

ANTIPASTI

INVOLTINI DI PESCESPADA FARCITI euro 12,00

CON FRIARIELLI SU EMULSIONE DI SALSA ALLA RUCOLA

SWORDFISH ROLLS STUFFED WITH "FRIARIELLI" ON ROCKETSAUCE

SCHWERTFISCH ROLLS MIT SPARGELKOHL/BROKKOLI

AUF EMULSION VON RAUKE-SAUCE

CAPESANTE GRATINATE O AI FERRI euro 12,00

GRATIN OR GRILLED SCALLOPS

GEGRILLTE ODER GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN

CARPACCIO DI BACCALA' NORVEGESE euro 12,00

SU JULIENNE DI ZUCCHINE

E QUENELLE DI PATE' DI OLIVE DI GAETA

SLICED NORWEGIAN COD ON ZUCCHINI AND QUENELLE OF GAETA OLIVES

KABELJAU GESCHNITTEN AUS NORWEGEN AUF ZUCCHINI

UND QUENELLE VON OLIVENPASTETE

TRIS DI AFFETTATI MARINATI euro 13,00

TONNO MARINATO AL SALE,

PESCESPADA AFFUMICATO SU TAGLIATA DI PERE E PEPE,

SALMONE SELVATICO AL NATURALE CON RUCOLA

TRIO OF CARPACCIO: TUNA MARINATED, SMOKED SWORDFISH ON SLICED

PEARS AND PEPPER, WILD SALMON ON ROCKET

TRIO VON FISCHCARPACCIO: THUNFISCH IN SALZ EINGELEGT,

GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH AUF GESCHNITTENEN BIRNEN

UND PFEFFERNATÜRLICHE WILDLACHS MIT RAUKE

TARTARE DI PRUSSIANA euro 13,00

IN SFOGLIA DI LARDO DI COLONNATA

CON BURRO AROMATIZZATO AL SALE E CROSTINI

TARTAR OF MASURIAN BEEF WRAPPED IN LARDO DI COLONNATA

(CURED BACON MATURED IN MARBLE) WITH SALTED BUTTER

TARTAR VOM MASURISCHEN JUNGRIND GEHÜLLT IN SPECKMANTEL

VOM LARDO DI COLONNATA (WEISSER SPECK IN MARMOR GEREIFT)

MIT AROMATISIERTER SALZBUTTER

PROSCIUTTO CRUDO DEL CARSO euro 11,00

CON MOZZARELLA DI BUFALA

HAM CROSTINI AND BUFFALO MOZZARELLA

ROHSCHINKEN-CROSTINI MIT BÜFFELMOZZARELLA.

PRIMI

MILLEFOGLIE CON RAGU' DI BRANZINO euro 12,00

PESTO DI RUCOLA E ARMAGNAC

"MILLEFOGLIE" WITH SEABASS-SAUCE ROCKET PESTO AND ARMAGNAC

BLÄTTERTEIG MIT WOLFSBARSCHRAGOUT, RAUKEPESTO UND ARMAGNAC

MACCHERONCINI CON CODE DI GAMBERO ROSSO euro 12,00

POMODORINI E PESTO AL BASILICO

MACCHERONCINI WITH RED SHRIMPS, TOMATOES AND BASIL PESTO

MACCHERONCINI MIT GARNELEN, TOMATEN UND BASILIKUMPESTO

ORECCHIETTE CON TONNO FRESCO euro 12,00

E CREMA DI MELANZANE

ORECCHIETTE WITH FRESH TUNA AND EGGPLANT CREAM

ORECCHIETTE MIT FRISCHEM THUNFISCH UND AUBERGINENSAUCE

BIGOLI FRESCHI RISOTTATI euro 15,00

CON BOTTARGA DI TONNO E POMODORINI CONFIT

BIGOLI WITH BOTTARGA OF TUNA AND CONFIT TOMATOES

BIGOLI MIT THUNFISCHROGEN UND TOMATEN-CONFIT

PIATTO UNICO

PENNE FRESCHE CON BOCCONCINI DI MANZO euro 13,00

ALLA "GENOVESE NAPOLETANA"

PENNE WITH BEEF RAGOUT GENOS-NEAPOLITAN STYLE

PENNE MIT RINDSRAGOUT NACH GENUESER-NEAPOLITANER

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO euro 60 AL KG.
*FISH OF THE DAY OWEN COOKED, SALT-COOKED, GRILLED,
TAGES FISCH VOM ROHR, IM SALZKRUSTE, GEBRATEN*

FILETTO DI ORATA IN CROSTA euro 16,00
DI ZUCCHINE AROMATIZZATE ALLA MENTUCCIA
SU FRIARIELLI SPADELLATI
*FILET OF DORADE GRATIN WITH ZUCCHINI AND VEGETABLES
MIT MINZE AROMATISIERTER DORADENFILET IN DER ZUCCHINIKRUSTE,
AUF SAUTIERTEN SPARGELKOHL/BROKKOLI*

GAMBERO ROSSO CRUDO euro 18,00
SU PIASTRA DI SALE PROFUMATA AGLI AGRUMI
*RAW RED PRAWNS ON SALT DISH CITRUS SCENTED
ROH REDGARNELEAUF AUF DUFTENDEM ZITRUSFRÜCHTESALZ*

DADOLATA DI TONNO SU RUCOLA SELVATICA euro 16,00
*CUBES OF TUNA WITH RUCOLA
GEWÜRFELTE THUNFISCH AUF WILDRAUKE*

FILETTO DI ANGUS AL PEPE ROSA/VERDE O AI FERRI euro 16,00
*FILET OF ANGUS BEEF WITH GREEN OR PINK PEPPER SAUCE
ANGUS FILET (CHATEAUBRIAND - ROSA UND GRÜNER PFEFFER)*

BOCCONCINI DI MANZO EURO 16,00
ALLA "GENOVESE NAPOLETANA" SU POLENTINA SPEZIATA
*BEEF RAGOUT GENOS-NEAPOLITAN STYLE ON FLAVOURED POLENTA
RINDSRAGOUT NACH GENUESER-NEAPOLITANER
ART AUF AROMATISIERTER POLENTA*

CONTORNI MISTI euro 4,00 - 7,00

SIDE DISHES / GREEN VEGETABLES/RAW OR COOKED

GEMISCHTE BEILAGEN DER SAISON / ROH ODER GEKOCHT

DOLCI DELLA CASA euro 5,00 - 6,00

HOMEMADE DESSERTS

HAUSGEMACHT DESSERT

VINO DELLA CASA - *HOUSE WINE - HAUSWEIN*

PINOT BIANCO GIRLAN

CALICE / *GLASS / GLAS* euro 4,00

BOTTIGLIA / *BOTTLE / FLASCHE* euro 15,00

PANE E COPERTO euro 2,00

SERVICE CHARGE

BROT UND GEDECK