

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 (1/2/7)	15
Mackerel cooked at low temperature, mango in osmosis balsamic sauce, marinated onion petals Makrele bei niedriger Temperatur gegart, Mango in Osmose Balsamico-Sauce, marinierte Zwiebelblätter(4/12)	16
Cuttlefish with peas cream Tintenfisch mit Erbsencreme (7/14)	16
Tastes of seafood marinade with fruit and a gin and tonic mousse. Verkostung Marinaden mit Früchten und Gin Tonic Foam (4)	18
Angus "Shushi" tartare, pecorino cream, crumbled bread and truffle Angus "Sushi"-Tartar, Pecorino-Creme, zerkrümeltes Brot undTrüffel (1/7/12)	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 Grüne Spaghettis mit Basilikum, Meeresfrüchten und (1/2/3/9)	19
Green ravioli with shellfish and lime, emulsion of yellow cherry tomatoes Grüne Ravioli mit Schalentieren und Limette, Emulsion aus gelbe Kirschtomaten (1/2/3/4)	20

Rice, pink grapefruit, vanilla prawns (minimum for two)
Reis, rosa Grapefruit, Vanille-Garnelen (mindestens für zwei)
(2/12) 18

Potato dumplings and beetroot, mullet, confit tomatoes
and asparagus
Kartoffelknödel und Rote Beete, Meeräsche, confierte Tomaten
und Spargel (1/3/4/12) 19

Aubergine and smoked cheese ravioli, tomato cream
Ravioli mit Auberginen und geräuchertem Käse,
Tomatencreme (1/3/7) 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,
escarole and smoked provola cheese cream
Tintenfisch auf zwei verschiedene Arten, Eskariol
Und geräucherte Provola-Creme (1/6/7/14) 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

Selected chocolates and rum
Schokolade Auswahl mit Rum 10

Sorbets of the day
Sorbets des Tages 8

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