

“Le specialità di pesce”

Fischspezialitäten | Fish specialities

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS AND APPETIZERS

Ostriche “Muirgen” Francia	al pezzo - pro Stück - one piece	5
Austern “Muirgen” aus Frankreich Oysters “Muirgen” from France		
Trota salmonata affumicata “Armanini” (Val del Chiese) su insalatina		12
con sesamo tostato e feta greca Kalt, geräucherte Lachsforelle aus Val del Chiese auf Salatbett mit geröstetem Sesam und Feta (griechischer Käse) Cold, smoked salmon trout on a bed of salad, with toasted sesame and feta Greek cheese		
Petali di salmerino affumicato “Armanini” (Val del Chiese)		12
con julienne di finocchi e pane all’uvetta Kalt, geräucherter Saibling aus Val del Chiese mit Fenchelstreifen und Rosinenbrot Cold, smoked char slices (mountain trout) with fennel and raisins (sultanas) bread		
*Insalatina tiepida di polipo con patate, sedano e pomodorini		12
Lauwarm Krake’s Salat mit Kartoffeln, Sellerie und Tomaten Warm octopuses salad with potatoes, little tomatoes and celery		
Salmone al fumo vivo, marinato con avocado, e mousse al pepe rosa		16
Lachs mariniert mit Avocado, und Rosa Pfeffermousse, unter einem Glass mit Rauchen Salmon marinated with avocado, and pink pepper mousse, under a glass of smoke		
Tartara di tonno rosso Sashimi ai cetrioli e olive taggiasche con crostini		16
Roter Thunfisch Tatar mit Gurken, Oliven aus Taggia und geröstetes Brot Red Tuna tartare with cucumbers, olives from Taggia and canapes		
*Tris di Capasanta, Canestrelli e Cozze gratinati		16
Gratiniert Jakobsmuschel, Kammuscheln und Miesmuscheln Saint James scallop, queen scallops and mussels au gratin (broiled)		

*Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati
Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden
Some products can be frozen

“ Le specialità di pesce ”

Fischspezialitäten | Fish specialities

PRIMI PIATTI | TEIGWAREN | PASTA AND NOODLES

Bigoi alle sarde del Lago di Garda e pomodorini confit	12
Bigoi (Nudeln) mit Süßwassersardinen und Pachinotomaten	
Bigoi (big spaghetti) with sardines of the Lake and little tomatoes confit	
Maccheroni fatti in casa con caponata di melanzane	13
(melanzane, capperi, olive e pomodorini) e tonno rosso fresco	
Makkaroni mit Auberginensauce und roter Thunfisch	
Macaroni with aubergines sauce and red tuna	
Risotto mantecato alle code di gambero* profumato al limone	13
Risotto mit Garnelenschwänze und Zitrone	
Risotto with prawn tails and lemon	
Risotto al nero di seppia	15
calamari e aneto, con pesti di rucola, peperoni e bufala	
Schwarzer Tintenfisch-Risotto mit Tintenfisch, Dill, Büffelmozzarella, Rucola und Paprika Pesto	
Risotto with cuttlefish ink, squids, dill, buffalo's milk mozzarella, rucola and sweet pepper pesto	
Spaghetti saltati alle vongole veraci	15
Spaghetti mit Venusmuscheln	
Spaghetti with clams	
Spaghetti allo scoglio (minimo 2 persone - prezzo per persona).....	18
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Krustentieren	
(Minimum für 2 Personen - Preis pro Person)	
Spaghetti with Seafood and Crustaceans (minimum for 2 persons - Price per person)	

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Trota “Armanini” alla griglia	12
Gegrillte Forelle	
Grilled trout	
Salmerino gratinato “Armanini” con purea di patate e sedano rapa	16
Gratiniert Saibling mit Kartoffel - Knollensellerie Püree	
Alpin char au gratin (broiled) with potatoes - celeriac purée	
Filetti di Branzino alla griglia	15
Seebarschfilete vom Grill	
Grilled fillets of sea bass	

*Calamari alla griglia con insalata belga grigliata, marinata	15
Frische Tintenfische vom Grill mit belgischem gegrilltem, mariniertem Salat Fresh grilled squids with grilled, marinated belgian salad	
*Gamberoni grigliati, aromatizzati al latte di cocco, con ratatouille di verdure	18
Riesengarnelen vom Grill, mit Kokosmilch und Gemüse Ratatouille Grilled king prawns flavoured by coco-nut milk, and vegetarian ratatouille	
Calamari ripieni con ricotta, olive di Taggia e capperi, in salsa di pomodorini e aneto	18
Tintenfischen gefüllt mit Ricotta, Oliven aus Taggia und Kapern, in Kleinetomaten Sauce Squids stuffed with Ricotta, olives from Taggia and capers, in mini-tomatoes sauce	
*Fritto misto di pesce	20
Gemischte Fischfritüre Mixed fried fish (baby squids and crustaceans mainly)	
Sogliola alla griglia con ratatouille di verdure	20
Seezunge vom Grill mit Gemüse Ratatouille Grilled sole fish with vegetarian ratatouille	
Filetto di tonno rosso Sashimi grigliato in panure aromatica, con caviale di melanzane	22
Roter Thunfischfilet vom Grill mit Auberginen Kaviar Grilled fillet of red tuna with aubergines caviar	
*Grigliata mista di pesce di mare	25
Fischgrillplatte: Meeresfisch und Krustentiere Grilled mixed fish: sea fish with crustaceans	
Rombo al forno con patate, pomodorini e capperi (prezzo al Kilo)	50
Glattbutt im Ofengebacken mit Kartoffel, Tomaten und Kapern (Preis pro Kilo, für 2 Personen) Baked brill with potatoes, tomatoes and capers (Price per Kilo, for 2 persons)	

* Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati
Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden
Some products can be frozen

