



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;
- Händesinketionsprodukte stehen Ihnen in verschiedenen Ecke des Restaurants zu Verfügung. Sie können sie benützen so immer Sie es für richtig halten;
- Sie werden die Rechnung am Tisch bekommen und auch bezahlen.

Wir lade 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 € 38,60
GRUNDTURM 1 STOCKWERK

- 4 pz scampi III scelta*
- 4 Stück Scampi III Auswahl*
- 4 pz ostriche 03
- 4 Stück Austern 03
- 1 pz tartufo di mare
- 1 Stück Meertrüffel
- 1 pz fasolaro
- 1 Stück Fasolaro
- 2 mazzancolle bollite
- 2 gekochte Garnele
- 2 buccini Francia bolliti
- 2 gekochte französische Wellhornschncke

ALZATA SPECIAL 2 PIANI € 80,30
SPEZIELLE 2-STÖCKIGE STEIGLEITUNG

- 8 pz scampi III scelta*
- 8 Stück Scampi III Auswahl
- 6 pz ostriche 03
- 6 Stück Austern 03
- 3 pz tartufi di mare
- 3 Seetrüffel
- 3 pz fasolari
- 3 Stück Fasolari
- 4 pz mazzancolle bolliti
- 4 gekochte Garnelen
- 8 pz buccini Francia bolliti
- 8 gekochte französische Schnecke
- 1 aragostella bollita
- 1 gekocht Languste
- 1/2 granchio bollito
- 1/2 gekochte Krabbe
- 2/2 tartare di tonno*
- 2/2 Thunfisch-Tartar*

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO E SALSА TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CRUSTACEI BOLLITI E SALSА MIGNONETTE CON LE OSTRICHE

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



ALZATA IMPERIAL 2 PIANI € 120,60
IMPERIALER TURM 2 STOCKWERKE

4 pz scampi I scelta*
4 Stück Scampi I Auswahl*
10 pz scampi III scelta*
10 Scampi III Wahl*
9 pz ostriche 03
9 Stück Austern 03
3 pz tartufi di mare
3 Stück Seetrüffel
3 pz fasolari
3 Stück Fasolari
6 pz mazzancolle bollite
6 gekochte Garnelen
10 pz buccini Francia
10 gekochte französische Schnecke
2 pz aragostella bollita
2 gekochte Languste
1/2 granchio bollito
1/2 gekochte Krabbe
4/2 tartare di tonno*
4/2 Thunfisch-Tartar*

ALZATA DELUX 3 PIANI € 152,60
DELUXE-TURM 3 STOCKWERKE

4 pz scampi I scelta*
4 Stück Scampi I Auswahl* 4
18 pz scampi III scelta*
18 Scampi III Wahl*
12 pz ostriche 03
12 Stück Austern 03
4 pz tartufi di mare
4 Stück Seetrüffel
4 pz fasolari
4 Stück Fasolari
8 pz mazzancolle bolliti
8 gekochte Garnelen
12 pz buccini Francia bolliti
12 gekochte französische Schnecke
2 pz aragostella bollita
2 gekochte Languste
1 pz granchio bollito
1 gekochte Krabbe
4/2 tartare di tonno*
4/2 Thunfisch-Tartar*

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO E SALSА TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CROSTACEI BOLLITI E SALSА MIGNONETTE CON LE OSTRICHE
ALLE UNSERE FISCHSPEISER WERDEN MIT ROGGENBROT SERVIERT, GESALZENE BUTTER UND HAUSGEMACHTE 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) Thunfischtartar*, Taggiasche-Oliven und Sojasauce (gr. 100) | € 18,90 |
| 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 | € 16,60 |
| Carpaccio di pesce spada* con erba cipollina e olio extra vergine di oliva Ligure Schwertfisch-Carpaccio* mit Schnittlauch und ligurischem nativem Olivenöl extra | € 14,20 |
| Trittico di Tartare* e olio extra vergine di oliva Ligure Triptychon Tatar* und ligurischem nativem Olivenöl extra | € 24,20 |
| Ostriche Extra (Etoile - Cuvee Prestige - Krystale - Tsarskaya) Extra Austern (Etoile - Cuvee Prestige - Krystale - Tsarskaya) | al pz. € 8,00 |

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) | € 16,50 |
| Insalata di seppie bollite con patate francesi e sedano fresco Gekochter Tintenfischsalat mit französischen Kartoffeln und frischem Sellerie | € 13,30 |
| Salmone marinato fatto in casa con pepe rosa, timo e sfilacci di peperoncino Hausgemachter marinierter 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 | € 16,40 |
| Sarde in saor alla veneziana fatte in casa Hausgemachte Sardinen in saor alla veneziana | € 12,50 |
| Code di gambero alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa Garnelenschwänze nach katalanischer Art mit Salzkartoffeln, Kirschtomaten und roten Zwiebeln | € 14,80 |
| 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, marinierter 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 stück) | € 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 (3 stück) | € 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) | € 11,30 |
| 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 | € 12,30 |
| Gransoporo al rosmarino 1 kg (min 20 min) Rosmarin Taschenkrebis 1 kg (min 20 min) | € 24,60 |
| Calamaretti alla piastra con polenta morbida nostrana (4pz) Gegrillter Calamaretti mit lokaler Weichpolenta (4 stück) | € 13,00 |
| Polpo scottato con misticanza e purea di ceci Gebratener Oktopus mit gemischtem Salat und Kichererbsenpüree | € 18,00 |

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 € 12,80
Parmaschinken und Melone
-  Frico km 0 con polenta alla griglia (fornito dall' az. Agricola Bellina) € 9,50
Frico km 0 mit gegrillter Polenta (geliefert von Agricola Bellina)
-  Caprese di bufala € 10,50
Caprese von Büffelmozzarella
- Bresaola, rucola e formaggio di capra € 14,30
con emulsione al limone aromatico
Bresaola, Rucola und Ziegenkäse mit aromatischer Zitronenemulsion

le Insalatene

- 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 € 12,00
Insalata Verde, Olive, Fagiolini, Filetti D'acciuga, Tonno, Uova Sode, Pomodori e Rucola.
Nizzarda salat
Grüner salat, Oliven, grüne Bohnen, Sardellenfilet, Thunfisch, gekochte Eier, Tomaten und Rakete.
- Insalata Brasiliana € 10,00
Insalata verde, Cuore Di Palma, Pomodori e Formaggio fresco.
Brasiliana salat
Grüner Salat, Palmenherz, Tomaten und frisch Käse.

Primi piatti di pesce

| | |
|---|---------|
| Spaghetti chitarra in salsa di acciughe Spaghetti-Gitarre in Sardellensauce | € 12,20 |
| Linguine con scampi alla busera Linguine mit Scampi alla Busara | € 14,60 |
| Spaghettone aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi crudi e bottarga Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili mit rohem Scampi-Tartar und Bottarga | € 18,80 |
| 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) | € 16,00 |
| Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln | € 14,60 |
| Spaghetti alla scogliera Spaghetti mit Meeresfrüchten | € 17,90 |
| 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 |
| Linguine all'astice con pomodorini freschi Linguine mit Hummer und frischen Tomaten | € 30,00 |

Primi piatti di carne

-   Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 10,50
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili
- Lasagna alla bolognese € 11,00
Lasagne nach Bologneser Art
-   Pennette all'arrabbiata € 10,50
Pennette all'arrabbiata
- Maccheroni alla carbonara € 12,20
Makkaroni-Carbonara
- Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con pomodorini freschi
e scaglie di ricotta affumicata € 14,30
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit frischen
Tomaten und Flocken von geräuchertem Ricotta-Käse
- Taglierini con funghi porcini, scaglie di grana Padano
e carpaccio di tartufo nero € 15,60
Taglierini mit Steinpilzen, Flocken von Grana Padano
und schwarzem Trüffel Carpaccio
-  Strozzapreti alle lenticchie € 10,50
con melanzane al funghetto e formaggio di capra
Strozzapreti vom Linsen mit Auberginen und Ziegenkäse

Secondi piatti di pesce • GRILL / FORNO / FRITTO

| | |
|---|---------|
| Grigliata mista: seppie*-filetto di branzino/orata-gamberoni-sarde, trancio di tonno/salmone | € 26,50 |
| Gemischter Grill: Tintenfisch* Filet vom Wolfbarsch/Goldbrasse, Garnelen, Sardinen,Scheibe Thunfisch/Lachs | |
| Fritto misto: calamari*-sarde dorate-alici-coda di rospo-code di gambero in tempura* | € 24,30 |
| Gemischter frittierter Calamari*, paniert Sardinen, Sardellen, Seeteufel, Garnelenschwänze* | |
| Sarde fritte o alla griglia Fritiert oder gegrillte Sardinen | € 11,60 |
| Calamari* fritti Fritiert Calamari* | € 20,00 |
| Code di gambero in tempura con sweet chilly sauce Panierte Garnelenschwänze mit sweet Chily sauce | € 17,60 |
| Rombo al forno (1kg) con verdure (min. 2 persone) Gebackener Steinbutt 1 kg mit Gemüse (min. 2 Personen) | € 48,60 |
| Coda di rospo al forno con verdure (400gr) Gebackener Seeteufel mit Gemüse (400gr) | € 18,00 |
| Trancio di salmone al forno con verdure alla wok Gebackenes Lachssteak mit Wokgemüse | € 15,00 |
| Branzino al sale/griglia 1kg (min. 2 persone) Wolfsbarsch gegrillte/salzkruste1 kg (min. 2 Personen) | € 44,30 |
| Baccalà in rosso con polenta Kabeljau in Tomato Sauce mit Polenta | € 19,70 |
| Orata/Branzino alla griglia (400gr) Gegrillte Goldenbrasse/Wolfsbarsch (400gr) | € 13,60 |
| Seppie* in umido con piselli e polenta Tintenfisch* in sauce mit Erbsen und Polenta | € 16,30 |
| Seppie* alla griglia Gegrillte* Tintenfische | € 15,30 |
| Crostacei alla griglia (3 pz. I scelta scampi - 3 pz. I scelta gamberoni) Gegrillte Schalentiere (3 Stück Scampi I Auswahl - 3 Stück Reisengarnelen I Auswahl) | € 40,50 |

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) | € 25,80 |
| Tartare di filetto di manzo (gr.100) Tatar vom Rinderfilet (100gr) | € 24,30 |
| Fiorentina di Angus Irlanda regione Aberdeen min. 1kg Fiorentina di Angus Irland Region Aberdeen min. 1kg | all'hg. € 8,40 pro hg |
| Tagliata di manzo con rucola e grana Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesankäse | € 20,20 |
| Petto di pollo alla griglia Gegrillte Hähnchenbrust | € 9,90 |
| Milanese di maiale Wienerschnitzel | € 12,20 |
| Costolette d'agnello scalzate del Galles Lammkoteletts aus Wales | € 26,20 |
| Carpaccio di manzo con carpaccio di tartufo e scaglie di grana Rindfleischcarpaccio mit Trüffelcarpaccio und Grana | € 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 |
| Verdure grigliate Gegrillte Gemüse | € 6,00 |



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 | € 8,00 |
| 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 | € 9,00 |
| Panna cotta ai frutti di bosco Panna Cotta mit Waldbeeren | € 6,00 |
| Tarte Tatin alle mele con gelato alla vaniglia e panna Tarte Tatin mit Apfel mit Vanilleeis und Sahne | € 8,00 |
| Tiramisù Tiramisu | € 7,00 |
| Semifreddo al croccantino Semifreddo al croccantino | € 7,50 |
| Profiteroles fai da te (SPECIALITA') DIY-Profiteroles (SPEZIALITÄTEN) | € 9,00 |
| Choco Vegan Ball | € 9,00 |
| Cheesecake cocco e mango Kokosnuss-Mango-Käsekuchen | € 9,00 |

Bevande

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

BIANCO/ROSSO

| | |
|-----------|---------|
| ¼ lt. | € 4,00 |
| ½ lt | € 8,00 |
| 1 lt | € 15,00 |
| Al calice | € 2,00 |

VINO FRIZZANTE

| | |
|-----------|---------|
| ¼ lt | € 4,50 |
| ½ lt | € 9,00 |
| 1 lt | € 16,00 |
| Al calice | € 2,50 |

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 | € 5,00 |
| Venezianischer Spritz | |
| Spritz Aperol | € 5,00 |
| Aperol-Schorle | |
| Campari soda | € 4,00 |
| Campari-Soda | |

COCKTAIL - COCKTAIL

| | |
|-----------------------|-----------|
| Americano | € 7,00 |
| Mojito | € 7,00 |
| Martini cocktail | € 10,00 |
| Caipirinha/Caipiroska | € 7,00 |
| Daiquiri | € 7,00 |
| Gin/ Vodka tonic | da € 8,00 |
| | a € 15,00 |

CAFFETTERIA - CAFETERIA

| | |
|------------------------|--------|
| Espresso/Macchiato | |
| Ristretto / Americano | € 1,50 |
| Caffè corretto | € 2,50 |
| Capuccino/caffè doppio | € 3,00 |
| thè caldo | € 2,50 |
| Latte macchiato | € 3,00 |

Coperto - Gedeckt € 3,00
Pane per celiaci - Brot für Zöliakie € 3,00

