



Maritim genießen

DIE FISCHWOCHEN IM BARDOLINO

Highlight

FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E PANE TOSTATO € 19,00

Cantabrico-Sardellenfilets mit Butter und Toastbrot

Cantabrian Anchovy Fillets served with Butter and toasted Bread

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer gelten als die besten der Welt – mild, aromatisch und von zarter Textur.

MAZZANCOLLE TRIFOLATI AI FINFERLI "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO" € 22,00

Mazzancolle-Garnelen geschwenkt mit Pfifferlingen "Aglio, Olio e Peperoncino" (leicht scharf)

Mazzancolle Prawns and sautéed Chanterelles "Aglio, Olio e Peperoncino" (slightly spicy)

FINISSIMA DI SALMONE SCOZZESE CON GALLINACCI E MELONE CANTALUPO € 22,00

Feinste Scheiben vom schottischen Lachs an Pfifferlingsalat und Cantaloup-Melone

Finest Slices of Scottish Salmon with Chanterelles Salad and Cantaloupe Melone

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA VERSIONE MEDITERRANEA CON CREMA DI AVOCADO AL BASILICO € 22,00

Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Tomaten-Brunoise an Basilikum-Avocadocreme

Yellowfin Tuna Tatar with Capers, Onions, Olives and Tomatoes Brunoise with Basil Avocado Crema

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON PESCATRICE E GALLINACCI AL PESTO DI AGRUMI € 22,00

Bronze-Schnitt Korkenzieher-Nudeln "La Molisana" mit Seeteufel, Pfifferlingen und Zitrusfrüchte-Mandelpesto

Bronze-cut Corkscrew Noodles "La Molisana" with Monkfish, Chanterelles & Citrus Fruits Almond Pesto

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.:

BRANZINO IN CROSTA DI SALE € 36,00

Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten

Sea Bass in Salt Crust, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

PICCATA DI PESCATRICE ALLA MILANESE CON SPAGHETTI AL LIMONE € 33,00

Seeteufel-Piccata nach Mailänder-Art mit Zitronen-Spaghetti // Monkfish-Piccata with Spaghetti and Lemonsauce

ORATA ALLA GRIGLIA € 32,00

Dorade Royal vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten

Grilled Gilthead (Dorado), served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA € 31,00

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

PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO AL LIME E CAPPERI € 32,00

Wildfang-Schwertfisch aus dem Mittelmeer mit Limetten-Kapernsauce, Rosmarinkartoffeln, Caponata & Vichy Karotten

Wild mediterranean Swordfish with Lime Capers Sauce, Rosemary Potatoes, Caponata & Vichy Carrots

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA € 39,00

Seezunge vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten

Grilled Sole, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

Unser Signature Dish

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 39,00

Riesengarnelen in Parmaschinken-Pyjama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Risotto ¹⁾

King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto



Highlight