

# Antipasti - Vorspeisen



|  |                |   |         |
|--|----------------|---|---------|
|  | 3,5            | <b>Vitello tonnato</b><br><i>Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>   | € 14.00 |
|  | 7,9.           | <b>Carpaccio di manzo</b><br><i>con sedano verde e scaglie di grana</i><br><b>Carpaccio, rohe Rindfleischscheiben fein geschnitten</b><br><i>grün Sellerie und Parmesan</i>   | € 14.00 |
|  | 1.             | <b>Prosciutto crudo di S. Daniele e melone.</b><br><b>Rohschinken aus San Daniele mit Melone.</b>   | € 14.00 |
|  | 1.             | <b>Prosciutto crudo di San Daniele originale D.O.P. 18 mesi</b><br><b>Roher Schinken aus San Daniele Original D.O.P. 18 Monate</b>  | € 10.00 |
|  | 14.            | <b>Ostriche francesi della Bretagna</b><br><i>Davi Ervè con salsa di lime - 6 pezzi</i><br><b>Frische Austern; Französisch aus der Bretagne</b><br><i>mit Zitronensauce - 6 Stück</i>   | € 18.00 |
|  | 1,2,4,6<br>14. | <b>Insalata di mare tiepida</b><br><i>condita con una vinaigrette al lime e olio extra vergine di oliva.</i><br><b>Warmer Meeresfrüchtesalat</b><br><i>verfeinert mit Vinaigrette an Zitrone, und extra natives Olivenöl.</i>   | € 13.00 |
|  | 2,4,14.        | <b>Crudità di mare: ▼*</b><br><i>Scampi, gamberi rossi, tartara di tonno rosso, branzino, ostrica .<br/>Per la preparazione di questo piatto ci vogliono minimo 25 minuti</i><br><b>Rohes aus dem Meer: ▼*</b><br><i>Scampi, Riesengarnelen, Thunfisch-Tartar, Wolfsbarsch Austern.<br/>Zubereitungszeit ca. 25 Minuten</i>   | € 25.00 |
|  | 1,4            | <b>Tartara di tonno rosso Sicilia ▼*</b><br><i>con sfoglia di pane croccante</i><br><b>Thunfisch-Tartar: Feingehackter roher Thunfisch ▼*</b><br><i>aromatisiert mit Brotscheibe</i>  | € 15.00 |
|  | 1,2,4,6<br>14. | <b>Giardinetto di Mare Caldo e Freddo ▼*</b><br><i>selezione di antipasti</i><br><b>Quer durch den Meeresgarten:</b><br><b>Fischvorspeisen; gratiniert, warm und kalt ▼*</b><br><i>eine ausgezeichnete Auswahl unserer Vorspeisen</i>   | € 19.00 |
|  | 1,2,4,6<br>14. | <b>Gratinato misto dell'Adriatico ▼*</b><br><i>(2 cappasante, canestrelli, 2 gamberoni in kataifi)</i><br><b>Gratinierte Meeresvorspeise ▼*</b><br><i>( 2 Jakobsmuscheln, Kammuscheln, 2 Riesengarnelenschwänze )</i>   | € 16.00 |
|  | 1,4,14         | <b>Cappesante al forno * (3 pezzi)</b><br><b>Jakobsmuscheln im Ofen gebacken* (3 Stück)</b>   | € 14.00 |
|  | 1,4,14,<br>9.  | <b>Spadellata di gusci di mare ▼*</b><br><i>antipasto speciale per 2 o più persone.<br/>Un astice fresco, cappasanta, canestrelli, cozze, vongole veraci, ecc.<br/>tutto saltato in padella con un saporito sughetto e crostoni di pane</i><br><b>Bunte Auswahl an sautierten Meeresmuscheln ▼*</b><br><i>spezielle Vorspeise, für 2 oder mehr Personen<br/>Ein frischer Hummer, Jakobsmuscheln, Kammuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln,<br/>alles in der Pfanne geschwenkt mit einer würzigen Sauce und Brotcroutons</i> | € 50.00 |
|  | 14.9.          | <b>Cozze alla marinara</b><br><i>al vino bianco e crostoni di pane</i><br><b>Miesmuscheln nach Matrosenart</b><br><i>mit Weißwein, und Röstbrot</i>   | € 10.00 |