

## SPEZIALITÄTEN DES RESTAURANTS

### MEERESFRÜCHTE-TURM MIT GEFRORENEM STICKSTOFF

• GRUNDTURM 1 STOCKWERK:

N 4 Stck. Scampi III Auswahl\*  
N 3 Stck Austern 03  
N 1 Meertrüffel  
N 1 Gekochte Garnele\*  
N 2 Gekochte französische  
Wellhornschnecke

30,65 €

• SPEZIELLE 2-STÖCKIGE STEIGLEITUNG :

N 8 Stck. Scampi III Auswahl\*  
N 6 Stck Austern 03  
N 3 Seetrüffel  
N 4 Riesengarnelen\*/ Gekochte Garnelen  
N 8 Gekochte französische  
Wellhornschnecke  
N ½ Blauer Hummer gekocht  
Atlantischer Ozean  
N ½ Gekochte Krabbe  
N ½ + ½ Thunfisch-Tartar\*

65,35 €

• IMPERIALER TURM 2 STOCKWERKE:

N 4 Stck. Scampi III Auswahl\*  
N 10 Scampi I Wahl\*  
N 9 Stck Austern 03  
N 6 Stck Seetrüffel  
N 6 Riesengarnelen\*/ Gekochte Garnelen  
N 10 Gekochte französische  
Wellhornschnecke  
N 1 Blauer Hummer gekocht Atlantischer  
Ozean  
N ½ Gekochte Krabbe  
N ½ + ½ + ½ + ½ Thunfisch-Tartar\*

90,65 €

• DELUXE-TURM 3 STOCKWERKE:

N 4 Stck. Scampi III Auswahl\*  
N 18 Scampi I Wahl\*  
N 12 Stck Austern 03  
N 8 Stck Seetrüffel  
N 8 Riesengarnelen\*/ gekochte Garnelen  
N 12 Gekochte französische  
Wellhornschnecke  
N 1 Blauer Hummer gekocht Atlantischer  
Ozean  
N 1 Gekochte Krabbe  
N ½ + ½ + ½ + ½ Thunfisch-Tartar\*

120,25 €

ALLE UNSERE FISCHSPEISER WERDEN MIT ROGGENBROT SERVIERT, GESALZENE BUTTER, MAYONNAISE, ROSA SAUCE UND HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE MIT ALLEN GEKOCHTEN KRUSTENTIEREN UND MIGNONETTENSAUCE ZU AUSTERN KOMBINIEREN.

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

## FÜR LIEBHABER VON ROHEM FISCH

- Scampi I Auswahl\* 4 Stck. 20,85€
- Scampi III Auswahl\* 10 Stck. 16,45€
- Austern 03 6 Stck 15,25€
- Thunfischtatar\* und Taggiasche-Oliven mit Croutons und Sojasauce (gr. 100) 13,95€
- Thunfisch-Carpaccio\* und Sashimi serviert mit Ananas und Gurke,  
Wasabi und Sojasauce 12,45€
- Schwertfisch-Carpaccio\* mit Schnittlauch und ligurischem nativem Olivenöl extra 10,35€
- Tartare tris 22,25€

N.B.: IN SCHNELLKÜHLERN BEHANDELTER ROHER FISCH

## GEKOCHTE VORSPEISEN

- Gekochter Oktopus mit Salzkartoffeln (serviert mit Mayonnaise und Basilikumpesto) 11,35€
- Gekochter Tintenfischsalat mit französischen Kartoffeln und frischem Sellerie 11,35€
- Hausgemachter marinierter Lachs mit rosa Pfeffer-, Thymian- und  
Chilischotenstückchen 10,35€
- Gesalzener Kabeljau mit Tintenfisch-Schwarz-Polenta-Chips 12,45€
- Gedämpftes Canoce 6/7 Stck. (entsprechend der Jahreszeit) c.a 9,55€
- Hausgemachte Sardinen in saor alla veneziana 9,95€
- Hausgemachte marinierte Sardellen mit Fenchel, serviert auf Tomatenmark 9,95€
- Garnelenschwänze nach katalanischer Art mit Salzkartoffeln, Kirschtomaten und  
roten Zwiebeln 12,45€
- Atlantischer Blauer Hummer nach katalanischer Art mit Salzkartoffeln, Kirschtomaten und roten  
Zwiebeln nach Menge €
- Gekochter Adria:
  - Gekochter Oktopus
  - Tintenfisch-Salat
  - Marinierter Lachs
  - Marinierte Sardellen
  - Garnelenschwänze nach katalanischer Art
  - Sardinen in saor18,75€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

## HEIßE VORSPEISEN

- Knoblauch-, Öl- und Chilischotengarnelen mit scharfen Croutons (6 stck.) 13,65
- Gebackene Jakobsmuscheln\* mit Thymian und ligurischem nativem Olivenöl extra (2 stck.) 9,95
- Thermidor-Garnelenschwänze (Béchamel- und Schwarztrffel-Carpaccio) 10,35
- Sout von Muscheln in rot mit scharfen Croutons (gr. 500) 9,95
- Venusmuschel Sout in Weiß mit weißen Croutons 12,65
- Grüne Currysuppe mit gekochten Garnelenschwnzen, Gemüse, Basilikum und thailändischem Jasminreis 8,75
- Canoce Knoblauch, Öl und Chilischote 6/7 stck. (entsprechend der Jahreszeit) c.a 9,95
- Cannolicchio (entsprechend der Jahreszeit) nach Menge 
- Rosmarin Gransoporo 1 kg (min 20 min) 22,65
- Gegrillter Tintenfisch mit lokaler Weichpolenta (3 stck.) 9,95

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

## ERSTER KURS

- Spaghetti-Gitarre in Sardellensauce 12,25€
- Tagliolini mit Scampi alla busara 11,55€
- Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit Scampi alla busara und Carpaccio mit schwarzem Trüffel 16,85€
- Risotto mit Meeresfrüchten (entsprechend der Jahreszeit) 14,50€ pro Person
- Spaghetti mit Venusmuscheln 12,25€
- Riff-Spaghetti 14,75€
- Gnocchi-Gratin mit Lachs mit Kaviar und Basilikum 12,25€
- Paccheri mit angebratenem Thunfisch, Kapern und Kirschtomaten 12,25€
- Tagliolini/Spaghetti mit Atlantischem Ozean Blauer Hummer mit frischen Tomaten 24,35€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

## WICHTIGSTE KURSE

### GRILL / BACKOFEN / GEBRATEN

- Gemischter Grill:
  - Tintenfisch\*
  - Filet vom Wolfsbarsch/Gold
  - Garnelen
  - Sardinen
  - Scheibe Thunfisch/Lachs 22,35€
- Gemischter frittierter:
  - Tintenfisch\*
  - Vergoldete Sardinen
  - Sardellen
  - Aquadelle
  - Scampi
  - Schie\* 22,35€
- Gebratene Sardellen mit gegrillter Polenta 8,65€
- Gebratene oder gegrillte Sardinen 10,55€
- Gebratene Calamari\* 15,75€
- Panierte Garnelenschwänze mit süßer Chilisauce 16,45€
- Gebackener Steinbutt 1 kg mit Gemüse (min. 2 Personen) 44,35€
- Gebackener Krötenschwanz mit Gemüse (400gr) 16,45€
- Gebackenes Lachssteak mit Wokgemüse 13,85€
- Salz-Meerbass/Grill 1 kg (min. 2 Personen) 35,95€
- Kabeljau nach Vicenza-Art mit weicher Polenta 14,75€
- Gegrillte Seebrasse (400gr) 12,65€
- Gegrillter Wolfsbarsch (400gr) 12,65€
- Tintenfisch\* gedünstet mit Erbsen und weicher Polenta 13,45€
- Gegrillte Tintenfische 14,75€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

# UNSERE FLEISCHVORSCHLÄGE

## VORSPEISEN

- Bruschetta-Knoblauch, Kirschtomaten, ligurische Taggiasche-Oliven und Basilikum (2 stck.) 6,25€
- Parmaschinken und Melone 8,75€
- Frico km 0 mit gegrillter Polenta (geliefert von Agricola Bellina) 7,50€
- Rindfleischcarpaccio mit Rucola und Parmesankäseflocken 9,95€
- Caprese di bufala 9,95€

## Die großen Salate

- Insalata Stella  
Grüner Salat, Palmenherz, Tomaten, Mais, Garnelenschwänze, Tintenfisch, marinierter Lachs, Oliven und Rucola 14,00€
- Insalata Nizzarda  
Grüner Salat, Oliven, grüner Salat, grüne Bohnen, Sardellenfilets, Thunfisch, gekochte Eier, Tomaten und Paprika 10,00€
- Insalata Stella  
Eisbergsalat, Palmenherz, Tomaten und Emmentalerkäse 10,00€

## ERSTER KURS

- Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote 8,55€
- Lasagne nach Bologneser Art 9,95€
- Pennette all'arrabbiata 8,55€
- Makkaroni-Carbonara 10,85€
- Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit frischen Tomaten und Flocken von geräuchertem Ricotta-Käse 14,35€
- Taglierini mit Steinpilzen, Flocken von Grana Padano-Käse und Carpaccio mit schwarzem Trüffel 15,65€
- Hausgemachte Kartoffelklöße mit Gänsesauce\* 12,45€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

## WICHTIGSTER KURS

• Filet von Angus Irland reg. Aberdeen gegrillter / grüner Pfeffer (200gr)	23,75€
• Tatar vom Rinderfilet (100gr)	20,25€
• Fiorentina di Angus Irland Region Aberdeen min. 1kg	pro hg 6,40€
• Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesankäse	18,25€
• Gegrillte Hähnchenbrust	8,95€
• Hähnchenflügel*	8,95€
• Mailänder Schweinefleisch	8,95€
• Nackte Lammkoteletts aus Wales	22,35€

## SEITENSCHNEINE

• Pommes Frites*/Ofen/Leese	4,25€
• Gemischter Salat	4,25€
• Gegrillte Polenta (2 stck.)	3,55€
• Tomaten mit Zwiebel	4,25€
• Bohnen mit Zwiebel	4,25€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

# RESTAURANT-SPEZIALITÄTEN

## FRUCHTGÄSTE

- AFRO-STEIGER (NUR ERDBEEREN UND BANANE) MIT SCHOKOLADE 12,35€
- KLEINER STEIGER 6,55€
- MITTLERE STEIGER 20,45€
- BREITE STEIGER 35,65€

Fruchtspeiser werden mit frischem Obst der Saison serviert, gefrorener Stickstoff

## HAUSGEMACHTE SÜßIGKEITEN

- Schokoladentorte mit Vanilleeis und Sahne 8,15€
- Panna Cotta mit Beeren 4,55€
- Tarte Tatin mit Apfel mit Vanilleeis und Sahne 6,65€
- Tiramisù 5,45€
- Semifreddo al croccantino 5,55€
- DIY-Profiteroles (SPEZIALITÄTEN) 8,55€

\*Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.

\*Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.



# GETRÄNKE

• Wasser	2,00€
• Erfrischungsgetränke	2,50€
• Hauswein	
-Weißer / Rot	
- ¼L	3,30€
- ½L	7,00€
- 1L	14,00€
- Im glas	1,50€
-Funkelnd	
- ¼L	3,80€
- ½L	7,20€
- 1L	15,40€
- Im glas	2,20€
• Bier vom Fass	
- klein 0,20cl	2,50€
- durchschnittlich	4,50€
- Maß 1L	10,00€
• Singha (asiatisches Importbier)	4,00€
• Aperitifs	
-Weißer / Rot Spritz	1,50€
-Venezianischer Spritz (mit Select)	3,50€
-Aperol-Schorle	3,50€
-Campari soda	3,00€
• Cocktail	
-Amerikanisch	6,00€
-Mojito	6,00€
-Martini-cocktail	6,00€
-Caipirinha/Caipiroska	6,00€
-Daiquiri	6,00€
-Gin tonic/Wodka tonic	6,00€
• Geist	3,50€
• Cafeteria	
-Espresso/Macchiato/Ristretto/Americano	1,50€
-Cappuccino/Doppelkaffee/heißer Tee	2,50€
-Kaffee mit Alkohol	2,00€
-Latte macchiato	2,50€