

ANTIPASTI DI PESCE

Appetizers - Hors d'oeuvres - Vorspeisen - Los entremeses

La fantasia dello chef (antipasto misto di pesce)

€ 23,00

Chef's selection (mixed seafood starter)

La fantaisie du chef (hors-d'oeuvre à base de poissons variés)

Fantasie des Küchenchefs (gemische Fischvorspeise)

Fantasia del chef (extremés mixto pe pescado)

Selezione di crudo in base al pescato del giorno

€ 28,00

Selection of raw fish based on the catch of the day

Sélection de poisson cru en fonction de la pêche du jour

Auswahl an rohem Fisch nach Tagesfang

Selección de pescado crudo en función de la pesca del día

Tartare di tonno

€ 24,00

Tuna tartare

Tartare de thon

Thunfisch-Tartar

Tartar de atún

Tentacoli di piovra su crema di patate e scalogno, porro croccante

€ 18,00

Octopus tentacles on potato and shallot cream, crispy leek

Tentacules de poulpe sur crème de pomme de terre et échalotes, croustillant de poireau

Tintenfischtentakeln auf Kartoffel-Schalotten-Creme, knuspriger Lauch

Tentáculos de pulpo sobre crema de patata y chalota, puerro crujiente

Insalata di piovra e sedano

€ 16,00

Octopus and celery salad

Salade de pieuvre et céleri

Oktopus-Sellerie-Salat

Ensalada de pulpo y apio

Sarde in saor alla veneziana con polenta

€ 15,00

Venetian style sardines with polenta

Sardines en "saor" à la vénitienne accompagnées de polenta

Sarde in saor (sauer eingelegte Sardinen) auf Venetianische Art mit polenta

"sarde in saor" (sardinas con cebolla y vinagre) a la veneciana con polenta

Capesante da Pinto

€ 21,00

Pinto-style scallops

Coquilles St. Jacques à la Pinto

Jakobsmuscheln auf Pinto-Art Pinto

Vieiras "da Pinto"

Salmone affumicato fatto in casa

€ 15,00

Homemade smoked salmon

Saumon fumé à la maison

Hausgemachter Räucherlachs

Salmón ahumado casero

Saute di cozze e vongole

€ 18,00

Saute mussels and clams

Les moules et les palourdes de saute

Saute Miesmuscheln und Venusmuscheln

Soutè mejillones y almejas

ANTIPASTI DI CARNE

Appetizers - Hors d'oeuvres - Vorspeisen - Los entremeses

Carpaccio di manzo e Parmiggiano

€ 19,00

Beef carpaccio and Parmesan
Carpaccio de boeuf et Parmesan
Rindercarpaccio und Parmesan
Carpaccio de ternera y Parmesano

Tartare di manzo da Pinto

€ 24,00

Beef tartare
Tartare de boeuf
Rindertartar
Tartar de ternero

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e frutta di stagione

€ 17,00

Parma ham aged 24 months and seasonal fruit
Jambon de Parme affiné 24 mois et fruits de saison
Parmaschinken 24 Monate gereift und Früchte der Saison
Jamón de Parma añejado 24 meses y fruta de temporada

Insalata caprese di Burrata di Bufala e basilico

€ 16,00

Caprese salad (sliced tomato, burrata mozzarella and basil)
Salade Caprese avec mozzarella burrata et basilic
Caprese-Salat von Burrata und Basilikum
Ensalada caprese (queso mozzarella burrata y tomate y albahaca)

Tagliere all'Italiana

€ 28,00

Sliced cold cuts and salami
Assiette de Charcuterie
Gemischter Aufschnitt
Embutido mixto

LE ZUPPE

The soups - Les potages - Suppen - Sopas

Zuppa di pesce con crostini

€ 22,00

Fish soup with croutons
Soupe de poissons accompagnée de croûtons
Fischsuppe mit gerösteten Brötchen
Sopa de pescado con tostaditas

Zuppa Ortolana (verdure di stagione)

€ 14,00

Soup with seasonal vegetables
Soupe aux légumes de saison
Suppe mit Saisongemüse
Sopa con verduras de temporada

LE PASTE FRESCHE

Fresh pasta - Pâtes fraîches - Gemachte frische Nudeln - Pasta frescas

Spaghetti al pomodoro

€ 12,00

Spaghetti with meat or tomato sauce
Spaghettis au ragoût ou à la sauce tomate
Spaghetti mit Ragout oder Tomatensauce
Espaguetis con salsa de tomates o Bolonesa

Spaghetti al ragù alla Bolognese

€ 14,00

Spaghetti with Bolognese sauce
Spaghettis à la sauce bolognaise
Spaghetti mit Bolognesesauce
Espaguetis con salsa boloñesa

Lasagne alla bolognese fatte in casa

€ 16,00

Homemade Lasagne with meat and tomato sauce
Lasagnes à la bolognaise à la maison
Hausgemachte Lasagne alla Bolognese
Lasana a la Bolonesa casera

Spaghetti alla carbonara con guanciale

€ 16,00

Spaghetti with carbonara (beaten eggs and typical fried bacon) sauce
Spaghettis à la Carbonara avec bacon typique
Spaghetti alla Carbonara (mit typischem Speck, Ei und Käse)
Espaguetis a la carbonara (con huevo y tocino típico)

Ravioloni bufala e spinaci con burro e salvia

€ 18,00

Buffalo and spinach ravioli with butter and sage
Ravioles de buffle et épinards au beurre et à la sauge
Büffel-Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei
Ravioles de búfalo y espinacas con mantequilla y salvia

Spaghetti al nero di seppia su crema di piselli

€ 19,00

Spaghetti with cuttlefish ink and peas
Spaghetti à l'encre de seiche et petits pois
Spaghetti mit Tintenfischtinte und Erbsen
Espaguetis con tinta de sepia y guisantes

Tagliatelle alla busara con scampi

€ 22,00

Tagliatelle with scampi and tomato sauce
Tagliatelles à la "Busara"
Tagliatelle alla Busara mit Scampi
Tallarines a la busara

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga

€ 21,00

Spaghetti with clams and bottarga
Spaghettis aux palourdes "veraci" avec bottarga
Spaghetti mit Venusmuscheln mit Bottarga
Espaguetis con almejas veraci con bottarga

Spaghetti ai frutti di mare

€ 25,00

Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Espaguetis con mariscos

Risotto dello chef

The chef's risotto
Risotto du chef
Risotto nach Art des Chefkochs
Risotto del chef

minimo due persone (per persona)
minimum two persons (per person)
minimum duex personnes (par personne)
mindestens zwei Personen (pro Person)
min. dos personas (por persona)

€ 19,00

Gnocchi con capasanta e zucchine e ciliegini

€ 23,00

Gnocchi with scallop and zucchini and cherry tomatoes
Gnocchi avec capasanta et courgettes et tomates cerises
Gnocchi mit Capasanta und Zucchetti und Kirschtomaten
Ñoquis con vieiras y calabacines y tomates cherry

Paccheri con gamberi, Prosecco e ciliegini

€ 24,00

Paccheri with prawns, Prosecco and tomato cherries
Paccheri aux crevettes, Prosecco et tomates cerises
Paccheri mit Crevetten, Prosecco und Cherrytomaten
Paccheri con camarones, Prosecco y tomates cherry

Tagliatelle con scampi, crema di zucchine e gamberi

€ 24,00

Tagliatelle with scampi, cream of zucchini and prawns
Tagliatelle aux langoustines, crème de courgettes et crevettes
Tagliatelle mit Scampi, Zucchini creme und Garnelen
Tagliatelle con cigalas, crema de calabacín y gambas

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish - Les poissons - Fische - Pescado

La Frittura di calamari dell'Adriatico con verdure croccanti

€ 20,00

Fried calamars (squids) from the Adriatic sea with crunchy vegetables

Friture de calamars de l'Adriatique avec des légumes croquants

Frittierte Calamari aus der Adria mit knusprigem Gemüse

Frito de calamares del Adriatico con verduras crujientes

Gran Frittura mista di paranza dell'Adriatico

€ 26,00

Mixed fried fish from the Adriatic sea

Friture mixte de l'Adriatique

Gemischte frittierte Fischplatte aus der Adria

Frito mixto de pescado del Adriatico

Seppie al nero con polenta

€ 22,00

Cuttlefish in its ink with polenta

Seiches à la sauce noir accompagnées de polenta

Tintenfische in der eigenen Tinte gegart, mit polenta

Sepias en su tinta con polenta

Scampi alla griglia

€ 32,00

Grilled scampi

Langoustines sur le grill

Gegrillte scampi

Langostinos a la parrilla

Salmone alla griglia affumicato con legno di arancio

€ 22,00

Grilled salmon smoked with orange wood

Saumon grillé fumé au bois de orange

Gegrillter Lachs geräuchert mit Orangenholz

Salmón a la plancha ahumado con madera de naranja

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio su letto di rucola

€ 32,00

Tuna steak in pistachio crust on a bed of rocket

Pavé de thon en croûte de pistache sur lit de roquette

Thunfischsteak in Pistazienkruste auf Rucolabett

Filete de atún en costra de pistacho sobre lecho de rúcula

Filetto di orata in crosta di mandorle fritte con crema di balsamico su letto di rucola

€ 30,00

Fillet of sea bream in fried almond crust with balsamic vinegar cream on a bed of rocket

Filet de daurade en croûte d'amandes poêlées à la crème de vinaigre balsamique sur lit de roquette

Doradefilet in gebratener Mandelkruste mit Balsamico-Creme auf Rucolabett

Filete de besugo en costra de almendras fritas con crema de vinagre balsámico sobre lecho de rúcula

Baccalà mantecato fatto in casa con polenta

€ 15,00

Homemade creamed codfish with polenta
Morue en creme avec polenta à la maison
Hausgemachte Stockfischpuree mit polenta
Crema de bacalao casera con polenta

Pescato del giorno al forno o ai ferri x 100gr

€ 9,00

Catch of the day baked or grilled
Poisson du jour au four ou grillé
Fang des Tages gebacken oder gegrillt
Pesca del día al horno o a la plancha

Grigliata mista di pesce

€ 35.00

Mixed fish grill
Grillade mixte de poissons
Gemischte gegrillte- fischplatte
Parillada mixta de pescado

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat - Les vivande - Fleisch - Carne

Fegato alla veneziana con polenta

€ 20,00

Venetian-style liver with polenta

Foie à la vénétienne accompagné de polenta

Leber auf venezianische Art mit polenta

Higado a la veneciana con polenta

Filetto di bue Angus ai ferri

€ 26,00

Grilled Angus beEf fillet

Filet de boeuf Angus au grill

Gegrilltes Filet vom Angusochsen

Solomillo de Angus a la parrilla

Filetto di bue Angus al pepe verde

€ 34,00

Angus beaf Fillet with green pepper

Filet de boeuf Angus au poivre vert

Filet vom Angusochsen mit grünem Pfeffer

Solomillo de Angus con pimienta verde

Tagliata di manzo Angus con rucola e grana

€ 26,00

Sliced Angus beef fillet with rocket and parmesan

Tranche de boeuf Angus à la roquette et au parmesan

Geschnittenes Angusrind mit Rucola und Parmesan

Lonchas de ternera Angus con rúcula y parmesano

Scaloppina a piacere

€ 18,00

Escalope of veal

Petite escalope au choix

Kalbsschnitzel nach Wunsch

Escalopes a piacer

CONTORNI

Side dishes - Garniture - Beilage - Guarniciones

Insalata (mista o verde o pomodori)

€ 8,00

Salad (mixed or green or tomatoes)

Salade (mélangée ou verte ou tomates)

Salat (gemischt, grün oder Tomaten)

Ensalada (mixta o verde o tomates)

Patate fritte

€ 7,00

Chips potatoes - Pommes de terre frites

Pommes frites - Patatas fritas

Patate al forno

€ 8,00

Roast potatoes - Pommes de terre au four

Bratkartoffeln - Patatas al horno

Spinaci al burro

€ 8,00

Buttered spinach

Epinards au beurre

Butterspinat

Espinacas con mantequilla

Verdure di stagione

€ 8,00

Seasonal vegetables

Légumes de saison

Gemüse nach Jahreszeit

Verduras de temporada

DOLCI - POSTRES

Dolci a scelta fatti in casa

da € 8,00 a € 12,00

Homemade desserts selection - Desserts maison

Auswahl an Hausgemachten Süßpeisen - Postres caseros a elección

Coppa di Gelati assortiti

€ 8,00

Assorted ice cream - Glaces panachees

Gemischter Eisbecher - Copa de surtido de helados

Frutta fresca di stagione

€ 8,00

Fresh seasonal fruit - Fruits frais de saison

Frisches Obst nach Jahreszeit - Fruta fresca de temporada

Formaggi misti con miele

€ 14,00

Assorted cheeses with honey - Fromages assortis avec miel

Gemischte Käseplatte mit Honig - Quesos mixtos con miel

LE PIZZE

Margherita

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, origano, basilico, olio extravergine di oliva
Tomato, mozzarella, oregano, basil, olive oil

Diavola

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami

Vegetariana

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e al vapore, olio extravergine di oliva
Tomato, mozzarella, grilled vegetables and steamed, olive oil

Prosciutto e funghi

€ 15,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Quattro formaggi

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana padano
Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmesan

San Daniele

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele
Tomato, mozzarella, cured hamk

Frutti di mare

€ 18,00

Pomodoro, cozze, vongole, gamberetti, polipo, aglio, olio extravergine, origano
Tomato, seafood, shrimps, octopus, garlic, olive oil, oregano

BEVANDE

Acqua naturale - frizzante 0,75 lt. € 4,00

Birra alla spina 0,20 lt. € 4,50

Birra alla spina 0,40 lt. € 9,00

Birra alla spina 0,80 lt. € 18,00

Bibite € 5,00

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero,
Fanta Orange, Lemonsoda, Sprite, Acqua Tonica

Succo di frutta € 6,00

Vini al bicchiere

Rossi

Cabernet, Merlot € 6,00

Valpolicella € 7,00

Chianti € 8,00

Valpolicella Ripasso € 8,00

Bianchi

Chardonnay, Sauvignon € 6,00

Pinot Grigio, Ribolla Gialla € 8,00

Calice di Prosecco € 6,00

Calice di Franciacorta € 8,00

APERITIVI

Gingerino € 5,00

Spritz Aperol - Campari € 7,00

Bellini € 8,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 3,50

Cappuccino € 5,00

Caffè corretto € 4,00

Caffè Latte € 5,00

Irish coffee € 10,00

Camomilla € 5,00

Thè caldo € 5,00

LIQUORI E AMARI

Grappa classica € 7,00

Grappa barricata da € 8,00 a € 14,00

Limoncello € 7,00

Whisky da € 7,00 a € 15,00

Cognac da € 10,00 a € 25,00

Amaro da € 7,00 a € 12,00