

LA GRIGLIA

GRILLED FISH / GEGRILLTE FISCH

IL PESCE E I CROSTACEI

BRANZINO AL CARTOCCIO, ASPARAGI E PATATA AFFUMICATA

24

sea bass fillet baked in foil with asparagus
and smoked potato

seebarschfilet in folie mit spargel und
geräucherter sartoffel gebacken

FILETTO DI TONNO IN CROSTA E SALSA DI NOCCIOLE *

26

crusted tuna fillet with hazelnut sauce
kruste thunfischfilet mit haselnussauce

SCAMPI FLAMBATI AL RÈMY MARTIN

30

flambé scampi with remy martin
flambé scampi mit remy martin

SELEZIONE ALLA GRIGLIA, SCAMPI, GAMBERI, SEPIE E CACCIAROLI

35

Mixed grilled fish
Gegrillter fisch plate

IL FRITTO

FRIED FISH

FRITTO SCELTO DI GAMBERI, SCAMPI, CALAMARETTI CACCIAROLI E VERDURINE

26

Mixed fried seafood with vegetables
Gemischte fried meeresfrüchte
mit gemüse

CARNE E VERDURE

CAPRESE, POMODORO COSTOLUTO E BASILICO

14

Caprese salad
Caprese salat

TARTAR DI MANZETTA, CAPPERI E SENAPE

18

Beef tartare, mustard and cappers
Rindertartar, senfsauce un kapern

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO

14

Bigoli pasta with beef ragout
Bigoli nudeln mit rinder ragout

TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO E BURRATA

14

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

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA OPPURE ALLA GRIGLIA

26

Beef filet with gorgonzola cheese or grilled
Rinderfilet mit gorgonzola kase oder gegrillte

CRUDITÈ

CARPACCIO DI SALMONE SOCKEYE SU INSALATINA DI ASPARAGI E CITRONETTE *

18

Wild salmon carpaccio, asparagus and lemon salad
Wildlachs Carpaccio, Spargel und Zitronensalat

CAROSSELLO DI CRUDO DI MARE DI GIORNATA *

32

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

TARTARE DI SCAMPI E MELA VERDE

24

Scampi and green apple tartare
Tartar von scampi und grüner apfel

FRUTTI DI MARE SU GHIACCIO E PASSION FRUIT

36

Raw seafood on ice and passion fruit
Rohe meeresfrüchte auf eis und passionsfrucht

HOUSE SPECIALTY

MAXI LAGUNA TORRE DI CRUDI, BOLLITI E GRIGLIATI

X2 80 — X3 120 — X4 160

Specialty three floors of fish, raw,
boiled and grilled

STARTERS

CREMA DI DENTICE, CAPPERI E CARASAU

14

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

POLPO, PATATA AFFUMICATA E RICOTTA SALATA *

18

Octopus, smoked potato, salted ricotta
Krake geraucherte kartoffel un gesalzener ricotta

GRIGLIATINA DI CAPPESANTE E CAPPELUNGHE

24

Grilled scallops and razzor clams
Gegrillte jakobsmuscheln und cappelunghe

INSALATINA DI GAMBERI DI FANO, FINOCCHIO, ARANCIA E PISTACCHIO

18

prawns, fennel, orange, pistachio
garnelen, fenchel, orange, pistazien

ANTIPASTO VENEZIANO

Dentice, piovra, salmone, canoce, saor, cappasanta

25

Mixed venetian appetizer

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE CON PANE ALL'AGLIO

16

Mussels and clams, tomato sauce, garlic bread
Miesmuscheln und Venusmuscheln, Tomatensauce, Knoblauchbrot

PASTA E RISOTTO

SPAGHETTI FELICETTI CON VONGOLE E BOTTARGA

16

Spaghetti with clams and bottarga
Spaghetti mit venusmuscheln und bottarga

LINGUINE FELICETTI CON CALAMARETTI SPILLO, POMODORINO CONFIT E BASILICO IN CREMA

18

Linguine pasta with baby squids, cherry tomato and basil
Linguine Nudeln mit Baby Tintenfisch, Kirschtomate und Basilikum

TAGLIOLINO AL GRANSOPORO FRESCO, ROSMARINO E POMODORINO CONFIT

20

tagliatelle pasta with crab, rosemary and confit tomato
Pasta Tagliatelle mit krabben, rosmarin und confit-tomaten

RISOTTO AI CROSTACEI, BURRATA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO E LIME (MIN. 2 PERSONE)

18

Shellfish risotto burrata raw prawn and lime
Krebstiere risotto mit burrata, rohen garnelen und lime

BIGOLI CON SCAMPI ALLA BUSARA

22

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

LA NOSTRA ZUPPA DI PESCE

20

Fish soup
Fisch suppe