

ANTIPASTI DI MARE

Tris di tartare – cape sante / gambero blu / tonno rosso € 24,-Dreierlei Tartare
"aus dem Meer – Jakobsmuschel / Blaue Garnele / Roter Thunfisch

Crudo di pesce à persona € 32,- 1
 pz gambero rosso / 2 pz gambero blu / 1 scampo /
 tartare di tonno rosso / tartare di gambero rosso / cape sante / Branzino
*Roher Meeresfrüchteteller - 1 rote + 2 blaue Garnelen / 1 Scampo /
 Tartare vom roten Thunfisch / Tartare von der roten Garnele / Jakobsmuschel / Branzino*

Cozze in bianco o mediterraneo € 21,-
Miesmuscheln in Weissweinsauce oder auf mediterrane Art

Gamberi in Tempura salsa maionese agli agrumi e salsa piccante (6 pz) € 19,-
Garnelen im Tempurateig mit Kräutermaionaise und pikanter Sauce

Tataki di Ricciola / sedano rapa / teriyaki / burre blanc alle erbe € 19,-
Tataki von der Bernsteinmakrele / Sellerie / Teriyaki Sauce / weisse Kräuterbutter

ANTIPASTI DI MONTAGNA

Fichi / Crudo / miele / fonduta brie alle erbe € 19,-
Prosciutto crudo mit Feigen / Honig / Brie creme

Tartare di manzo - con maionese alla senape € 23,-
Beef Tartare mit Senfmayonnaise

**Carpaccio Black Angus – spunga al prezzemolo / maionese alle erbe /
 affumicata / anacardi** € 23,- ricotta
Black Angus – Petersilienschaum / Kräutermayonnaise / geräucherter Ricotta
 Carpaccio

PRIMI PIATTI DI MARE

Linguine alla scogliera in bianco

€ 27,-

Linguine Frutti di mare

Linguine alla Mediterranea con gamberi rossi / olive / caperi

€ 23,-

Linguine auf mediterrane Art mit Datterini Tomaten / Roten Garnelen / Kapern / Oliven

Calamarata / Pesto / pomodorini / tonno

€ 24,-

Pacchera Nudeln mit Calamari / Pesto / Tomaten / Thunfisch

Spaghetti alla carbonara di calamari

€ 23,- Spaghetti mit

Calamari Carbonara

PRIMI PIATTI DI MONTAGNA

Spaghetti alla carbonara classico

€ 18,-

Spaghetti Carbonara mit knusprig gebratenem Guanciale Speck

Spaghetto salsiccia / cipolla / crema di mais

€ 19,- Spaghetti mit

Salsiccia / Zwiebel / Maiscreme

Lasagnetta al ragù di selvaggina / fondo ai porcini / porro fritto / fonduta brie

€ 23,-

Lasagne mit Wildfleisch / Steinpilzsauce / frittiertem Lauch / Briecheese

RISOTTI

Risotto bisque con tartare di gambero rosso / limone / stracciatella buffala

€ 21,-

Risotto bisque mit Tartare von der roten Garnele / Zitrone / Buffalacreme

Risotto sedano rapa / lardo flambato / crema di cipolla caramellata

€ 21,-

Sellerierisotto mit flambiertem weissen Speck und karamelisierter Zwiebelsauce

SECONDI DI MARE

Pescato del giorno - Branzino / Orate / Rombo al sale o al forno (per 100 g) con patate di rosmarino e verdure <i>Frischfish des Tages – Wolfsbarsch / Zackenbarsch / Steinbutt in der Salzkruste oder al forno</i>	€ 8,-	
Code di gamberi giganti alla griglia con pane al burro aromatizzato all`aglio porzione da 1 kg 1 porzione da 250g <i>Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchbaguette</i>	€ 64,- € 19,-	1
Fritto misto Calamari e gamberi <i>Frittierte Calamari und Garnelen</i>	€ 23,-	
Calamari alla griglia con polenta morbida e crema di piselli <i>Grill mit cremiger Polenta und Erbsencreme</i>	€ 21,-	<i>-Calamari vom</i>
Polpo alla griglia con purea patate alle erbe / salsa peperone bruciato <i>Oktopus mit Kräuterpürre / cremiger Paprikasauce</i>	€ 28,-	<i>-Gegrillter</i>

SECONDI DI MONTAGNA

Tagliata di manzo con rucola e grana padano / glasse balsamico (200 g) <i>Filetstreifen mit Rucola und gehobeltem Parmesan / Balsamicoessenz</i>	€ 28,-	
Filetto di manzo (240 g) con fondo al tartufo nero e patate al forno <i>g) mit Trüffelfond und Ofenkartoffeln</i>	€ 39,-	<i>-Filetsteak (240</i>
Costolette di agnello / purea di patate / fondo mirtilli senape <i>mit Kartoffelpürree und einem Heidelbeer-Senf Fond</i>	€ 28,-	<i>-Lammkotelettes</i>

INSALATE

Insalate mista <i>Gemischter Salat</i>	€ 7,-	
Misticanza con gamberi alla griglia <i>Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen</i>	€ 17,-	
Burrata / Misticanza / San Daniele / Scaglie di grana / glassa al balsamico <i>und San Daniele Schinken auf gemischtem Salat / Granaflöcken / Balsamico</i>	€ 17,-	<i>Burrata</i>

DOLCI

Brownie / cremoso al cioccolato / fragola / gelato alla vaniglia <i>Schokoladenbrownie mit cremiger Schokolade / Erdbeerkompott und Vanilleeis</i>	€ 9,-	
Cremoso al dulce de leche / croccante di nocciola / aria al timolimo <i>Haselnusskrokant und Thymian-Zitronen-Schaum</i>	€ 8,-	<i>Milchcreme mit</i>
Sfoglia decomposta / crema chantilly alla vaniglia / frutta fresca <i>Blätterteigkomposition mit Vanille-Chantilly Creme, frischem Obst und Mandelkrokant</i>	€ 9,-	
Tiramisù classico o Tiramisù pistacchio <i>Tiramisu oder Pistazien Tiramisu</i>	€ 7,-	<i>-Klassisches</i>
Crema Catalana <i>Brûlée</i>	€ 6,-	<i>Crema</i>
Sorbetto al limone <i>aggiunto con – als Zugabe mit</i> Prosecco und / oder Wodka	€ 9,-	

Coperto / Gedeck € 4,50 à persona / pro Person

PROPOSTA DEL GIORNO

Sarde impanate con salsa tartare

Gebackene Sardinen mit Sauce Tartare

€ 16,-

Cape Sante gratinate (3 pezzi)

Gratinierte Jakobsmuscheln

€ 18,-

Insalata di polpo

Mediterran marinierter Tintenfisch

€ 18,-

Coda di rospo alla "Livornese"

Livorneser Art mit Tomaten / Oliven / Kapern

€ 29,- Seeteufel auf

AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel **Regolamento 2011/1169/CE**, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO² totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.