

Starters - Vorspeisen

(In brackets the reference to allergens)
(In Klammern der Hinweis auf Allergene)

Octopus with Tomato-Cream, Eggplant and fresh Burrata-Cheese Krake mit Tomaten-Creme, Auberginen und Typische Mozzarella (7/14)	16
Fried prawns with toasted bread and a mozzarella mousse. Gebratene Garnelen in Panko-Brotkruste und Burrata-Schaum (2/7)	15
Seafood soup Meeresfrüchtesuppe (14)	19
Cuttlefish with wild garlic cream and artichokes Tintenfisch mit Bärlauchcreme und Artischocken (14)	15
Tastes of seafood marinade with fruit and a gin and tonic mousse. Verkostung Marinaden mit Früchten und Gin Tonic Foam (4)	18
Angus tartare, pecorino cream, truffle Angus-Tartar, Pecorino-Creme und Trüffel (7)	17
A selection of 5 different cheeses with jams. Auswahl von 5 Käsesorten begleitet von Marmeladen (7)	16

Pasta Plates, Fresh homemade pasta Nudelgericht, Frische hausgemacht Nudeln

Black Tagliolini ribbon pasta, bottarga (Salted dried mullet), squash flowers and soft cheese Schwartz Tagliolini-Bandnudeln, Bottarga (gesalzene getrocknete Meeräsche), Kürbisblüten und Weichkäse (1/3/4/7/9)	18
Green spaghetti with basil, seafood and dried cherry tomato pesto Grüne Spaghettis mit Basilikum, Meeresfrüchten und getrocknetes Cherry-Tomaten-Pesto(b) (1/2/3/9)	19
Green ravioli with shellfish and lime, emulsion of yellow cherry tomatoes and nasturtium Grüne Ravioli mit Schalentieren und Limette, Emulsion aus gelbe Kirschtomaten und Kapuzinerkresse (1/2/3/4)	20

Rice, pink grapefruit, vanilla prawns Reis, rosa Grapefruit, Vanillegarnelen (2/12)	18
Purple potato gnocchi, mullet, confit cherry tomatoes and Asparagus Lila Kartoffelgnocchi, Meeräsche, confierte Kirschtomaten und Spargel (1/3/4)	19
Fusilli with artichokes, mint olive powder Fusilli mit Artischocken, Minz-Olivenpulver (1/3)	16

Fish Plates\Fischgerichte

Cod, (*)black chickpea cream and truffle Kabeljau, schwarze Kichererbsencreme und Trüffel (4)	22
Prawns (*) gratin in a pistachios crust and summer vegetables Garnelengratin (*) in Pistazienkruste mit Sommergemüse (1/2/8)	22
Fried sword fish, fennel and orange salad and sweet and sour sauce Gebratener Schwertfisch, Fenchel und Orangensalat und süß-saure Sauce(4/6)	22
Squid in two different ways, artichokes and gorgonzola cream Tintenfisch auf zwei verschiedene Arten, Artischocken und Gorgonzolacreme (7/14)	22

Fish cooked inside the Oven\Fisch im Ofen gegart

All'acqua pazza: tomatoes, black olives and onions Tomaten, Zwiebeln, Oliven(4)	
All' isolana: With all seasonal vegetables Mit gemischtem Gemüse (4)	7.50 x 100 gr

Meat & Vegetable Plates - Fleisch & Gemüse gerichte

Veal sirloin, aleatico sauce, foie gras and caramelized apple Kalbsfilet, Aleatico-Sauce, Gänseleber und karamellierter Apfel	22
Large speciality plate for vegans. Großer Spezialitätsteller für Veganer	18

Dessert

Chocolate brownies with our home made moscato ice cream Schokoladen-Brownies mit unserem hausgemachten Moscato-Eis. (1/3/7/8)	9
Pistachos Mousse with chocolate crumble Pistazienmousse mit Schokoladenstreusel (1/3/7/8)	9
Selected fruits and yoghurt Ausgewählte Früchte mit Joghurt (7)	7
Lemon tart with Italian caramalised merinque Zitrontarte mit italienischer karamellisierter Merinque (1/3/7)	9
White chocolate and matcha tea sphere, cocoa muffins and raspberry Weiße Schokoladenkugel, Matcha Tee, Kakao-Muffins, Himbeeren (3/7)	10

IMPORTANT NOTE WICHTIGER HINWEIS

*: frozen product at origin by selecting high quality raw materials.

*: Tiefkühlprodukt am Ursprung durch Auswahl hochwertiger Rohstoffe.

a: Fresh product at origin, processed and blast chilled at a negative temperature in our company

a: Frisches Produkt am Ursprung, verarbeitet und bei negativer Temperatur in unserem Unternehmen strahlgekühlt

b: Product intended to be consumed raw or practically raw, subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the prescriptions of

b: Produkt, das roh oder praktisch roh verzehrt werden soll und einer vorbeugenden Rückgewinnungsbehandlung gemäß den Vorschriften von

Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni – List of allergens

1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; GLUTEN

2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS

3) uova e prodotti a base di uova; EGGS

4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH

5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS

6) soia e prodotti a base di soia; SOY

7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK

8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi

e i loro prodotti; DRIED FRUIT

9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY

10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD

11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME

12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE

13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI

14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS

Being informed can save your life. Here is the list of products that can cause allergies or intolerances.

It is shown purely for explanatory purposes:

- In seafood appetizers, according to the type, there are fish, molluscs and / or crustaceans

- Dishes based on mussels, clams, octopus, cuttlefish, cockles, razor clams, contain molluscs

- Dishes based on lobster, shrimp, crab, spider crab, scampi, contain crustaceans

- Tomato-based sauces contain celery

- Each dish with cheese, cooked or not, contains milk

- Creams and cream cakes contain milk and eggs

- Some types of cakes may contain one or more types of nuts (walnuts, almonds, etc.)

COVER CHARGE \ BROT UND GEDECK

€ 2.50