

Salate

- Salicornia 1-2-4-9-13** 15 euro
Kurkuma-Couscous, Geröstetes Gemüse, Queller (Salicornia) Und Meeresfrüchte
- Athen 7** 12 euro
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Feta, Zwiebelchips, Joghurt Und Minze
- Caesar 1-3-4-7-10** 13 euro
Römersalat, Hähnchen, Speck, Croutons, Grana Padano, Caesar-Dressing
- Klassisch 3-4-7** 12 euro
Blattsalat-Mischung, Tomaten, Karotten, Mais, Hartgekochte Eier, Mozzarella Und Thunfisch
- Nizza 3-4** 14 euro
Grüne Bohnen, Gekochte Kartoffeln, Oliven, Zwiebeln, Hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, Tomaten, Zwiebeln

Vorspeisen Und Kalte Gerichte

- Gegrillte Oktopus 4-12-15** 18 euro
Mit Getrocknetem Saubohnenpüree, Gebratenen Friggitelli-Paprika Und Katalanischem Salat
- Burratina Und Frisella Panzanella 1-4-7-9** 14 euro
Mit Kantabrischen Sardellen
- "Summertime" Karottenflan 3-7** 14 euro
Mit Misosauce, Roter Bete Mit Minze Und Ingwer, Tofu-Crumble, Gepufftem Schwarzem Reis
- Muscheln Mit Pfeffer 13-14** 14 euro
Regionale Miesmuscheln, Schwarzer Pfeffer, Tomatensauce Und Petersilie
- Meeres-Giardiniere 4-9-13** 18 euro
Gedämpfter Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln Und Hausgemachtes Eingelegtes Gemüse
- "Alla Rotonda" Garnelen 1-2-3-4-7** 16 euro
Garnelen In Panko-Kruste Und Zucchini Blüten Im Teig, Sweet-Chili- Und Joghurt-Sauce
- Piemontesisches Rindfleisch Tatar 9-11** 18 euro
Mit Kichererbsen-Hummus, Popcorn Und Hausgemachtem Eingelegtem Gemüse

Erste Gerichte

- Tagliolini Allo Scoglio 1-2-3-4-9-13-15** 20 euro
Frische Tagliolini Mit Schalentiere, Krebstiere Und Muscheln In Roter Fangschreckenkrebsauce
- Tricolor Cappelletti 1-3-7-8** 16 euro
Mit Schnittlauchbutter, Tomatenconcassé, Rucola Und Gerösteten Mandeln
- Paccheri "Del Terrone" 1-7-9** 16 euro
Mit Datterino-Tomatensauce, Oliven, Gebratenen Auberginen, Cacioricotta Und 'Nduja
- Adriatisches Risotto 2-4-7-9-13-14-15** 20 euro
Mit Rosa Fangschreckenkrebs-Brühe, Venusmuscheln, Miesmuscheln Und Tintenfisch
- Spaghetti Mit Venusmuscheln 1-4-13** 16 euro



Lassen Sie sich überraschen, entdecken Sie die heute verfügbaren Spezialitäten außerhalb der Speisekarte und fragen Sie unser Personal!

Hauptgerichte Gemischte

- Fisch-Und Gemüsefrittur 1-4-13-15** 22 euro
Mit Tintenfisch, Schille (Lokale Garnele), Riesengarnelen, Sardinen, Baby-Kalmare, Zucchini Und Karotten
- Überbackener Fisch 1-2-4-13-15** 25 euro
Auswahl An Fisch, Krebstieren Und Muscheln Mit Kräuter-Semmelbröseln
- Gegrilltes Hähnchenfilet 10** 18 euro
Mit Zerdrückten Kartoffeln, Sautiertem Spinat Und Senf
- Gemischte Fischspiesse 1-2-4-15** 16 euro
Aus Tintenfisch Und Garnelen Mit Kräuterbrot
- Sommer-Parmigiana 7** 16 euro
Mit Mozzarellastückchen, Datterino-Tomaten, Grana Padano Flocken Und Rucola

Beilagen

- Geröstete Kartoffeln Mit Cervia-Salz** 6 euro
Mit Rosmarin Aromatisiert
- Grüne Bohnen Mit Native Olivenöl Extra** 6 euro
- Gemischtes Gemüse Und Salat** 5 euro
Salatmischung, Karotten Und Kirschtomaten
- Pinimonio 9** 7 euro
Rohes Gemüse Mit Dip-Sauce
- Gefrierte Zucchini 1-2** 5 euro
- Pommes Frites** 5 euro

Kindermenü

- Cappelletti Mit Ragù 1-3-7-9-15** 12 euro
- Tagliatelle Mit Ragù 1-3-9-15** 10 euro
- Nudeln Mit Tomatensosse 1-9** 9 euro
- Hähnchen-Schnitzel 1-3** 14 euro
Mit Pommes Frites

Euro 2-Abdeckung und -Service

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

Allergene: Die Hauptallergene der Gerichte auf unserer Speisekarte sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet: 1. Gluten 2. Krebstiere und deren Nebenerzeugnisse 3. Eier und deren Nebenerzeugnisse 4. Fisch und deren Nebenerzeugnisse 5. Erdnüsse und deren Nebenerzeugnisse 6. Soja und deren Nebenerzeugnisse 7. Milch und deren Nebenerzeugnisse 8. Nüsse und deren Nebenerzeugnisse 9. Sellerie und deren Nebenerzeugnisse 10. Senf und deren Nebenerzeugnisse 11. Sesamsamen und deren Nebenerzeugnisse 12. Lupinen und deren Nebenerzeugnisse 13. Weichtiere und deren Nebenerzeugnisse 14. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂ – 15. Gefroren

Tiefgekühlt: Dieses Restaurant verwendet manchmal Produkte, die direkt am Ursprungsort tiefgekühlt werden. Wir achten jedoch darauf, immer die beste Qualität auszuwählen.