



Maritim genießen



DIE FISCHWOCHEN IM BARDOLINO

ALK.
FREI

SANBITTER SUMMER – Sanbittèr, Johannisbeersaft, Soda & Minze – alkoholfrei & erfrischend ¹⁾ 20 cl € 6,50

CAMPARI SHAKERATO – geschüttelt, nicht gerührt! Im Martiniglas abgeseiht ¹⁾ 5 cl € 7,00

TIPP

AIRONE ROSSO ORANGE – Aperitivo Poli Airone Rosso & sizilianische Orange ¹⁾ 20 cl € 7,50

ROSATO MIO – Ramazzotti Rosato (Hibiskus & Orangenblüte), Prosecco & Basilikum ¹⁾ 20 cl € 7,50

APEROL SPRITZ – Aperol, Prosecco & Soda ¹⁾ 20 cl € 7,50

GIN TONIC "MADE IN ITALY" – Poli Marconi 46 Gin & Acqua Tonica "Antica Ricetta Siciliana" ⁴⁾ 20 cl € 9,50

MOSCOW MULE – Three Sixty Vodka, frische Limette, Thomas Henry Spicy Ginger & Gurke 20 cl € 9,00

DER SOMMERWEIN IST ROSE! – Cerasuolo d'Abruzzo "Tralcetto", DOC, Abruzzen, Zaccagnini 75 cl € 31,00

TIPP

SIE LIEBEN LUGANA? WIE WÄRE ES MIT EINEM SEITENSPRUNG? ...SIE WERDEN INS SCHWÄRMEN GERATEN!

Orvieto Classico Superiore "San Giovanni della Sala", DOC, Umbrien, Antinori 75 cl € 44,00

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco und Viognier – 90 Punkte Antonio Galloni "Vinous"
Füllig, frisch mit wunderbarem Schmelz und milder Säure. Viel Frucht, mineralisch, elegant und lang anhaltend.

ORATA ALLA GRIGLIA € 26,00

Dorade Royal vom Grill, frische Kräuter, Meersalz und grüne Bohnen-Piccadillytomaten-Minzesalat
Grilled Gilthead, fresh Herbs, Sea Salt and green Bean Piccadilly Tomato Mint Salad

FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA € 26,00

Gebackene Meeresfische, Garnelen und Calamari, serviert mit Knoblauch-Crostino und sommerlichem Salat
Fried Sea Fishes, Prawns and Calamari, served with Garlic Crostino and Summer Salad

TONNO PINNA GIALLA QUALITÀ SASHIMI AL MARSALA, MIELE E SESAMO CON VERDURE E PATATE € 29,00

Gelbflossen-Thunfisch in feinen Scheiben kurz gegrillt mit Marsalasauce, Honig und Sesam, Gemüse & Kartoffeln
Yellowfin Tuna grilled in thin slices with Marsala, Honey and Sesame, served with Veget. & Potatoes

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO € 34,00

Seezunge vom Grill, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled Sole, served with Vegetables and Rosemary Potatoes

BRANZINO IN CROSTA DI SALE CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO € 32,00

Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (Zubereitungszeit: ca. 30 Min.)
Sea Bass in Salt Crust, served with Vegetables and Rosemary Potatoes

Unser Signature Dish ...TRÄGT UNSERE UNVERKENNBARE HANDSCHRIFT IN SICH

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIANNEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 34,00

Riesengarnelen in Parmaschinken-Pyjama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Safran-Risotto ¹⁾
King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Saffron-Risotto

