

ANTIPASTI DI MARE
APPETIZERS „FROM THE SEA“
VORSPEISEN „AUS DEM MEER“

IL NOSTRO CRUDO DI MARE 2-4	€ 36.00
Cruditè di gambero, scampo, tonno e ombrina Cruditè: Garnelen, Scampi, Thunfisch und Umberfisch Cruditè: schrimp, scampi, tuna and Seabass	
POLPO E HUMMUS 4-11-14	€ 20.00
Polpo grigliato su letto di hummus di ceci Gegrillter Oktopus mit Hummus Grilled octopus with hummus	
CAPASANTA E CREMA DI CAVOLFIORE 14	€ 22.00
Capesante con crema di cavolfiore e paprica dolce e polvere di arancia Jakobsmuscheln mit Blumenkohlcreme und Paprika und Orangenpulver Scallops with cauliflower cream and sweet paprika and orange powder	
DADOLATA DI TONNO 4-7	€ 19.00
Dadolata di tonno con avocado e salsa di soia gewürfelter Thunfisch mit Avocado und Sojasauce Diced tuna with avocado and soya sauce	
BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA 7	€ 19.00
Baccalà mantecato alla veneziana con polenta Stockfisch nach venezianischer Art mit Polenta Venetian-style creamed salt cod with polenta	

ANTIPASTI DI TERRA
APPETIZERS „TREASURE OF THE EARTH“
VORSPEISEN „SCHÄTZE DER ERDE“

TARTARE DI MANZO 7 € 20.00

Tartare di manzo con tartufo

Rindertartar mit Trüffel

Beef tartare with and truffle

CARPACCIO DI ANGUS MARINATO CON FUNGHI CHAMPIGNON € 20.00

Carpaccio di angus marinato con lamelle di funghi champignon

Mariniertes Angus-Carpaccio mit Pilzen

Marinated Angus carpaccio, with mushrooms

TORTINO DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA 1-7 € 14.00

Tortino di melanzana con mozzarella di Bufala e salsa al pomodoro

Aubergine Törtchen mit Bufala-Käse und Tomatensoße

Eggplant pie with Bufala-cheese and tomato sauce

PRIMI PIATTI DI MARE
FIRST COURSE „FROM THE SEA”
ERSTER GANG „AUS DEM MEER”

BAVETTE PISTACCHI E GAMBERO ROSSO 1-4-8 **€ 25.00**

Bavette con pesto di pistacchi, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo
e caviale di salmone

“Bavetta” Bandnudeln mit Pistazien-Pesto, Tartare aus roten Garnelen von Mazara del
Vallo und Lachskaviar

Bavetta Noodles with pistachio pesto, Mazara del Vallo’s red shrimps tartare and
salmon caviar

CALAMARATA DI MARE E ZAFFERANO 1-2-3-4 **€ 25.00**

Calamarata di mare e salsa allo zafferano

Calamarata-Nudeln mit Meeresfrüchten und Safransauce

Calamarata-Noodles with seafood and saffron sauce

TAGLIOLINO ALL’ ARAGOSTELLA 2-3 **€ 30.00**

Tagliolino all’uovo con aragostella

Dünne Bandnudeln mit Hummer

Noodles with Mediterranean lobster

PRIMI PIATTI DI TERRA
FIRST COURSE „FROM EARTH”
ERSTER GANG „AUS DER ERDE”

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO DEL BALDO 7-3

€ 20.00

Tagliolino con Tartufo nero del Baldo

Tagliolino mit schwarzem Trüffel vom Baldo

Tagliolino with black truffles from Monte Baldo

TORTELLONE ALLA FARAONA 1-3-7-9

€ 22.00

Tortelloni fatti in casa alla faraona con burro di Malga e salvia

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Perlhuhn Almbutter und Salbei

Homemade Tortelloni filled with guinea fowl with mountain butter and sage

TAGLIATELLE DI CASTAGNE, SALSICCIA E FUNGHI 3-7

€ 22.00

Tagliatelle di castagne fatte in casa con salsiccia e funghi

Hausgemachte Tagliatelle mit Kastanien, Wurst und Pilzen

Tagliatelle of Chestnut homemade, sausage and Mushroom

SECONDI PIATTI DI MARE
MAIN COURSE „FROM THE SEA”
ZWEITER GANG „AUS DEM MEER”

OMBRINA, CREMA DI ZUCCA E MANDORLE TOSTATE⁴⁻⁸ € 26.00

Darna di Ombrina con crema di zucca e mandorle tostate
Seebarschfilet, auf Kürbiscreme und geröstete Mandeln
Slice of Hake with pumpkin cream and toasted almonds

TAGLIATA DI TONNO ⁴⁻⁶⁻¹¹ € 26.00

Tagliata di tonno scottato, wasabi e salsa di soia
In Scheiben geschnittener Thunfisch, Wasabi und Sojasauce
Sliced tunafish, wasabi and soy sauce

TROTA CAROTE ZENZERO E LIMONE ⁴ € 22.00

Trancio di Trota salmonata con carote, zenzero e limone
Lachsforellensteak mit Karotten, Ingwer und Zitrone
salmon trout steak with carrots, ginger and lemon

SECONDI PIATTI DI TERRA
MAIN COURSE „TREASURE OF THE EARTH”
ZWEITER GANG „SCHÄTZE DER ERDE”

GUANCIA DI VITELLONE E IL SUO FONDO 1-9 **€ 25.00**

Kalbsbacke und ihr Fond

Veal cheek and its stock

PLUMA DI MAIALE 7 **€ 22.00**

Pluma di maiale in crosta di funghi e salsa al vino rosso

Schweinebrust in Pilzkruste mit Rotweinsauce

Pork shoulder in a mushroom crust with red wine sauce

TATAKI DI MANZO 7 **€ 24.00**

Tataki di manzo, crema di cipolla, battuto di lardo di Colonnata ed erbette di campo

Rindfleisch-Tataki, Zwiebelcreme, gehacktes Colonnata-Schmalz und Wildkräuter

Beef tataki, onion cream, chopped Colonnata lard and wild greens

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA **€ 28.00**

Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes gewürztes Rinderfilet

Grilled beef fillet

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 7 **€ 28.00**

Filetto di manzo con salsa al pepe verde

Mit grünem Pfeffer gewürztes Rinderfilet

Green pepper beef fillet

CONTORNI ~ GARNISH – BEILAGE

PATATE AL FORNO	€ 6.00
Ofenkartoffeln	
Baked potatoes	

PATATE FRITTE	€ 6.00
Pommes Frites	
French fries	

SPADELLATA DI VERDURE DI STAGIONE	€ 6.00
Sautiertes Gemüse der Saison	
Sauteed seasonal vegetable	

INSALATA MISTA CON POMODORINI E CAROTE	€ 6.00
Gemischter Salat mit Tomaten und Karotten	
Mixed salad with carrots and tomatoes	

POMODORO E CIPOLLA ROSSA	€ 6.00
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	
Tomatoes and red onions	

Contorni e гарниры sono preparati a richiesta e possono essere serviti separatamente o con i piatti principali. **Contorni e гарниры являются блюдами по запросу и могут подаваться отдельно от основных блюд.**

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

Alcuni ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti possono essere freschi, abbattuti o surgelati all'origine, secondo disponibilità stagionale e standard qualitativi." (piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04)

Some ingredients used in the preparation of our dishes may be fresh, blast chilled, or frozen at origin, depending on seasonal availability and quality standards."(HACCP plan in accordance with EC Regulation No. 852/04)