



Un antipasto per iniziare

Hors-d'œuvres – Vorspeisen

di ... pesce ...



- **Antipasto Olympic (antipasto misto della casa) *** € 15,00
Seafood hors d'oeuvre - Gemischtes Fischvorspeise
- **Cozze alla Marinara (in salsa di vino bianco)** € 6,50
Mussels à la marinère (in white wine sauce)
Miesmuscheln nach Matrosenart (in Weissweinsauce)
- **Insalata di mare *** € 8,50
Fish salad - Fisch Salat
- **Ciuffetti di calamari su letto di misticanza e crema al balsamico *** € 8,00
Tufs of squid with "Misticanza" salad and balsamic vinegar cream
Büschel von Tintenfisch mit „Misticanza“ Salat und Balsamessig
- **Carpaccio di tonno con crema al balsamico** € 8,00
Tuna carpaccio with courgettes au gratin and balsamic vinegar cream
Thunfisch Carpaccio mit Gratinierte Zucchini und Balsamessig
- **Gamberetti su letto di verdure alla Julienne e crema al balsamico *** € 7,00
Shrimps on julienned vegetables and balsamic vinegar cream
Garnelen aus Julienne Gemüse und Balsamessig



e ... di carne ...



- **Tartare di manzo con crostini** € 8,50
Beef tartare with fried bread - Beef Tartare mit Toastbrote
- **Involtini di carne salada ripieni alla rucola, con scaglie di Trentingrana e riduzione al balsamico** € 6,50
Beef roulade with rocket salad, parmesan cheese and balsamic vinegar
Rind Roulade mit Rucola, Parmesankäse und Balsamessig
- **Involtini di bresaola ripieni di Philadelphia su letto di rucola** € 7,50
Air-dried beef rolls with Philadelphia cheese and rocket salad,
Bündner Fleisch mit Philadelphia Käse und Rucola
- **Carpaccio di manzo con pere e salsa al gorgonzola** € 8,50
Beef carpaccio with pears and blue cheese
Rind Carpaccio mit Birne und Gorgonzola Sauce

= Solo occasionalmente potrebbero venire usati prodotti surgelati.

Only occasionally may be used in frozen products. - Nur gelegentlich in gefrorenen Erzeugnissen verwendet werden.