



Un secondo di pesce

Fish second courses
Fisch Zweite Kurse



■ Branzino alla griglia *	Grilled sea bass - Gegrillt Wolfsbarsch	€ 15,00
■ Branzino al cartoccio *	Grilled sea baked - Gegrillt gebacken	€ 15,00
■ Coda di rospo in salsa al brandy *	Angler-fish nuanced brandy - Seeteufel mit Brandy	€ 14,00
■ Dentice in salsa d'estate (Gr. 500/600 – Min 2 persone)	Dentex with Summer sauce (Gr. 500/600 - minimum 2 persons)	€ 9,00
	Zahnbrasse mit Sommer Sauce (Gr. 500/600 -Minimum 2 Personen)	All'etto Hectogramm Hectogramm
■ Grigliata di pesce (minimo 2 persone) *	Mixed fish grill (King prawns, calamaries, sea bass and swordfish) – Minimum 2 persons	€ 18,00
	Gemischte Fisch-Grillplatte (Riesengarnelen, Kalmare, Seebarsch und Schwertfisch) – Mind. 2 Personen	
■ Filetto di trota salmonata con salsa al limone *	Salmon trout fillet with lemon sauce - Lachsforelle Filet mit Zitronensauce	€ 10,00
■ Frittura di calamari e gamberetti *	Mixed fried fish (calamaries and shrimps) - Fischfritüre (Kalmare und Steingarnelen)	€ 15,00
■ Orata in crosta di sale (cottura 25 min.) *	Gilt-head in salt crust (Cooking in 25 minutes) Goldbrasse in Salzkruste (Kochzeit 25 Minuten)	€ 16,00
■ Tagliata di tonno fresco con crema al balsamico.	Fresh tuna fillet with balsamic cream - Frischen Thunfisch mit Balsamische Creme	€ 16,00
■ Trancio di pesce spada alla griglia	Broiled Sword fish - Schwertfisch vom Rost	€ 14,00
■ Trancio di pesce spada alla "Mediterranea"	Mediterranean swordfish steak - Mittelmeer Schwertfisch	€ 16,00
■ Sogliola alla griglia con salsa alla citronelle	Grilled sole – Seezunge vom Rost	€ 12,00
■ Spiedini di calamari *	Squids skewers - Tintenfisch Spieße	€ 10,00
■ Spiedini di gamberoni *	Shrimps skewers - Garnele Spieße	€ 10,00

... o di carne - or meat – Oder Fleisch ...

■ Costolette d'agnello saltate in padella e sfumate al balsamico	Salted lamb chops and blended with balsamic vinegar	€ 9,00
	Schmorbraten Gebraten Lammkoteletts und gemischt mit Balsamisch Essig	
■ Filetto di maiale alla senape (Gr. 150)	Pork meat with mustard	€ 8,50
	Schweinefleisch mit Senf	
■ Filetto di maiale al gorgonzola (Gr. 150)	Pork meat with blue cheese	€ 8,50
	Schweinefleisch mit Gorgonzola	
■ Carne salada (alla piastra e fagioli) (Gr. 150)	Salted meat, beans and mais porridge	€ 9,50
	Gesalzen Fleisch, Bohnen und Mais frei	
■ Tagliata di manzo (Gr. 200) su letto di rucola con scaglie di Trentingrana e crema al balsamico	Beef-steak with rocket salad, slices of Parmesan cheese and balsamic cream	€ 16,00
	Rindersteak mit Rucola und Parmesan Käse und Balsamico-Creme	
■ Straccetti di manzo su letto di rucola con pomodorini vesuviani e scaglie di Trentingrana	Strips of beef with rocket salad, cherry tomatoes and slices of Parmesan cheese	€ 16,00
	Rindfleischstreifen mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Käse	
■ Straccetti di pollo su letto di misticanza e crema al balsamico	Strips of chicken with salad and balsamic cream	€ 9,00
	Hühnerstreifen mit Salat und Balsamico-Cream	

* = Solo occasionalmente potrebbero venire usati prodotti surgelati.

Only occasionally may be used in frozen products.

Nur gelegentlich in gefrorenen Erzeugnissen verwendet werden.