

## Mercoledì delle ceneri Aschermittwoch I 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 Osietra Kaviar 10gr. + 35.00



## 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, Miemuschem 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 rospo

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

### Skrei filetto di merluzzo invernale

Skrei Winterkabeljau loin 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

