



Maritim genießen

DIE FISCHWOCHEN IM BARDOLINO

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.

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

FANTASIA DI MARE – COCKTAIL DI GAMBERETTI, SALMONE SCOZZESE E FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO € 24,00

Meeres-Fantasie – Krabben-Cocktail, hausgebeizter schottischer Lachs und Cantabrico-Sardellenfilets

Fantasy of the Sea – Shrimps Cocktail, house-cured Scottish Salmon and Cantabrian Anchovy Fillets

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON CAPPERI, CIPOLLE E OLIVE, SU CREMA DI PEPERONI FUMÉE E TARALLUCCI € 22,00

Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln und Oliven an geräucherter Paprikacreme und Tarallucci-Crumble

Yellowfin Tuna Tatar with Capers, Onions and Olives, on smoked Pepper Cream with Tarallucci Crumble

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)

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

Exklusive Fischwochen zu Aktionspreisen

 **SCHOTTISCHER LACHS // Scottish Salmon** € 24,00

 **DORADE ROYAL // Sea Bream** *vom Grill mit frischen Kräutern und Meersalzb* € 26,00

 **BLACK TIGER RIESENGARNELEN // Black Tiger King Prawns** € 28,00

jeweils serviert mit grüne Bohnen-Piccadillytomaten-Minzesalat und mediterranem Olivenöl-Kräuter-Condimento

FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA € 32,00

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

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*

BRANZINO IN CROSTA DI SALE (Zubereitungszeit: ca. 40 Min.) € 36,00

Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen-Piccadillytomaten-Minzesalat

Sea Bass in Salt Crust, served with Rosemary Potatoes and green Bean Piccadilly Tomato Mint Salad

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA € 39,00

Seezunge vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen-Piccadillytomaten-Minzesalat

Grilled Sole, served with Rosemary Potatoes and green Bean Piccadilly Tomato Mint Salad

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIANNEGGIATI 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

