



# Maritim genießen

## DIE FISCHWOCHE IM BARDOLINO

<i>Trend</i>	<b>"CINZANO 1757" VERMOUTH DI TORINO ROSSO</b> – Premium-Wermut mit "Bella di Cerignola-Olive"	5 cl	€ 6,50
	<b>KIR ROYAL "LA DOLCE VITA"</b> – Schwarze Johannisbeere-Püree & Prosecco "Conte Collalto"	14 cl	€ 7,50

**GAMBERI WHITE TIGER IN PASTA KATAIFI SU PURÈ DI BARBABIETOLA** € 18,80  
 White Tiger Garnelen im Engelshaar auf Rote-Bete-Püree  
*White Tiger Prawns in Kataifi Pastry with Beetroot Puree*

**FINISSIMA DI SALMONE SCOZZESE CON GALLINACCI, MELONE CANTALUPO E CHILI** € 19,80  
 Feinste Scheiben vom schottischen Lachs an Pfifferlingsalat mit Cantaloup-Melone und Chili  
*Finest Slices of Scottish Salmon on Chanterelles Salad with Cantaloupe Melone and Chilli*

**DIALOGO DI TARTAR DI MARE DI TONNO PINNA GIALLA E OSTRICHE CON FILETTI DI ALICI E GUACAMOLE AL BASILICO** € 22,00  
 Meeres-Tatar-Duett vom Gelbflossen-Thunfisch & Austern an Cantabrico-Sardellenfilets und Basilikum-Guacamole  
*Sea Tartar Duet of Yellowfin Tuna and Oysters with Cantabrico Anchovy Fillets and Basil Guacamole*

**ORECCHIETTE TRAFILATE AL BRONZO "LA MOLISANA" CON PESCATRICE E GALLINACCI AL PESTO DI AGRUMI** € 19,80  
 Bronze-Schnitt Öhrchennudeln "La Molisana" mit Seeteufel, Pfifferlingen und Zitrusfrüchte-Mandelpesto  
*Bronze-cut ear-shaped Pasta "La Molisana" with Monkfish, Chanterelles & Citrus Fruits Almond Pesto*

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.:  
**BRANZINO IN CROSTA DI SALE** € 32,00  
 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** € 31,00  
 Seeteufel-Piccata nach Mailänder-Art mit Zitronen-Spaghetti  
*Monkfish-Piccata with Spaghetti and Lemonsauce*

**FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA** € 28,00  
 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*

**ORATA ALLA GRIGLIA** € 29,00  
 Dorade Royal vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten  
*Grilled Gilthead (Dorado), served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots*

**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA** € 36,00  
 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** € 36,00  
 Riesengarnelen in Parmaschinken-Pyjama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Risotto <sup>1)</sup>  
*King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto*

