



## VENEZIA IN CUCINA

*zu Gast in Venedigs Küche*

---

<b>BELLINI ALLA "HARRY'S BAR"</b> – Weißes Pfirsichpüree & Prosecco "Conte Collalto"	14 cl	€ 7,50
<b>BELLINI ROYAL</b> – Weißes Pfirsichpüree & Champagner "Pommery Royal", ab 2 Pers., pro Pers.	14 cl	€ 16,50

---

### I CLASSICI DI VENEZIA –

**SARDE IN SAOR, BACCALÀ MANTECATO & CAPESANTE CON FOIE GRAS E SESAMO NERO** € 24,00

Die Klassiker Venedigs – Sardinen mit Rosinen, Pinienkernen, Zwiebel und Prosecco, Stockfischpüree auf Sepiatinten-Maispolenta & Jakobsmuschel mit Gänseleberpastete und schwarzem Sesam

*Venice Classics – Sardines with Raisins, Pine Nuts, Onion and Prosecco, Stockfish Puree on Sepia Ink Polenta & Scallop with Goose Liver Paté and black Sesame*

**SPADELLATA DI MOLLUSCHI AL VINO BIANCO, ZENZERO E ANICE STELLATO CON CROSTINO ALL'AGLIO** € 21,00

Venus-, Mies- & Schwertmuscheln mit Weissweinsauce, Ingwer, Sternanis und Knoblauch-Crostino

*Various Mussels & Clams with Whitewine-Sauce, Ginger, Star Anise and Garlic Crostino*

**CARPACCIO DI MANZO ALLA "HARRY'S BAR", CARCIOFI FRESCHI E TUORLO D'UOVA MARINATO** € 21,00

Rinderfilet-Carpaccio "Harry's Bar" an Mayonnaise-Worcester-Cognac-Sauce, Artischocken & gebeiztem Eigelb <sup>6)</sup>

*Beef Filet Carpaccio "Harry's Bar" with Mayonnaise-Worcester-Cognac-Sauce, Artichokes & marinated Egg Yolk*

---

**SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALLA BUSARA CON SCAMPI, BOTTARGA, DATTERINI GIALLI E ROSSI** € 22,00

Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit Kaisergranat (Kaiserhummer), Rogen, gelben und roten Datteltomaten

*Bronze-cut Spaghetti "La Molisana" with Norway Lobsters, Roe, Yellow and Red Date Tomatoes*

---

**FRITTO TRADIZIONALE DI MARE E VERDURE "IN SCARTOSSO" CON BARBA DI FRATE** € 31,00

Gebackene Meeresfische, Garnelen, Calamari und Gemüsesticks mit Mönchsbart

*Fried Sea Fishes, Prawns, Calamari and Vegetable Sticks with Monk's Beard*

**"BROETO" CON CROSTINO ALL'AGLIO** € 31,00

Fischsuppe in der Terracottaschale mit Knoblauch-Crostino

*Fish Soup in Terracotta Pot with Garlic Crostino*

**SUPREMA DI FARAONA IN SALSA PEVERADA CON RADICCHIO, PISELLI E POLENTA MORBIDA** € 31,00

Perlhuhnbrust in würziger Sauce mit Radicchio, Erbsen und weicher Maispolenta

*Guinea Fowl in aromatic Sauce with Red Endive, Peas and smooth Polenta*

**FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON RADICCHIO, PISELLI E POLENTA MORBIDA** € 29,00

Kalbsleber mit Zwiebeln, Radicchio, Erbsen und weicher Maispolenta

*Calf's Liver with Onion, Red Endive, Peas and smooth Polenta*

---

**SGROPPINO "APEROL SPRITZ" CON SPUMA DI PROSECCO** € 9,00

Aperol Spritz-Sorbet mit Proseccoschaum // *Aperol Spritz Sorbet with Prosecco Espuma*

Wir beziehen unser Eis und Sorbet von der Eis-Manufaktur Bedolli in Nürnberg-Eibach

