

Pasta e Riso


- Cannelloni ricotta e spinaci 16,00€
 - Cannelloni de ricotta i espinacs
 - Cannelloni de ricotta y espinacas
 - Spinach and Ricotta Cannelloni
 - Cannellonis à la ricotta et aux épinards
 - Ricotta und Spinat cannelloni

 - Pappardelle all'astice 29,00€
 - Pappardelle amb llobregant
 - Pappardelle con bogavante
 - Lobster Pappardelle
 - Pappardelle avec de l'homard
 - Pappardelle mit Hummer


 - Spaghetti alle vongole 18,00€
 - Spaghetti amb cloïsses
 - Spaghetti con almejas
 - Spaghetti with clams
 - Spaghetti aux palourdes
 - Spaghetti mit Venusmuscheln

 - Taglioline nero seppia 16,00€
 - Taglioline al nero di seppia
 - Taglioline al nero di seppia
 - Squid Ink Noodles (Taglioline al nero di seppia)
 - Nouilles noire à l'encre de seiche
 - Taglioline mit Seppia-Tinte

 - Scrigne di scampi con salvia 17,00€
 - Scrigni d'escamarlans a la salvia
 - Scrigne de cigalas a la salvia
 - Scampi Scrigni with Salvia
 - Scrigni de crevettes à la sauge
 - Scrigni (Teigtaschen) mit Krebsen und Salbei

 - Risotto allo zafferano con gamberi 17,00€
 - Risotto de safrà amb llagostins
 - Risotto de azafrán con langostinos
 - Saffron risotto with prawns
 - Risotto au safran et gambas
 - Safranrisotto mit Garnelen
- 

Dal Mare

- 
- | | |
|--|--------|
| - Carpaccio di polpo
Carpaccio de pop
Carpaccio de pulpo
Octopus carpaccio
Carpaccio de poulpe
Octopus carpaccio | 19,00€ |
| - Vongole alla marinara
Cloïsses a la marinera
Almejas a la marinera
Clams a la marinera
Palourdes à la marinière
Muscheln a la marinera | 22,00€ |
| - Pesce fritto
Peix fregit
Pescado frito
Fried fish
Friture de poissons
Fritierter Fisch | 19,00€ |
| - Calamari alla griglia
Calamars a la planxa
Calamares a la plancha
Grilled squid
Calamars grillés
Gegrillter Tintenfisch | 28,00€ |
| - Pesce alla griglia
Graellada de peix
Parrillada de pescado
Grilled fish
Poisson grillé
Gegrillter Fisch | 38,00€ |
| - Piatto di mare (2 persone)
Mariscada (2 persones)
Mariscada (2 personas)
Seafood platter (2 people)
Fruits de mer (2 personnes)
Meeresfrüchte-Platte (2 Personen) | 85,00€ |
| - Spezzatino di rana pescatrice
Caldereta de rap
Caldereta de rape
Monkfish stew
Ragoût "Caldereta" de lotte
Seeteufel Eintopf | 32,00€ |

Della Terra



- Carpaccio di manzo 15,00€
 - Carpaccio de vedella
 - Carpaccio de ternera
 - Beef carpaccio
 - Carpaccio de boeuf
 - Carpaccio aus Rinderfleisch

- Spalla di agnello arrosto al forno con erbe aromatiche 29,00€
 - Espatlla de xai rostida al forn amb herbes aromàtiques
 - Espalda de cordero asado al horno con hierbas aromáticas
 - Baked lamb shoulder with aromatic herbs
 - Épaule d'agneau au four et herbes aromatiques
 - Im Ofen Gebratene Lammschulter mit aromatischen Kräutern

- Filetto di manzo alla griglia * supplemento di salsa di peperoni verdi 32,00€
 - Filet de vedella a la planxa *suplement salsa pebre verd * 4,00€
 - Solomillo de ternera a la plancha *suplemento salsa pimienta verde
 - Grilled beef fillet * green pepper sauce supplement
 - Filet de bœuf grillé *supplément sauce poivre vert
 - Gegrilltes Rinderfilet *mit grüner Pfeffersauce

- Tagliata 29,00€
 - Tagliata
 - Tagliata
 - Tagliata
 - Tagliata
 - Tagliata

Guarnizione

- Verdure miste alla griglia 8,00€
 - Mixte de verdure a la planxa
 - Mixto de verduras a la plancha
 - Mixed grilled vegetables
 - Mix de légumes grillés
 - Gegrilltes Gemüse gemischt

- Patatine fritte 7,00€
 - Patates fregides
 - Patatas fritas
 - French fries
 - Frites
 - Pommes

- Riso con scaloppina e patate al forno 8,00€
 - Arròs amb escalivada i patata al forn
 - Arroz con escalibada y patata al horno
 - Rice with escalivada and oven baked potato
 - Riz, escalivada et pomme de terre au four
 - Reis mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffeln

Dolce

- Zuppa di mango 9,00€
 - Sopa de mango
 - Sopa de mango
 - Mango soup
 - Soupe de mangue
 - Mangosuppe

- Sorbetto al limone e basilico 8,00€
 - Sorbet de llimona a l'alfàbrega
 - Sorbete de limón y albahaca
 - Lemon sorbet and basil
 - Sorbet citron et basilic
 - Zitronensorbet und Basilikum

- Panna cotta con frutta rossa 9,00€
 - Panna cotta amb fruits vermells
 - Panna cotta con frutos rojos
 - Panna cotta with red berries
 - Panna cotta aux fruits rouges
 - Panna Cotta mit roten Früchten

- Yogurt con fichi canditi 8,00€
 - logurt amb figues confitades
 - Yogur con higos confitados
 - Yogurt with candied figs
 - Yaourt aux figues confites
 - Joghurt mit kandierten Feigen

- Crema catalana 9,00€

- Tiramisù 9,00€

- Torta al cioccolato 12,00€
 - Pastís de xocolata
 - Pastel de chocolate
 - Chocolate cake
 - Gâteau au chocolat
 - Schokoladenkuchen

- Formaggi (Taleggio, Pecorino Pepato) 13,00€
 - Formatges (Taleggio, Pecorino Pepato)
 - Quesos (Taleggio, Pecorino Pepato)
 - Cheeses (Taleggio, Pecorino Pepato)
 - Fromages (Taleggio, Pecorino Pepato)
 - Käse (Taleggio, Pecorino Pepato)