tomatoes
Mozzarella mit Tomaten

Insalate – Salads

**Caesar salad****12,00 EUR**

Pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiano,
insalata mista e salsa Caesar
Chicken, croutons, flakes of parmesan cheese, mixed salad
and caesar sauce
Gegrilltes Hähnchen, Croutons, Parmesan, gemischter Salat
und Caesar Dressing

Insalata greca con salsa allo yoghurt**12,00 EUR**

Cetrioli, insalata mista, olive, pomodori, feta e arance
Cucumber, mixed salad, olives, tomatoes, feta cheese and oranges
Gurken, gemischter Salat, Oliven, Tomaten, Fetakäse,
Orangen und Joghurtsauce

Insalatona**12,00 EUR**

Insalata mista, pomodoro, tonno, olive e mozzarella di bufala
Mixed salad, tomatoes, tuna, olives and Buffalo mozzarella
Gemischer Salat mit Tomaten, Thunfisch, Oliven und
Buffalo Mozzarella

Insalata mista**7,00 EUR**

Insalata mista, cetrioli, pomodori e finocchi
Mixed salad, cucumber, tomatoes and fennel
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Fenchel

Servizio coperto 3 EUR per persona.

Coperto 3 EUR per person.

Primi - First courses**Trofie all'Astice intero****31,00 EUR**



Trofie with lobster
Nudeln mit Hummer

Ravioli ricotta e spinaci con pecorino allo zafferano 18,00 EUR
Ravioli with ricotta, spinach and saffron pecorino
Ravioli mit Ricotta, Spinat, Pecorinokäse und Safran

Spaghetti allo scoglio 20,00 EUR
Spaghetti with mussels
Spaghetti mit Miesmuscheln

Spaghetti alle vongole 19,00 EUR
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini con calamaretti e filetto di spigola 24,00 EUR
Tagliolini, squid and sea bass fillet
Tagliolini Nudeln mit Tintenfisch und Wolfbarsch

Gnocchi di patate con gamberi e pesto 18,00 EUR
Potato gnocchi with shrimp and pesto
Gnocchi mit Garnelen und Pesto

Risotto alla pescatora (min x 2) 20,00 EUR per persona Risotto with sea food
Risotto mit Meeresfrüchten

Lasagna alla bolognese 16,00 EUR
Lasagna with meat sauce
Lasagne mit Fleischsauce

Spaghetti alla carbonara 16,00 EUR
Spaghetti with smoked ham and eggs
Spaghetti mit Eiern und Speck

Pizzoccheri della Valtellina 17,00 EUR
Tagliatelle out of buckwheat flour with cubed potatoes, cabbage
and Valtellina cheese, Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Käse und Grünkohl

Secondi - Main courses

Branzino alla griglia con verdura 21,00 EUR
Grilled sea bass fillet with vegetables



Seebarsch mit Gemüse

Fritto misto di mare

22,00 EUR

Mixed fried sea food

Gemischte, frittierte Meeresfrüchte

Grigliata mista di pesce

31,00 EUR

Mixed grilled fish

Gemischter, gegrillter Fisch

Spigola arrotolata con verdura e provola in cottura

23,00 EUR

Sea bass rolled up with vegetables and provolone in cooking

Gerollter Seebarsch mit Gemüse und Provolakäse

Entrecôte alla griglia

24,00 EUR

Grilled entreôte steak

Gegrilltes Entrecôte

Filetto alla griglia con foie gras e tartufo nero

30,00 EUR

Grilled fillet with foie gras and black truffle

Filet mit Foie Gras und schwarzem Trüffel



Dessert

Tiramisù	6,00 EUR
Tiramisu	

Crema al cioccolato su spuma di mango fresco	6,00 EUR
Chocolate cream on fresh mango mousse	
Schokoladen Creme auf frischem Mangomousse	

Cheesecake del giorno	6,00 EUR
Cheesecake	

Mousse al caffè	6,00 EUR
Coffee mousse	
Kaffeemousse	

Panna cotta ai frutti di bosco	6,00 EUR	Panna
cotta with fresh forest fruits		
Panna Cotta mit Waldbeeren		

Cream caramel	6,00 EUR
Cream caramel	

Sorbetto al Braulio	6,00 EUR
Braulio sorbet	
Sorbet mit Braulio	

Carta dei vini



Bollicine - Sparkling Wines

Prosecco bottiglia 25,00 EUR

Bottle of Prosecco

Flasche Prosecco

Spumante Rosè 27,00 EUR

Franciacorta Spumante Brut Docg 35,00 EUR

I vini della Valtellina

La Novella	Nera	25,00 EUR
Cerasum Nebbiolo rosè	Nera	28,00 EUR
Satiro rosso	Nera	27,00 EUR
Inferno	Nera	29,00 EUR

Vini Bianchi – White wine – Weißwein

Lugana “I frati”	Cà dei frati	29,00 EUR
Ribolla gialla	La vigna del Lauro	26,00 EUR
Gewurztraminer	Roeno	28,00 EUR
Chardonnay	La vigna del Lauro	26,00 EUR
Pinot Grigio	Ronco dei Tassi	27,00 EUR
Sauvignon	Von Blumen	26,00 EUR
Falanghina del Benevento	De falco	28,00 EUR
Vermentino di Sardegna	Audarya	27,00 EUR

Vini Rossi – Red wine – Rotwein



Ripassa Valpolicella Sup.	Ca' Rugate	29,00 EUR
Morellino di scansano	Cerreto Piano	26,00 EUR
Chianti Classico	Liliano	30,00 EUR
Barbera d' Asti	Doglia	28,00 EUR
Primitivo	A Mano	27,00 EUR