

Vorspeisen

Knusprige Garnelen und Zucchini Blüten 16 euro

Sweet-Chilli-Sauce und Fettarmem Joghurt

1-2-3-7-15

Gegrillter Oktopus 18 euro

Getrocknetem Saubohnenpüree, Gebratenen Friggitelli und Katalanischem Salat

4-12-15

Meeres-Giardiniera 18 euro

Oktopus, Sepia, Garnelen, Miesmuscheln und hausgemachtem eingelegtem Gemüse

4-9-13

Miesmuscheln mit Pfeffer 14 euro

Regionale Miesmuscheln, schwarzer Pfeffer, Tomatensauce und Petersilie

13-14

Piemontesisches Rindertatar 18 euro

Kichererbsen-Hummus, Popcorn und hausgemachtem eingelegtem Gemüse

9-11

Karotten-Kichererbsen-Flan 14 euro

Minze-Ingwer-Rote-Bete, Miso-Sauce und Tofu-Crumble

6

Gebratene Jakobsmuscheln "Duft des Orients" 16 euro

Ingwer-Vinaigrette und frischem Tomaten-Relish

4-13-15

Burratina und Frisella-Panzanella 14 euro

Kantabrischen Sardellen, Oliven, Kapern und Datterini-Tomaten mit Basilikum

1-4-7-9

"Täglich bieten wir frischen Fisch an, ausgewählt nach Marktangebot. Wählen Sie Ihre bevorzugte Zubereitungsart - gegrillt oder im Ofen - und fragen Sie unser Personal nach den Tagesempfehlungen".

Hauptgerichte

Tagliolini allo scoglio 20 euro

Mit Schalentiere, Krebstiere und Muscheln in roter Fangschreckenkrebs-Sauce

1-2-3-4-9-13-15

Adriatisches Risotto 20 euro

Mit Schalentiere

1-2-4

Tricolore Cappelletti 16 euro

Mit Schnittlauchbutter, Tomatenconcassé, Rucola und gerösteten Mandeln

1-3-7-8

Paccheri del Terrone 16 euro

Mit Datterino-Tomatensauce, Oliven, gebratenen Auberginen, Caciocotta und 'nduja

1-7-9

Gemischte Fisch- und Gemüsefrittur 22 euro

Mit Tintenfisch, Schille (lokale Garnele), Riesengarnelen, Sardinen, Baby-Kalmaren, Zucchini und Karotten

1-4-13-15

Gratinierter Fisch 25 euro

Auswahl an Fisch, Krebstieren und Muscheln mit Kräuter-Semmelbröseln

1-2-4-13-15

Gegrilltes Rindfilet 28 euro

Mit gerösteten Kartoffeln, gedünstetem Spinat und Rotweinsauce

7-14-15

Sommerliche Parmigiana 16 euro

Mit Mozzarellastückchen, Datterini-Tomaten, Grana Padano Flocken und Rucola

7