

# ANTIPASTI DI PESCE

Appetizers - Hors d'oeuvres - Vorspeisen - Los entremeses

## *La fantasia dello chef (antipasto misto di pesce)*

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*

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*

Tuna tartare

Tartare de thon

Thunfisch-Tartar

Tartar de atún

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

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*

Octopus and celery salad

Salade de pieuvre et céleri

Oktopus-Sellerie-Salat

Ensalada de pulpo y apio

## *Sarde in saor alla veneziana con polenta*

Venetian style sardines with polenta

Sardines en "saor" à la vénitienne accompagnées de polenta

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

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

## *Capesante da Pinto*

Pinto-style scallops

Coquilles St. Jacques à la Pinto

Jakobsmuscheln auf Pinto-Art Pinto

Vieiras "da Pinto"

## *Salmone affumicato fatto in casa*

Homemade smoked salmon

Saumon fumé à la maison

Hausgemachter Räucherlachs

Salmón ahumado casero

## *Saute di cozze e vongole*

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 Piemontese con Rucola e Grana*

Piedmontese Beef Carpaccio with Rocket and Grana cheese  
Carpaccio de bœuf piémontais, accompagné de roquette et de parmesan  
Piemontesisches Rindercarpaccio mit Rucola und Grana  
Carpaccio de ternera piamontesa con rúcula y grana

## *Tartare di manzo da Pinto*

Beef tartare  
Tartare de boeuf  
Rindertartar  
Tartar de ternero

## *Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e frutta di stagione*

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

## *Caprese di burrata di Bufala con misticanza e pomodorini*

Caprese with buffalo burrata, mixed salad and cherry tomatoes  
Caprese avec burrata de bufflonne, salade mixte et tomates cerises  
Caprese mit Büffel-Burrata, gemischtem Salat und Kirschtomaten  
Caprese con burrata de búfala, ensalada mixta y tomates cherry

## *Tagliere all'Italiana*

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*

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

## *Zuppa Ortolana (verdure di stagione)*

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*

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*

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

## *Lasagne fatte in casa alla bolognese con pasta verde*

Homemade Lasagna Bolognese with Green Pasta  
Lasagnes bolognaises maison aux pâtes vertes  
Hausgemachte Lasagne Bolognese mit grünen Nudeln  
Lasaña casera a la boloñesa con pasta verde

## *Spaghetti alla carbonara con guanciale*

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*

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*

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

*Tagliatelle alla busara con scampi*

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*

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*

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

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

*Gnocchi con capasanta e zucchini e ciliegini*

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

*Paccheri con gamberi, Prosecco e ciliegini*

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 zucchini e gamberi*

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*

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*

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*

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*

Grilled scampi  
Langoustines sur le grill  
Gegrillte scampi  
Langostinos a la parrilla

## *Salmone alla griglia affumicato con legno di arancio*

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 misticanza*

Sliced tuna in pistachio crust on a bed of mixed salad  
Thon émincé en croûte de pistache sur un lit de salade mixte  
Thunfischscheiben in Pistazienkruste auf gemischtem Salatbett  
Atún en rodajas en costra de pistacho sobre cama de ensalada mixta

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

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*

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*

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*

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*

Venetian-style liver with polenta

Foie a la vénétienne accompagné de polenta

Leber auf venezianische Art mit polenta

Higado a la veneciana con polenta

## *Filetto di bue Angus ai ferri*

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*

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*

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*

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)*

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*

Chips potatoes - Pommes de terre frites

Pommes frites - Patatas fritas

## *Patate al forno*

Roast potatoes - Pommes de terre au four

Bratkartoffeln - Patatas al horno

## *Spinaci al burro*

Buttered spinach

Epinards au beurre

Butterspinat

Espinacas con mantequilla

## *Verdure di stagione*

Seasonal vegetables

Légumes de saison

Gemüse nach Jahreszeit

Verduras de temporada

# DOLCI - POSTRES

## *Dolci a scelta fatti in casa*

Homemade desserts selection - Desserts maison

Auswahl an Hausgemachten Süßpeisen - Postres caseros a eleccìon

## *Coppa di Gelati assortiti*

Assorted ice cream - Glaces panachees

Gemischter Eisbecher - Copa de surtido de helados

## *Frutta fresca di stagione*

Fresh seasonal fruit - Fruits frais de saison

Frisches Obst nach Jahreszeit - Fruta fresca de temporada

## *Formaggi misti con miele*

Assorted cheeses with honey - Fromages assortis avec miel

Gemischte Käseplatte mit Honig - Quesos mixtos con miel

# LE PIZZE

## *Margherita*

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

## *Diavola*

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

## *Vegetariana*

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

## *Prosciutto e funghi*

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

## *Quattro formaggi*

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

## *San Daniele*

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

## *Frutti di mare*

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

# BEVANDE

*Acqua* naturale - frizzante 0,75 lt.

*Birra alla spina* 0,20 lt.

*Birra alla spina* 0,40 lt.

*Birra alla spina* 0,80 lt.

## *Bibite*

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

## *Succo di frutta*

## *Vini al bicchiere*

### *Rossi*

Cabernet, Merlot

Valpolicella

Chianti

Valpolicella Ripasso

### *Bianchi*

Chardonnay, Sauvignon

Pinot Grigio, Ribolla Gialla

Calice di Prosecco

Calice di Franciacorta

# APERITIVI

*Gingerino*

*Spritz* Aperol - Campari

*Bellini*

# CAFFETTERIA

*Caffè espresso*

*Cappuccino*

*Caffè corretto*

*Caffè Latte*

*Irish coffee*

*Camomilla*

*Thè caldo*

# LIQUORI E AMARI

*Grappa classica*

*Grappa barricata*

*Limoncello*

*Whisky*

*Cognac*

*Amaro*