



VORSPEISEN

ROHE MEERESFRÜCHTE

Auswahl an rohen Meeresfrüchten¹⁴ 25
Austern und Meerestrüffel

Gemischte rohe Meeresfrüchteplatte^{2,14} 38
Kaisergranat, Garnelen, Austern und Meerestrüffel

Rohe Meeresfrüchte - einzeln erhältlich

Auster ¹⁴	5
Meerestrüffel ¹⁴	3
Kaisergranat ²	8
Garnele ¹⁴	8

Vorspeisen

Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise^{2,3,4,5,7,8,9,12,14} 21
Eine Auswahl von sechs gegarten Meeresfrüchtespezialitäten, warm und kalt serviert.

Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie^{5,12,14} 18
Frische Venusmuscheln, schonend mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie zubereitet.

Gemischte Meeresfrüchte im aromatischen Sud^{5,12,14} 16
Eine Auswahl an Muscheln und Meeresfrüchten, schonend in einem aromatischen Sud gegart.

Miesmuscheln mit schwarzem Pfeffer¹⁴ 13
Frische Miesmuscheln, gedämpft und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer verfeinert.

Miesmuscheln in leichtem Tomatensud^{1,5,12,14} 15
Frische Miesmuscheln, schonend mit Kirschtomaten in einem aromatischen, leichten Sud gegart.

Italienischer Rohschinken mit Melone 7
Dünn geschnittener ital. Rohschinken mit frischer Melone.

Italienischer Rohschinken mit Käse 9
Italienischer Rohschinken, serviert mit Käse.

Italienischer Rohschinken mit Oliven 7,5
Italienischer Rohschinken, serviert mit Oliven.

Für uns bedeutet die traditionelle Küche der Phlegräischen Felder, mit Leidenschaft zu kochen und dabei Zutaten aus unserer Region zu verwenden.

Seit fast einem Jahrhundert legen wir nicht nur größten Wert auf Frische und die sorgfältige Auswahl hochwertiger Zutaten, sondern auch darauf, alles mit Liebe und Hingabe selbst zuzubereiten.

Giovanni Castiglia



PASTAGERICHTE

Spaghetti Cozze e Bottarga^{1,4,10,12,14} 16

Spaghetti mit Miesmuscheln und sardischer Meeräschen-Bottarga
Frische Miesmuscheln treffen auf das feine, intensiv-würzige Aroma hochwertiger Meeräschen-Bottarga, die wir persönlich auf Sardinien auswählen.

Linguine al Nero di Seppia^{1,5,10,12,14} 15

Linguine mit langsam geschmortem Sepia-Ragù
Ein wertvolles Familienrezept, das seit vier Generationen weitergegeben wird. Zarte Sepiatentakel, Tomaten und Sepiatinte werden langsam zu einem aromatischen, intensiven Ragù aus dem Meer geschmort. Anschließend werden die Linguine darin fertig gegart.

Linguine alla Garibaldi^{1,2,4,5,10,14} 36

Unsere Linguine-Spezialität mit Meeresfrüchten
Unsere besondere Hausspezialität mit frischem Fisch, einem Kaisergranat, einer Garnele, verschiedenen Muscheln und kleinen Sepien. Alles vereint sich zu einer kräftigen, aromatischen Meeresfrüchtesauce, inspiriert von der traditionellen italienischen Fischsuppe.

Linguine ai Frutti di Mare^{1,5,10,12,14} 16

Linguine mit Meeresfrüchten
Linguine mit einer Auswahl frischer Meeresfrüchte.

Spaghetti alle Vongole^{1,5,10,12,14} 21

Spaghetti mit Venusmuscheln
Ein Klassiker der italienischen Küche mit frischen Venusmuscheln und feinen mediterranen Aromen.

Linguine con Scampi^{1,2,5,10,12} 26

Linguine mit Kaisergranat
Linguine mit frischem Kaisergranat, dessen zartes, leicht süßliches Fleisch besonders zur Geltung kommt.

Spaghetti al Pomodoro Fresco^{1,5,10} 10

Spaghetti mit frischen Tomaten
Spaghetti mit frischen Tomaten und mediterranen Aromen.

Penne al Pomodoro Fresco^{1,5,10} 9

Penne mit frischen Tomaten
Penne mit einer leichten Sauce aus frischen Tomaten.



HAUPTGERICHTE

Gamberoni alla Catalana^{2,9} 38

Riesengarnelen nach katalanischer Art

Eine traditionsreiche Spezialität unseres Hauses. Frisch gegarte und abgekühlte Riesengarnelen auf einem Salat aus Blattsalat, Rucola, Tomaten, Kartoffeln und Zitrone, verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing aus Olivenöl, Zitrone und Petersilie.

Scampi alla Catalana^{2,9} 38

Kaisergranat nach katalanischer Art

Zarter, frisch gegarter und abgekühlter Kaisergranat auf einem mediterranen Salat aus Blattsalat, Rucola, Tomaten, Kartoffeln und Zitrone. Abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing.

Crostacei Misti alla Catalana^{2,9} 40

Gemischte Krustentiere nach katalanischer Art

Zuppa di Pesce^{1,2,4,5,12,14} 45

Traditionelle italienische Fischsuppe

Eine kräftige mediterrane Fischsuppe mit einer Auswahl an Fisch, Krustentieren und Muscheln.

Gamberoni alla Griglia² 36

Gegrillte Riesengarnelen

Frische Riesengarnelen, schonend gegrillt, um ihren natürlichen, leicht süßlichen Geschmack hervorzuheben.

Frittura di Pesce Misto^{1,2,4,5,14} 21

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

Eine Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten, leicht mehlert und goldbraun knusprig frittiert.

Frittura di Calamari^{1,5,14} 21

Frittierte Calamari

Zarte Calamari, leicht mehlert und goldbraun frittiert.

Frittura di Gamberi e Calamari^{1,2,5,14} 21

Frittierte Garnelen und Calamari

Eine klassische Kombination aus Garnelen und Calamari, leicht mehlert und knusprig frittiert.

**Streifenbrassen, Geißbrassen -
Goldbrassen,
Europäische Wolfsbarsche,
Große Bernsteinmakrelen,
Rote Fleckbrassen^{4,5,12}**

50 - 80 al kg

ZUBEREITUNGSARTEN

Im Ofen gebacken, Gegrillt,

Nach Acqua-Pazza-Art -

Schonend in einem leichten Sud mit Kirschtomaten gegart.

In Salzkruste gebacken-

Ganzer Fisch, in einer Meersalzkruste gegart, um seinen natürlichen Geschmack und seine Zartheit zu bewahren.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Fang, der Verfügbarkeit und den Preisen.



BEILAGEN

Eine saisonale Beilage, frisch in unserer Küche zubereitet. 5



DESSERTS

Eine Auswahl liebevoll in unserer Küche zubereiteter Desserts - von überlieferten Familienrezepten bis hin zu saisonalen Kreationen. Ein süßer Einblick in unsere Tradition, mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet.. 7,5

HINWEIS ZUM VERZEHR VON ROHEM FISCH

Fisch, der für den Rohverzehr bestimmt ist, wurde einer vorbeugenden Gefrierbehandlung zur Abtötung möglicher Parasiten unterzogen. Die Behandlung erfolgt gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III, Teil D.

ALLERGENVERZEICHNIS

1. Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



BEVANDE

Acqua 0,75 3

Coca Cola 0,33 3

Coca Cola 1 Lt 5

Birra 0,33 3

**Rivolgersi al Personale
per la "Carta dei Vini"**

Gedeckt pro Person: 3,00 € - Alle Preise verstehen sich inklusive Service. Eine halbe Portion oder eine Probierportion wird mit 80 % des regulären Portionspreises berechnet.

INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Liebe Gäste, wenn Sie an Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte vor Ihrer Bestellung an unser Servicepersonal.