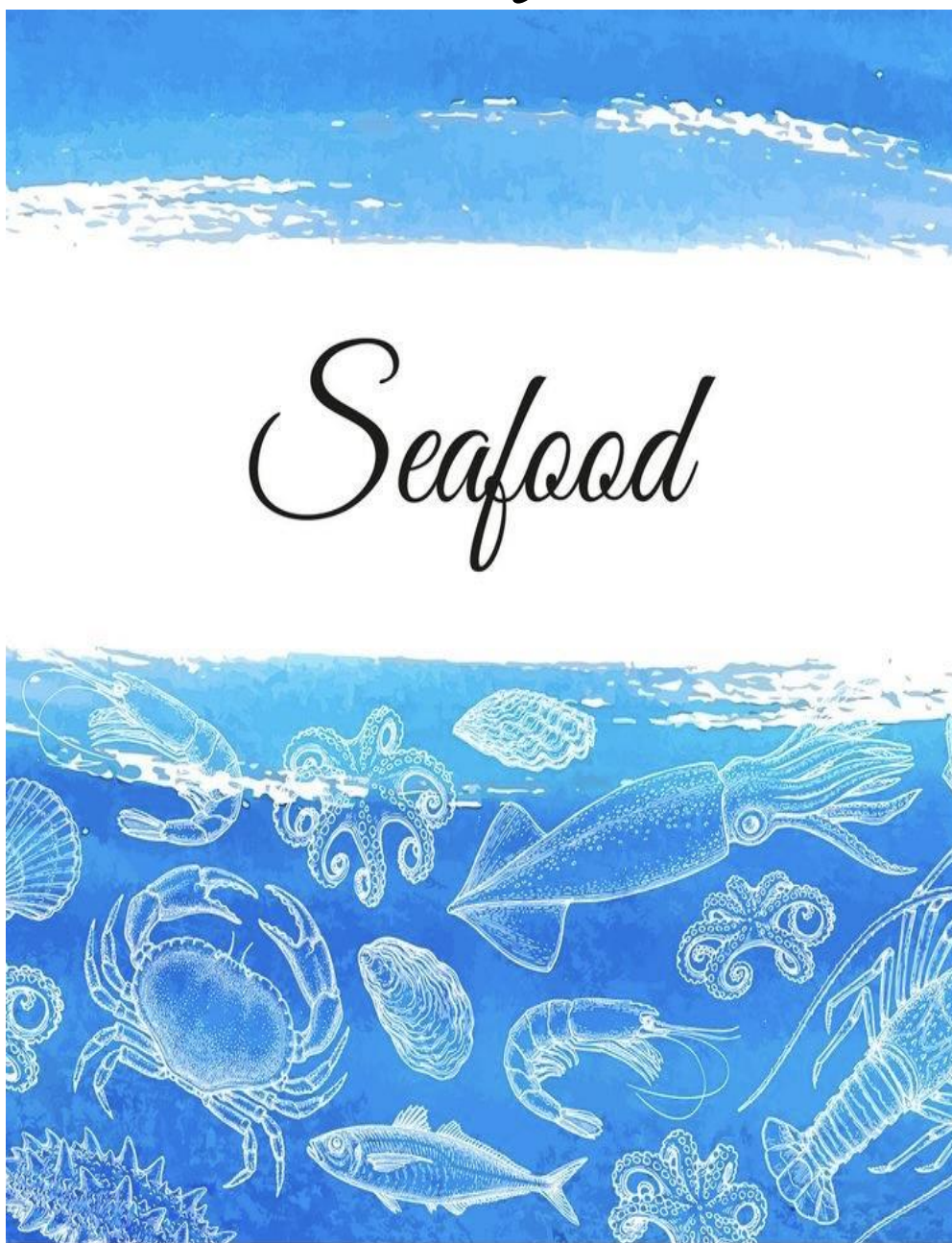




Serata sapori di mare
4/5/6 Giugno 2026



Antipasti

- Insalata di polpo con patate, cipolla rossa e olive leccino 28.50
(Oktopus Salat mit Kartoffeln, Rote Zwiebeln und leccino Oliven)
- Soutè di cozze 19.50
(Muscheln Soutè)
- Alici marinate con pepe rosa e rucola 19.50
(Marinierte Sardellen mit Rosapfeffer und Rucola)
- Tartare di tonno alla mediterranea con cipolla rossa, capperi olive e bufala di Battipaglia 29.50
(Thunfisch Tartare mit rote Zwiebeln, Kapern, Oliven und Battipaglia Büffelmozzarella)
- Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo al profumo di lime e crema di burrata 31.50
(Rote Crevetten Tartare von Mazara del Vallo an Limette und Burrata Creme)
- Crudo di ostriche e gambero rosso di Mazara del Vallo 38.50
(Gemiste Rohe Meeresfrüchte: Austern und Rote Crevetten von Mazara del Vallo)

Primi piatti

- Calamarata con dadolata di orata, melanzana frita e pomodorini 29.50
(Calamarata Teigware mit Dorade, Auberginen und Datteltomaten)
- Strascinate con scampì, calamari e pomodorini 34.50
(Strascinate Teigware mit Scampì, Calamari und Datteltomaten)
- Tagliolini con astice e paccharella del Vesuvio 44.50
(Tagliolini Teigware mit Hummer und paccharella del Vesuvio (Tomaten))

Secondi

- Frittura di calamari e gamberi (incluso contorno) 36.50
(Frittierte Calamari und Crevetten mit beilage)
- Polpo tostato (incluso contorno) 39.50
(Oktopus mit beilage)
- Pesce a scelta fresco del giorno (incluso contorno) 110.00prokg
(Fisch nach Wahl des Tages mit beilage)