

NINO CONSIGLIA



SPRITZ FICO

€ 6,90

Spritz al fico d'india - Kaktusfeigen-Spritz

CAPELANTE ALLA VENETA

€ 9,90

3 Cappelante gratinate con burro alle erbe, pan biscotto e cognac

3 Jakobsmuscheln, venezianische Art - mit Kräuterbutter, geröstetem Paniermehl und einem Hauch Cognac überbacken

SAUTE' DI COZZE

€ 21,90

Pregiate cozze Morisseau, provenienti dalle acque della baia di San Michele in Francia, preparate al vino bianco profumato o in saporita salsa di pomodoro.

Feinste Morisseau-Miesmuscheln aus der Bucht von St. Michael in Frankreich, wahlweise in duftendem Weißweinsud oder aromatischer Tomatensauce zubereitet.

SPAGETTI AL NERO DI SEPIE

€ 21,90

Spaghetti con seppie ed il suo nero su crema di tuma fresca siciliana e briciole di peperone crusco dolce

Spaghetti mit Sepien in ihrer eigenen Tinte auf einer samtigen Creme aus frischer sizilianischer Tuma (milder Rohmilchkäse), verfeinert mit knusprigen Bröseln aus süßem, luftgetrocknetem Peperone Crusco aus der Basilikata

PINSA AL SAPORE DEL BOSCO

€ 19,90

Pinsa con Fior di latte, misto di funghi trifolati in padella e soppressa veneta all'aglio

Pinsa mit Fior di Latte, gebratenen Waldpilzen und venezianischer Knoblauch-Soppressa (luftgetrocknete Salami)

ORATA ALL'ACQUA PAZZA

€ 24,90

Filetti di orata cotti dolcemente in un brodetto leggero a base di pomodorini, aglio, prezzemolo e vino bianco accompagnati da patate al gratin e insalatina

Zart gegarte Doradenfilets in einem leichten Sud aus Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und Weißwein mit Kartoffelgratin dazu beilage Salat.

Benvenuti!