

Allergeni
аллерген

Antipasti - ЗАКУСКИ

SUGGERIMENTI
PER I VINI
EMPFÖHLENER WEIN

	3,5	<i>Vitello tonnato</i> <i>Cold veal with tuna sauce</i> ВИТЕЛЛО ТОННАТО	€ 14.00
	7,9.	<i>Carpaccio di manzo</i> <i>Beef carpaccio with green celery</i> Карпаччо из говядины сырые ломтики мяса	€ 14.00
	1.	<i>Prosciutto crudo di S. Daniele e melone.</i> <i>Rohschinken aus San Daniele mit Melone.</i> Ветчина с дыней	€ 14.00
	1.	<i>Prosciutto crudo di San Daniele originale D.O.P. 18 mesi</i> <i>San Daniele raw ham</i> Прошутто ди Сан Даниэле оригинал. 18 месяцев	€ 10.00
	14.	<i>Ostriche francesi della Bretagna 6 pezzi</i> <i>6 Fresh oysters with lime sauce</i> 6 устриц лаймовым соусом	€ 18.00
	1,2,4,6 14.	<i>Insalata di mare tiepida</i> <i>condita con una vinaigrette al lime e olio extra vergine di oliva.</i> <i>warm seafood salad *</i> <i>topped with a lime vinaigrette and olive oil..</i> Салат из морепродуктов Scampi, красные креветки, тартар из голубого тунца, морской окунь, устрицы.	€ 13.00
	2,4, 14.	<i>Crudità di mare: ▼*</i> <i>Scampi, gamberi rossi, tartara di tonno rosso, branzino, ostrica .</i> <i>per la preparazione di questo piatto ci vogliono minimo 25 minuti</i> <i>Raw seafood ▼*</i> <i>scampi, prawns, tuna tartare, sea bass, oyster</i> <i>for the preparation of this dish takes minimum 25 minutes</i> Сырые морепродукты Scampi, красные креветки, тартар из голубого тунца, морской окунь, устрицы для приготовления этого блюда требуется не менее 25 минут	€ 25.00
	1,4.	<i>Tartara di tonno rosso Sicilia ▼*</i> <i>con sfoglia di pane croccante</i> <i>Tuna tartare from Sicily ▼*</i> <i>Served with sesame wafer pasta</i> Тартар из красного сицилийского тунца▼* с ломтиком хрустящего хлеба	€ 15.00
	1,2,4,6 14.	<i>Giardinetto di Mare caldo e freddo ▼*</i> <i>Il meglio dei nostri antipasti in un piatto solo</i> <i>The chef's sea garden*</i> <i>The best of our appetizers in a dish alone</i> Средиземноморская рыба сад*▼ Лучший день наших закусок в блюде только	€ 19.00
	1,2,4,6, 14.	<i>Gratinato misto dell'Adriatico ▼*</i> <i>(2 cappasante, canestrelli, 2 gamberone in kataifi)</i> <i>Shellfish au gratin *</i> <i>2 Scallops, Queen Scallops, King prawns with Kataifi pasta</i> ракообразные запеченные гребешки, креветки	€ 16.00
	1,4,14	<i>Cappasante al forno * (3 pezzi)</i> <i>3 Scallops baked*</i> Гребешки, запеченные в духовке (3шт.)	€ 14.00
	1,4, 14, 9.	<i>Spadellata di gusci di mare ▼*</i> <i>antipasto speciale per 2 o più persone.</i> <i>Un astice fresco, cappasanta, canestrelli, cozze, vongole veraci, ecc.</i> <i>tutto saltato in padella con un saporito sughetto e crostoni di pane</i> <i>Sauté shellfish *▼</i> <i>special appetizer for 2 or more people</i> <i>Lobster, scallop, pilgrim scallops, mussels, clams, etc.</i> <i>Served with a tasty sauce and croutons</i> Сковорода морских ракови ▼* специальная закуска для 2 или более человек. Свежий омар, морские гребешки, канестрелли, мидии, моллюски и т. Д. все обжарено с вкусным соусом и сухариками хлеба	€ 50.00
	14.9.	<i>Cozze alla marinara</i> <i>al vino bianco e pomodoro</i> <i>Mussels marinara</i> <i>Served with toasted bread with oil & garlic</i> Мидии в морском стиле подаются с жареными гренками и маслом с зеленью петрушки	€ 10.00