

Mercoledì delle ceneri
Aschermittwoch | Fischkarte

Zuppe e Insalate

Zuppa di pesce Ligure

Ligurische Fischsuppe mit Muscheln, Scampi und Edelfischen als Einlage 14.50

Insalata di mare

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, roten Zwiebeln und Vinaigrette 16.50

Antipasti

Tartare di salmone

Lachstatar mit Tomaten-Avocado-Salat 19.50

Padella di Gamba

Leicht pikante Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu
Focaccia 21.50

Mezzo astice, Helgoland

Halber Hummer Thermidor gratiniert mit Wildkräutersalat 36.00

Capesante gratinate

3 handgetauchte, norwegische Jakobsmuscheln gebacken mit Kräuterkruste 21.50

Ostriche

6 Stück Sylter Royal 24.00

Mit Osetra Kaviar 10gr. + 35.00



Ristorante
REMISE

Primi Piatti

Linguine allo Scoglio

Pasta mit Oktopus, Garnelen und Jakobs-/Venusmuscheln, frischen Kräutern und Kirschtomaten 26.50

Gnocchi Mare e Monti

Gebratene Gnocchis mit Pilzen, Miemuscheln und Garnelen 23.50

Mezzo astice, Helgoland

Halber Hummer mit Tagliarini und Sauce Américaine 39.50

Secondi Piatti

Orata Royale

Gegrillte Dorade am Tisch tranchiert

Wildkräutersalat, sautierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 32.50

Coda di rosso

Seeteufelmedaillon auf Rote-Beete-Risotto, rotem Mangold und Meerrettich-Espuma an Dillöl 42.50

Skrei filetto di merluzzo invernale

Skrei Winterkabeljaujol mit Butterkartoffeln, frischem Spinat und Dijonsenf-Sauce 38.00

Roast beef di entrecôte di vitello

Roastbeef vom Kalbsentrecôte Surf'n Turf mit Gamba, buntem Gemüse, Kartoffelgratin und Portweinreduktion 38.00

+ halbem Hummer 32.50

