

# GLI ANTIPASTI

*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)*

*Fantasia des Küchenchefs (gemische Fischvorspeise)*

*Fantasia del chef (extremés mixto pe pescado)*

## ***Capesante "S. Angelo"***

*S. Angelo-style scallops*

*Coquilles St. Jacques à S. Angelo*

*Jakobsmuscheln auf S. Angelo-Art*

*Vieiras "S. Angelo"*

## ***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*

## ***Salmone marinato fatto in casa***

*Homemade marinated salmon*

*Saumon mariné à la maison*

*Hausgemachter marinierter Lachs*

*Salmón marinado casero*

## ***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 Sardinen) auf Venetianische Art mit polenta*

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

## ***Saute di cozze e vongole***

*Saute mussels and clams*

*Les moules et les palourdes de saute*

*Saute Miesmuscheln und Venusmuscheln*

*Soutè mejillones y almejas*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00

# GLI ANTIPASTI

*Appetizers - Hors d'oeuvres - Vorspeisen - Los entremeses*

## ***Tartare di manzo e avocado***

*Beef tartare and avocado*

*Tartare de boeuf et avocat*

*Rindertatar und Avocado*

*Tartar de ternera y aguacate*

## ***Carpaccio di manzo con Rucola e Grana***

*Thinly sliced raw beef fillet with rocket salad and Grana cheese*

*Carpaccio de boeuf accompagné de roquette et de parmesan*

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan*

*Carpaccio de ternera con rucola y queso parmesano*

## ***Prosciutto crudo e frutta di stagione***

*Raw ham and seasonal fruit*

*Jambon cru et fruits de saison*

*Roher Schinken und Früchte der Saison*

*Jamón crudo y fruta de temporada*

## ***Insalata caprese di bufala***

*Caprese salad (sliced tomato, buffalo mozzarella and basil)*

*Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne*

*Caprese-Salat mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum*

*Ensalada caprese (queso mozzarella de búfala y tomate)*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00

# PRIMI PIATTI

*First dishes - Premiers plats - Erste Gerichte - Primeros platos*

## **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)*

## **Tagliolini con scampi, crema di zucchine e gamberi**

*Tagliolini with scampi, cream of zucchini and prawns*

*Tagliolini aux langoustines, crème de courgettes et crevettes*

*Tagliolini mit Scampi, Zucchinicreme und Garnelen*

*Tagliolini con cigalas, crema de calabacín y gambas*

## **Spaghetti ai frutti di mare**

*Spaghetti with seafood*

*Spaghetti aux fruits de mer*

*Spaghetti mit Meeresfrüchten*

*Espaguetis con mariscos*

## **Gnocchi con capasanta e zucchine**

*Gnocchi with scallops and zucchini*

*Gnocchi aux pétoncles et courgettes*

*Gnocchi mit Jakobsmuscheln und Zucchini*

*Ñoquis con vieiras y calabacín*

## **Spaghetti alle vongole veraci**

*Spaghetti with carpet shell clams*

*Spaghettis aux palourdes "veraci"*

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

*Espaguetis con almejas veraci*

## **Spaghetti al nero di seppia e piselli**

*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*

## **Zuppa di pesce con crostini**

*Fish soup with croutons*

*Soupe de poisson aux croûtons*

*Fischsuppe mit Croutons*

*Sopa de pescado con picatostes*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00

# PRIMI PIATTI

*First dishes - Premiers plats - Erste Gerichte - Primeros platos*

## ***Ravioli di Chianina con burro e salvia***

*Chianina meat ravioli with butter and sage*

*Ravioles de viande de Chianina au beurre et à la sauge*

*Chianina-Fleischravioli mit Butter und Salbei*

*Ravioles de viande de Chianina au beurre et à la sauge*

## ***Spaghetti al pomodoro o al ragù***

*Spaghetti with tomato or with meat and tomato sauce*

*Spaghetti au tomate ou à la bolognaise*

*Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce*

*Espaguetis con salsa de tomate o carne*

## ***Spaghetti alla carbonara con guanciale e pecorino***

*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)*

## ***Lasagne fatte in casa alla bolognese***

*Homemade lasagna Bolognese*

*Lasagne maison bolognaise*

*Hausgemachte Lasagne Bolognese*

*Lasaña Boloñesa Casera*

## ***Zuppa Ortolana (verdure di stagione)***

*Soup with seasonal vegetables*

*Soupe aux légumes de saison*

*Suppe mit Saisongemüse*

*Sopa con verduras de temporada*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00

# SECONDI PIATTI

*Second courses - Deuxième cours - Zweite Gänge - Segundos platos*

## **Baccalà mantecato fatto in casa con polenta**

*Homemade cod cream with polenta*

*Crème de cabillaud maison avec polenta*

*Hausgemachte Kabeljaucreme mit Polenta*

*Crème de cabillaud maison avec polenta*

## **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*

## **Fritto misto di paranza con verdure croccanti**

*Mixed fried fish with crunchy vegetables*

*Friture de poissons avec légumes croquants*

*Gemischter gebratener Fisch mit knackigem Gemüse*

*Pescado frito mixto con verduras crujientes*

## **Fritto di calamari dell'Adriatico e verdure croccanti**

*Fried calamari from the Adriatic sea and crispy vegetables*

*Calamars frits de l'Adriatique aux légumes croquants*

*Gebratener Tintenfisch aus der Adria mit knackigem Gemüse*

*Calamares fritos del Adriatico con verduras crujientes*

## **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 Orangerholz*

*Salmón a la plancha ahumado con madera de naranja*

## **Pesce di cattura del giorno al forno o ai ferri**

*Catch of the day baked or grilled fish*

*Poisson du jour au four ou grillé*

*Fang des Tages gebackener oder gegrillter Fisch*

*Pesca del día pescado al horno o a la plancha*

## **Filetto di pesce di cattura del giorno a piacere**

*Fish fillet of the day to taste*

*Filet de poisson du jour au goût*

*Fischfilet des Tages nach Geschmack*

*Filete de pescado del día al gusto*

## **Grigliata mista di pesce**

*Mixed fish grill*

*Grillade mixte de poissons*

*Gemischte gegrillte- fischplatte*

*Parillada mixta de pescado*

## **Scampi alla griglia**

*Grilled scampi*

*Langoustines grillées*

*Fischfilet des Tages nach Geschmack*

*Langostinos a la plancha*

# SECONDI PIATTI

*Second courses - Deuxième cours - Zweite Gänge - Segundos platos*

## ***Fegato alla veneziana con polenta***

*Venetian-style liver with polenta*

*Foie a la vénetienne accompagné de polenta*

*Leber auf venezianische Art mit polenta*

*Higado a la veneciana con polenta*

## ***Tagliata di bue Angus con rucola e grana***

*Sliced Angus beef with rocket and parmesan*

*Émincé de Angus boeuf à la roquette et au parmesan*

*Geschnittenes Rindfleisch vom Angusochsen mit Rucola und Parmesan*

*Lomo de ternera de Angus con rúcula y parmesano*

## ***Filetto di bue Angus alla griglia***

*Grilled Angus beef fillet*

*Filet de Angus boeuf grillé*

*Gegrilltes Rinderfilet vom Angusochsen*

*Filete de ternera de Angus a la plancha*

## ***Filetto di bue Angus al pepe***

*Fillet of Angus beef with pepper*

*Filet de Angus boeuf au poivre*

*Rinderfilet mit Pfeffer vom Angusochsen*

*Filete de ternera de Angus a la pimienta*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00

# CONTORNI

*Side dishes - Garniture - Beilage - Guarniciones*

## ***Verdure di stagione grigliate***

*Grilled vegetables - Légumes grillés  
Gegrilltes Gemüse - Vegetales asados*

## ***Insalata mista***

*Mixed salad - Salade composée  
Gemischter Salat - Ensalada mixta*

## ***Insalata verde o di pomodoro***

*Green or tomato salad - Salade verte ou tomate  
Grüner oder Tomatensalat - Ensalada de tomate o verde*

## ***Patate al forno con erbe aromatiche***

*Baked potatoes with herbs - Pommes de terre au four aux herbes  
Ofenkartoffeln mit Kräutern - Patatas al horno con hierbas*

## ***Patate fritte***

*Chips potatoes - Pommes de terre frites  
Pommes frites - Patatas fritas*

## ***Spinaci al burro***

*Buttered spinach - Epinards au beurre  
Butterspinat - Espinacas con mantequilla*

# DESSERT

## ***Dolci a scelta fatti in casa***

*Homemade desserts selection - Desserts maison  
Auswahl an Hausgemachten Süßpeisen - Postres caseros a elección*

## ***Formaggi misti con miele***

*Assorted cheeses with honey - Fromages assortis avec miel  
Gemischte Käseplatte mit Honig - Quesos mixtos con miel*

Coperto € 3,00 - Couvert € 3,00 - Cover Charge € 3,00 - Überdachte € 3,00 - Cubierto € 3,00