



Gentile cliente,

queste sono le linee guida che abbiamo deciso di adottare:

- obbligo di indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo;
- la distanza che si dovrà tenere tra le persone sarà di un metro, sia negli spostamenti all'interno del locale che tra le sedute;
- in vari punti del ristorante troverete prodotti specifici igienizzanti per le mani che vi invitiamo ad utilizzare ogni qual volta lo reputiate necessario;
- i pagamenti saranno da richiedere ed effettuare al tavolo.

Vi invitiamo cortesemente a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

LEGENDA:

- * Prodotti surgelati: i piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- * Materie prime/prodotti abbattuti in loco: gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.



Sehr geehrte Kunden,

Hier folgen die Richtlinien, die durchgesetzt worden sind:

- Verpflichtung, die Maske zu tragen wenn Sie nicht am Tisch sitzen;
- Die Personen sollen einen Meter Abstand halten und das gilt sowohl am Tisch als auch in Bewegung;
- Händedesinfektionsprodukte stehen Ihnen in verschiedenen Ecken des Restaurants zu Verfügung. Sie können sie benutzen so immer Sie es für richtig halten;
- Sie werden die Rechnung am Tisch bekommen und auch bezahlen.

Wir laden Sie herzlich ein, dem Personal im Speisesaal vor der Bestellung mitzuteilen, falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben. Eventuelle Kreuzkontaminationen in der Küche lassen sich nicht ausschließen.

LEGENDE:

- *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.



Specialità del Ristorante: alzate di pesce con azoto ghiacciato

ALZATA BASIC 1 PIANO € 35,60
GRUNDTURM 1 STOCKWERK

4 pz scampi III scelta*
4 Stck. Scampi III Auswahl*
3 pz ostriche 03
3 Stck Austern 03
1 tartufo di mare
1 Meertrüffel
1 gamberone*/ mazzancolla bolliti
1 gekochte Garnele*/ gekochte Garnele
2 buccini Francia bolliti
2 gekochte französische Wellhornschncke

ALZATA SPECIAL 2 PIANI € 70,30
SPEZIELLE 2-STÖCKIGE STEIGLEITUNG

8 pz scampi III scelta*
8 Stck. Scampi III Auswahl
6 pz ostriche 03
6 Stck Austern 03
3 pz tartufi di mare
3 Seetrüffel
4 pz gamberoni*/ mazzancolle bolliti
4 Riesengarnelen*/ gekochte Garnelen
8 pz buccini Francia bolliti
8 gekochte französische Schnecke
½ astice blu Oceano Atlantico bollito
½ Blauer Hummer gekocht Atlantischer Ozean
½ granchio bollito
½ gekochte Krabbe
¾ tartare di tonno*
¾ Thunfisch-Tartar*

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO, MAIONESE, SALSA ROSA E SALSA TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CROSTACEI BOLLITI E SALSA MIGNONETTE CON LE OSTRICHE ALLE UNSERE FISCHSPEISER WERDEN MIT ROGGENBROT SERVIERT, GESALZENE BUTTER, MAYONNAISE, ROSA SAUCE UND HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE MIT ALLEN GEKOCHTEN KRUSTENTIEREN UND MIGNONETTENSAUCE ZU AUSTERN KOMBINIEREN

ALZATA IMPERIAL 2 PIANI € 100,60
IMPERIALER TURM 2 STOCKWERKE

4 pz scampi III scelta*
4 Stck. Scampi III Auswahl*
10 pz scampi I scelta*
10 Scampi I Wahl*
9 pz ostriche 03
9 Stck Austern 03
6 pz tartufi di mare
6 Stck Seetrüffel
6 pz gamberoni* / mazzancolle bolliti
6 Riesengarnelen*/ gekochte Garnelen
10 pz buccini Francia
10 gekochte französische Schnecke
1 pz astice blu Oceano Atlantico bollito
1 Blauer Hummer gekocht Atlantischer Ozean
½ granchio bollito
½ gekochte Krabbe
½ tartare di tonno*
½ Thunfisch-Tartar*

ALZATA DELUX 3 PIANI € 140,20
DELUXE-TURM 3 STOCKWERKE

4 pz scampi III scelta*
4 Stck. Scampi III Auswahl* 4
18 pz scampi I scelta*
18 Scampi I Wahl*
12 pz ostriche 03
12 Stck Austern 03
8 pz tartufi di mare
8 Stck Seetrüffel
8 pz gamberoni* / mazzancolle bolliti
8 Riesengarnelen*/ gekochte Garnelen
12 pz buccini Francia bolliti
12 gekochte französische Schnecke
1 pz astice blu Oceano Atlantico bollito
1 Blauer Hummer gekocht Atlantischer Ozean
1 pz granchio bollito
1 gekochte Krabbe
½ tartare di tonno*
½ Thunfisch-Tartar*

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO, MAIONESE, SALSA ROSA E SALSA TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CROSTACEI BOLLITI E SALSA MIGNONETTE CON LE OSTRICHE ALLE UNSERE FISCHSPEISER WERDEN MIT ROGGENBROT SERVIERT, GESALZENE BUTTER, MAYONNAISE, ROSA SAUCE UND HAUSEGEMACHTE REMOULADENSAUCE MIT ALLEN GEKOCHTEN KRUSTENTIEREN UND MIGNONETTENSAUCE ZU AUSTERN KOMBINIEREN

Antipasti Freddi

PER GLI AMANTI DEL PESCE CRUDO - FÜR LIEBHABER VON ROHEM FISCH

Scampi* di I scelta N® 4 pz Scampi I Auswahl* 4 Stck.	€ 24,10
Scampi* di III scelta N® 10 pz Scampi III Auswahl* 10 Stck.	€ 20,10
Ostriche 03 N® 6 pz Austern 03 6 Stk	€ 18,00
Tartare di tonno* , olive taggiasche e salsa di soia (gr. 100) Thunfischtatar* , Taggiasche-Oliven und Sojasauce (gr. 100)	€ 15,50
Carpaccio di tonno* e sashimi servito con ananas e cetrioli, wasabi e salsa di soia Thunfisch-Carpaccio* und Sashimi serviert mit Ananas und Gurke, Wasabi und Sojasauce	€ 14,50
Carpaccio di pesce spada* con erba cipollina e olio extra vergine di oliva Ligure Schwertfisch-Carpaccio* mit Schnittlauch und ligurischem nativem Olivenöl extra	€ 12,30
Trittico di Tartare* e olio extra vergine di oliva Ligure Triptychon Tatar* und ligurischem nativem Olivenöl extra	€ 24,20

N.B.: PESCE CRUDO TRATTATO IN ABBATTITORE
N.B.: IN SCHNELLKÜHLERN BEHANDELTER ROHER FISCH

ANTIPASTI BOLLITI - GEKOCHTE VORSPEISEN

Polpo bollito con patate lesse (servito con maionese e pesto al basilico) Gekochter Oktopus mit Kartoffeln (serviert mit Mayonnaise und Basilikumpesto)	€ 14,30
Insalata di seppie bollite con patate francesi e sedano fresco Gekochter Tintenfischsalat mit französischen Kartoffeln und frischem Sellerie	€ 12,30
Salmone marinato fatto in casa con pepe rosa, timo e sfilacci di peperoncino Hausgemachter mariniertes Lachs mit rosa Pfeffer-, Thymian- und Chilischotenstückchen	€ 13,30
Baccalà mantecato con cips di polenta al nero di seppia Stockfishpüree mit Tintenfisch-Schwarz-Polenta-Chips	€ 14,40
Sarde in saor alla veneziana fatte in casa Hausgemachte Sardinen in saor alla veneziana	€ 10,50
Code di gambero alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa Garnelenschwänze nach katalanischer Art mit Salzkartoffeln, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	€ 13,80
Astice blu dell'Oceano Atlantico alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa Atlantischer Blauer Hummer nach katalanischer Art mit Kartoffeln Tomaten und roten Zwiebeln	€ 24,00
Bollito dell'Adriatico - Gekochter Adria polipo bollito - insalata di seppie - salmone marinato - alici marinate code di gambero alla catalana - sarde in saor Gekochter Oktopus , Tintenfisch-Salat, mariniertes Lachs, Garnelenschwänze nach katalanischer Art, Sardinen in saor	€ 22,00

Antipasti caldi di pesce

Scampetti aglio, olio e peperoncino con crostini caldi (6 pz) Scampetti mit Knoblauch-, Öl und Chili mit Croutons (6 stck.)	€ 13,60
Cappesante* al forno con timo e olio extra vergine di oliva Ligure (3 pz) Gebackene Jakobsmuscheln* mit Thymian und ligurischem nativem Olivenöl extra (2 stck.)	€ 15,00
Code di gambero alla termidor (bescamelle e carpaccio di tartufo nero) Thermidor-Garnelenschwänze (Béchamel- und Schwarztrüffel-Carpaccio)	€ 13,80
Soutè di cozze in rosso con crostini caldi (gr. 500) Soutè von Mismuscheln mit Tomatensauce (gr. 500)	€ 9,90
Soutè di vongole in bianco con crostini caldi (gr. 400) Soutè von Venusmuscheln mit weisse Sauce (gr. 400)	€ 13,10
Zuppetta di green curry con code di gambero bollite verdure, basilico e riso thai jasmine Grüne Currysuppe mit gekochten Garnelenschwänzen, Gemüse, Basilikum und thailändischem Reis	€ 10,70
Gransoporo al rosmarino 1 kg (min 20 min) Rosmarin Taschenkrebbs 1 kg (min 20 min)	€ 22,60
Calamaretti alla piastra con polenta morbida nostrana (4pz) Gegrillter Calamaretti mit lokaler Weichpolenta (4 stck.)	€ 13,00

Antipasti di carne

Bruschetta aglio, pomodorini, olive taggiasche liguri e basilico (2pz) € 7,20
Bruschetta-Knoblauch, Kirschtomaten, ligurische Taggiasche-Oliven und Basilikum (2 stck.)

Prosciutto crudo di Parma e melone € 10,50
Parmaschinken und Melone

Frico km 0 con polenta alla griglia (fornito dall' az. Agricola Bellina) € 8,50
Frico km 0 mit gegrillter Polenta (geliefert von Agricola Bellina)

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Padano € 12,50
Rindfleischcarpaccio mit Rucola und Parmesankäse

Caprese di bufala € 10,50
Caprese von Büffelmozzarella

le Insalatone

Insalata Stella € 14,00
Insalata Verde, Cuore Di Palma, Pomodori, Mais, Code Di Gambero, Polipo,
Salmone Marinato, Olive e Rucola.
Stella salat
Grüner salat, Palmenherz, Tomaten, Mais, Garnelenschwänze, gekochter Oktopus,
marinierter Lachs, Oliven und Rucola.

Insalata Nizzarda € 10,00
Insalata Verde, Olive, Fagiolini, Filetti D'acciuga, Tonno, Uova Sode, Pomodori e Peperoni.
Nizzarda salat
Grüner salat, Oliven, grüne Bohnen, Sardellenfilet, Thunfisch, gekochte Eier, Tomaten und Peperoni.

Insalata Brasiliana € 10,00
Insalata Iceberg, Cuore Di Palma, Pomodori e Formaggio Emmenthal.
Brasiliana salat
Eisbergsalat, palmenherz, tomaten und emmenthal käse.

Primi piatti di pesce

Spaghetti chitarra in salsa di acciughe Spaghetti-Gitarre in Sardellensauce	€ 12,20
Tagliolini con scampi alla busera Tagliolini mit Scampi alla busara	€ 12,20
Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con scampi alla busera e carpaccio di tartufo nero Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit Scampi alla busara und schwarzem Trüffel Carpaccio	€ 16,80
Risotto di mare (secondo stagione) Risotto mit Meeresfrüchten (entsprechend der Jahreszeit)	€ 14,50
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 13,20
Spaghetti alla scogliera Spaghetti mit Meeresfrüchten	€ 15,20
Gnocchi gratin al salmone con caviale e basilico Gnocchi-Gratin mit Lachs, Kaviar und Basilikum	€ 12,20
Paccheri con tonno scottato, capperi e pomodorini Paccheri mit angebratenem Thunfisch, Kapern und Kirschtomaten	€ 14,70
Tagliolini/spaghetti all'astice blu dell'Oceano Atlantico con pomodorini freschi Tagliolini/Spaghetti mit Atlantischem Ozean Blauer Hummer mit frischen Tomaten	€ 26,00

Primi piatti di carne

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili	€ 8,50
Lasagna alla bolognese Lasagne nach Bologneser Art	€ 9,90
Pennette all'arrabbiata Pennette all'arrabbiata	€ 8,50
Maccheroni alla carbonara Makkaroni-Carbonara	€ 12,20
Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con pomodorini freschi e scaglie di ricotta affumicata Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit frischen Tomaten und Flocken von geräuchertem Ricotta-Käse	€ 14,30
Taglierini con funghi porcini, scaglie di grana Padano e carpaccio di tartufo nero Taglierini mit Steinpilzen, Flocken von Grana Padano und schwarzem Trüffel Carpaccio	€ 15,60

Secondi piatti di pesce • GRILL / FORNO / FRITTO

Grigliata mista: seppie*-filetto di branzino/orata-gamberoni-sarde, trancio di tonno/salmone	€ 23,50
Gemischter Grill: Tintenfisch* Filet vom Wolfbarsch/Goldbrasse, Garnelen, Sardinen, Scheibe Thunfisch/Lachs	
Fritto misto: calamari*-sarde dorate-alici-acquadelle-scampi-schie*	€ 22,30
Gemischter frittierter Calamari*, paniert Sardinen, Sardellen, aquadelle, Scampi, Schie*	
Alici fritte con polenta alla griglia Frittiert Sardellen mit gegrillter Polenta	€ 9,60
Sarde fritte o alla griglia Frittiert oder gegrillte Sardinen	€ 10,50
Calamari* fritti Frittiert Calamari*	€ 17,50
Code di gambero panate con sweet chilly sauce Panierte Garnelenschwänze mit sweet Chily sauce	€ 16,40
Rombo al forno (1kg) con verdure (min. 2 persone) Gebackener Steinbutt 1 kg mit Gemüse (min. 2 Personen)	€ 44,30
Coda di rospo al forno con verdure (400gr) Gebackener Seeteufel mit Gemüse (400gr)	€ 16,40
Trancio di salmone al forno con verdure alla wok Gebackenes Lachssteak mit Wokgemüse	€ 13,80
Branzino al sale/griglia 1kg (min. 2 persone) Wolfsbarsch gegrillte/salzkruste 1 kg (min. 2 Personen)	€ 40,50
Baccalà alla vicentina con polenta morbida Kabeljau nach Vicenza-Art mit weicher Polenta	€ 16,70
Orata alla griglia (400gr) Gegrillte Goldenbrasse (400gr)	€ 12,60
Branzino alla griglia (400gr) Gegrillter Wolfsbarsch (400gr)	€ 12,60
Seppie* in umido con piselli e polenta morbida Tintenfisch* in sauce mit Erbsen und Polenta	€ 14,70
Seppie alla griglia Gegrillte Tintenfische	€ 14,70

Secondi piatti di carne

Filetto di Angus Irlanda reg. Aberdeen alla griglia / pepe verde (gr.200) Filet von Angus Irland reg. Aberdeen gegrillter / grüner Pfeffer (200gr)	€ 23,70
Tartare di filetto di manzo (gr.100) Tatar vom Rinderfilet (100gr)	€ 20,20
Fiorentina di Angus Irlanda regione Aberdeen min. 1kg Fiorentina di Angus Irland Region Aberdeen min. 1kg	all'hg. € 6,40 pro hg
Tagliata di manzo con rucola e grana Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesankäse	€ 18,20
Petto di pollo alla griglia Gegrillte Hähnchenbrust	€ 9,90
Alette* di pollo Hähnchenflügel*	€ 8,90
Milanese di maiale Wienerschnitzel	€ 9,50
Costolette d'agnello scalzate del Galles Lammkoteletts aus Wales	€ 22,30

i Contorni

Patate fritte*/forno/lesse Pommes Frites*/Ofen/Gekocht	€ 4,50
Insalata mista Gemischter Salat	€ 4,50
Polenta alla griglia (2pz) Gegrillte Polenta	€ 3,50
Pomodori con cipolla Tomaten mit Zwiebel	€ 4,50
Fagioli con cipolla Bohnen mit Zwiebel	€ 4,50

Specialità del Ristorante

Alzate di frutta

Alzata Afro (Solo Fragole e banana) con cioccolato Afro-Schale (nur erdbeeren und banane) mit schokolade	€ 12,30
Alzata Small Kleiner-Schale	€ 6,50
Alzata Medium Mittlere-Schale	€ 20,40

Le alzate di frutta vengono servite con frutta fresca di stagione, azoto ghiacciato
Fruchtspeiser werden mit frischem Obst der Saison, serviert, gefrorener Stickstoff

Dolci fatti in casa

Flan al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna Schokoladensoufle mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,50
Panna cotta ai frutti di bosco Panna Cotta mit Waldbeeren	€ 5,50
Tarte Tatin alle mele con gelato alla vaniglia e panna Tarte Tatin mit Apfel mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,00
Tiramisù Tiramisu	€ 6,50
Semifreddo al croccantino Semifreddo al croccantino	€ 6,50
Profiteroles fai da te (SPECIALITA') DIY-Profiteroles (SPEZIALITÄTEN)	€ 8,50
Choco Vegan Ball	€ 8,50

Bevande

Acqua	€ 2,50
Wasser	
Bibite analcoliche	€ 3,00
Erfrischungsgetränke	
Vino della casa - Hauswein	

BIANCO/ROSSO

¼ lt.	€ 3,30
½ lt	€ 7,00
1 lt	€ 14,00
Al calice	€ 1,50

VINO FRIZZANTE

¼ lt	€ 3,80
½ lt	€ 7,20
1 lt	€ 15,40
Al calice	€ 2,20

BIRRA ALLA SPINA

Bier vom Fass	
Piccola 0,20 cl	€ 3,00
Media 0,40 cl	€ 5,00
Maß 1L	€ 10,00

APERITIVI - APERITIFS

Spritz bianco/rosso	€ 2,00
Weißer Spritz	
Spritz veneziano con Select	€ 4,50
Venezianischer Spritz	
Spritz Aperol	€ 4,50
Aperol-Schorle	
Campari soda	€ 4,00
Campari-Soda	

COCKTAIL - COCKTAIL

Americano	€ 6,50
Mojito	€ 7,00
Martini cocktail	€ 8,00
Caipirinha/Caipiroska	€ 7,00
Daiquiri	€ 7,00
Gin tonic/Vodka tonic	€ 7,00

CAFFETTERIA - CAFETERIA

Espresso/Macchiato	
Ristretto / Americano	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Capuccino/caffè doppio	€ 2,50
thè caldo	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,50