

## LA GRIGLIA

GRILLED FISH / GEGRILLTE FISCH

### IL PESCE

con verdure di stagione / with seasoned vegetables

**BRANZINO 24 €**  
Grilled seabass / Gegrillte Seebarsch

**TONNO AL SESAMO, CIPOLLOTTO E SALSA ALLO YOGURT 22 €**

Grilled tuna, sesame, spring onion and yogurt sauce

Thunfisch mit sesam, frühlingzwiebeln und jogurtsauce

**SEPPIOLINE E PATATA AFFUMICATA 18 €**

Grilled cuttlefish and smoked potato  
Gegrillter tintenfisch und geräucherte kartoffel

**GRIGLIATA DI MARE 32 €**  
Mixed grilled fish  
Gegrillter fisch plate

### I CROSTACEI

con salse d'accompagnamento / with sauces

**SCAMPI E GAMBERI ALLA GRIGLIA \* 24 €**

Grilled scampi and prawns  
Gegrillte scampi und garnelen

**ASTICE INTERO ALLA CATALANA 38 €**  
Catalan lobster / Katalanischer hummer

## IL FRITTO

FRIED FISH

**FRITTO MISTO DI MARE CON VERDURINE \***

20 €

Mixed fried seafood with vegetables

Gemischte fried meeresfrüchte mit gemüse

## LA CARNE

**TAGLIATA DI MANZO 22 €**

Sliced beef steak  
Geschnitten rindersteak

**FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA 26 €**

Beef filet with gorgonzola cheese  
Rinderfilet mit gorgonzola kase

## CONTORNI

**INSALATA VERDE O MISTA — 6 €**  
green salad or mixed salad

**PATATE AL FORNO — 6 €**  
Fried potatoes or baked potatoes

**VERDURE ALLA GRIGLIA — 7 €**  
Grilled vegetables

## CRUDITÈ

**TARTARE DI TONNO, AVOCADO E SESAMO 15 €**

Tuna tartare, avocado and white sesame  
Thunfisch-tartar, avocado und weißer sesam

**SCAMPI AL PASSION FRUIT 18 €**

Raw scampi with passion fruit  
Rohe scampi mit passionsfrucht

**GRAN CRUDO DI MARE DI GIORNATA ♦ 30 €**

Mixed raw sea fish of the day  
Gemischter roher seefisch des tages

### OSTRICHE

David Herve 5 €  
Tsarskaya 5 €

## HOUSE SPECIALTY

**SQUAQUACIÒ (PER 2 PERSONE)**

60 €

Guazzetto con astice intero, crostacei e cappe.  
Lobster, crustaceans and shellfish in tomato sauce (for 2 people)

**MAXI LAGUNA**

**TORRE DI CRUDI, BOLLITI E GRIGLIATI**

X2 70 € — X3 105 € — X4 140 €

Specialty three floors of fish, raw, boiled and grilled

**COPERTO**

Cover charge — Gedeck  
3 €

i prodotti da consumare crudi sono stati abbattuti secondo normativa o congelati\* all'origine

## STARTERS

### DENTICE MANTECATO, CAPPERI E CARASAU

12 €

Creamed snapper, capers, bread  
Sane-snapper, kapern, brot

### POLPO ALLA MEDITERRANEA, PATATA AFFUMICATA E RICOTTA SALATA \*

15 €

Mediterranean octopus salad  
Mediterraner krake salat

### GRIGLIATINA DI CAPPELUNGHE

15 €

Grilled razor clams  
Gegrillte cappelunghe

### CAPPESANTE ALLA GRIGLIA

12 € (2 PZ.)

Grilled scallops  
Gegrillte Jakobsmuscheln

### SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE IN SALSA DI SAN MARZANO

14 €

Mussels and clams in tomato sauce  
Muscheln und venusmuscheln in  
tomatensauce

### ANTIPASTO VENEZIANO

Dentice, piovra, salmone, canoce, saor, cappasanta

25 €

Mixed venetian appetizer

### TARTAR DI MANZETTA, CAPPERI E SENAPE

16 €

Beef tartare, mustard and capers  
Rindertartar, senfsauce un kapern

### CAPRESE CON CUORE DI BUE E SALSA AL BASILICO

12 €

Caprese salad and basil sauce

## PASTA E RISOTTO

### SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

14 €

Spaghetti with clams  
Spaghetti mit venusmuscheln

### GNOCCHI ALLE CANOCCHIE E POMODORINO CONFIT

16 €

Gnocchi with sea cicadas and confit tomatoes  
Gnocchi mit seezikaden und confit tomaten

### SPAGHETTI AI CALAMARETTI SPILLO E SALSA AL BASILICO

20 €

Spaghetti with squid and basil sauce  
Spaghetti mit tintenfisch und basilikum  
sauce

### RISOTTO AI CROSTACEI, BURRATA E CRUDO \*

DI GAMBERO ROSSO

16 € MIN. 2 PERSONE

Shellfish risotto, burrata and raw prawn  
Scampi risotto mit burrata und rohen  
garnelen

### BIGOLI CON SCAMPI ALLA BUSARA

18 €

Bigoli pasta with scampi alla busara  
Bigoli nudeln mit scampi alla busara

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

12 €

### TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO E BURRATA

14 €

Tagliatelle, basil pesto and burrata  
Tagliatelle mit basilikum pesto e burrata

# PESCATO DEL GIORNO ALL'AMO

Caught fish of the day, baked or in a  
salt crust

7 €/HG

## COPERTO

Cover charge — Gedeck

3 €

# DRINKS

ACQUA DOLOMIA (0.75 CL) 3.5 €

ACQUA DOLOMIA (0.33 CL) 2.5 €

APERITIVI 4 €

BIBITE 3.5 €

Coca cola / coca zero / fanta  
sprite / lemonsoda / ice the

## BIRRE ALLA SPINA

draft beer 0.20 cl 3.5 €

0.40 cl 6 €

## VINO DELLA CASA ALLA SPINA

House wine

Prosecco (glera) 1/4 4 €

1/2 8 €

1 lt. 15 €

Bianco - Rosso 1/4 3.5 €

1/2 7 €

1 lt. 13 €

## CAFFETTERIA

Caffè / deca 1.8 €

Orzo / ginseng 2 €

Cappuccino / macchiatone / the 2.5 €

DIGESTIVI/SPIRITS 3 / 10 €



---

---

Se sei allergico o intollerante a una o più  
sostanze, informaci e ti indicheremo le  
preparazioni per le tue esigenze.

---

---