



Maritim genießen

DIE FISCHWOCHEN IM BARDOLINO

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI BURRATA SU INSALATINA DI POMODORI SECCHI E SCORZA D'ARANCIO € 16,80
Zucchini Blüten gefüllt mit Burrata-Käse an Salatbouquet mit getrockneten Tomaten und Orangenabrieb
Courgette Flowers stuffed with Burrata Cheese on Salad with Sun-dried Tomatoes and Orange Zest

CARPACCIO BICOLORE DI SALMONE SCOZZESE E PESCATRICE CON GALLINACCI E MELONE CANTALUPO € 18,80
Carpaccio Bicolor vom schottischen Lachs und Seeteufel an Pfifferlingsalat mit Cantaloupe-Melone
Carpaccio Bicolor of Scottish Salmon and Monkfish on Chanterelles Salad with Cantaloupe Melone

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA QUALITÀ SASHIMI ALLA MEDITERRANEA CON AVOCADO € 18,80
Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Tomaten-Brunoise an Avocado
Yellowfin Tuna Tatar with Capers, Onions, Olives and Tomatoes Brunoise with Avocado

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON PESCATRICE E GALLINACCI AL PESTO DI AGRUMI € 19,80
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

ORATA ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI FAGIOLINI, POMODORINI E MENTA € 27,00
Dorade Royal vom Grill, frische Kräuter, Meersalz und grüne Bohnen-Kirschtomaten-Minzesalat
Grilled Gilthead, fresh Herbs, Sea Salt and green Bean Cherry Tomato Mint Salad

FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA € 27,00
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 € 27,00
Seeteufel-Piccata nach Mailänder-Art mit Spaghetti an Zitronen-Buttersauce
Monkfish-Piccata with Spaghetti and Lemonsauce

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI FAGIOLINI, POMODORINI E MENTA, CAROTE VICHY E PATATE € 36,00
Seezunge vom Grill, serviert mit grüne Bohnen-Kirschtomaten-Minzesalat, Vichy Karotten und Jungkartoffeln
Grilled Sole with green Bean Cherry Tomato Mint Salad, Vichy Carrots and New Potatoes

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.:

BRANZINO IN CROSTA DI SALE CON INSALATINA DI FAGIOLINI, POMODORINI E MENTA, CAROTE VICHY E PATATE € 32,00
Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert mit grüne Bohnen-Kirschtomaten-Minzesalat, Vichy Karotten und Jungkartoffeln
Sea Bass in Salt Crust with green Bean Cherry Tomato Mint Salad, Vichy Carrots and New Potatoes

Unser Signature Dish

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

