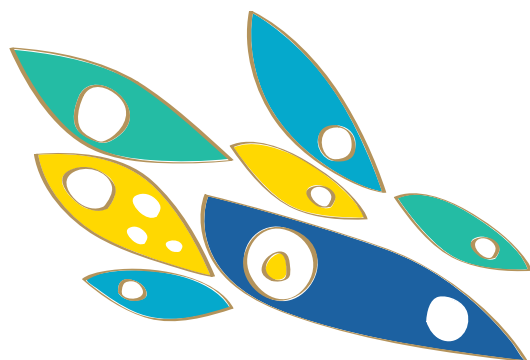




RISTORANTE
il Pescatore



Antipasti

Calamaro ripieno alla mediterranea - 13 €

Mediterranean-style stuffed squid – Tintenfisch gefüllt nach mediterraner Art

Pomodoro marinato con ricotta e alici del Cantabrico ** - 15 €

Marinated tomatoes with ricotta cheese and Cantabrian anchovies - Marinierte Tomate mit Ricotta Käse und Sardellen aus Kantabrien

Tartare di gamberi rosa con panzanella e scarola - 15 €

Pink shrimp tartare with panzanella and escarole - Tatar von Rosa-Garnelen mit Panzanella und Endivie

Tonno rosso marinato, peperone e soia ** - 17 €

Marinated red tuna, bell peppers and soy - Marinierter Roter Thunfisch, Paprika und Soja

Carpaccio di manzo con zucchini e fiore di zuccina * ** - 17 €

Beef carpaccio with zucchini and zucchini flower - Rindercarpaccio mit Zucchini und Zucchini Blüten

Primi piatti

Linguine, seppie e crema di pane nero * - 15 €

Linguine with cuttlefish and black bread cream – Linguine mit Tintenfische und Schwarzbrotcreme

Pasta mista monograno Felicetti con cozze, tarallo e limone - 15 €

Monograno Felicetti mixed pasta with mussels, tarallo and lemon - Monograno Felicetti Gemischte Nudeln mit Muscheln, Tarallo und Zitronen

Risotto di mare (attesa di 20 minuti) ** - 17 €

Seafood Risotto (20 minutes wait) - Meeresfrüchte-Risotto (20 Minuten Wartezeit)

La mia parmigiana di melanzane ** - 12 €

Eggplant parmigiana - Auberginen-Parmigiana

Bottone di pulled pork, aglio nero, sedano rapa e cipolle di Tropea * - 12 €

Home made pulled pork ravioli, wild garlic, celeriac, and Tropea onions - Hausgemachte Ravioli mit Pulled-Pork gefüllt, Bärlauch, Knollensellerie und Tropea-Zwiebeln

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente



Secondi piatti

Trancio di ricciola alla mediterranea * - 33 €

Mediterranean Amberjack Fillet - Bernsteinmakrele mediterraner Art

Salmone ripieno di guacamole, spinacino e miele al pomodoro * ** - 31 €

Salmon stuffed with guacamole, baby spinach and tomato honey - Gefüllter Lachs mit Guacamole, baby Spinat und Tomatenhonig

Cubo di anguria affumicata, feta, erba cipollina e crumble di olive ** - 25 €

Smoked watermelon cube, feta, chives, and olive crumble - Geräucherter Wassermelonenwürfel, Feta, Schnittlauch und Oliven-Crumble

Triglia con patate, bietola, acciughe e burrata - 33 €

Red mullet with potatoes, Swiss chard, anchovies, and burrata - Rote Meerbarbe mit Kartoffeln, Mangold, Sardellen und Burrata

Pluma iberico al miele, carote fave e patate * ** - 35 €

Iberian pork with honey, carrots, fava beans, and potatoes - Iberisches Schweinefleisch mit Honig, Karotten, Akerbohnen und Kartoffeln

Pescato del giorno al cartoccio (tempo di attesa 40 min) * - 55 € p.p

Catch of the day in foil (waiting time 40 min) - Fang des Tages in Folie (Wartezeit 40 min)

Dessert

Cioccolato fondente, gelato ai semi di zucca e coulis di lamponi - 14 €

Dark chocolate, pumpkin seed Ice cream and raspberries coulis - Zerbitterschokolade, Kurbisken- Eis und Himbeeren coulis

Tiramisù scomposto (minimo per due persone) - 14 €

Our Tiramisu (minimum for two people) - Unser Tiramisu (minimum für zwei Personen)

Albicocca allo zafferano e timo con gelato alla vaniglia ** - 14 €

Saffron and Thyme Apricot with Vanilla Ice Cream - Aprikose mit Safran, Thymian und Vanilleeis

Mousse al cocco con sorbetto al limone, caffè e zenzero * ** *** - 14 €

Coconut mousse, lemon, coffee, and ginger sorbet - Kokos-Mousse, Zitronensorbet mit Kaffee und Ingwer

*Lactose free - **Gluten free - ***Vegan

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages