



Maritim genießen

DIE FISCHWOCHE IM BARDOLINO

<i>Trend</i>	CAMPARI SPRITZ – Campari Milano, Prosecco & Soda	20 cl	€ 8,00
	HOLUNDER SPRITZ – Holunderblüte, Soda, Zitrone & Minze – <u>alkoholfrei & erfrischend</u>	20 cl	€ 5,50

MAZZANCOLLE TRIFOLATI AI FINFERLI "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO" € 22,00
 Mazzancolle-Garnelen geschwenkt mit Pfifferlingen "Aaglio, Olio e Peperoncino" (leicht scharf)
 Mazzancolle Prawns and sautéed Chanterelles "Aaglio, Olio e Peperoncino" (slightly spicy)

FINISSIMA DI SALMONE SCOZZESE CON GALLINACCI E MELONE CANTALUPO € 22,00
 Feinste Scheiben vom schottischen Lachs an Pfifferlingsalat und Cantaloup-Melone
 Finest Slices of Scottish Salmon with Chanterelles Salad and Cantaloupe Melone

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA VERSIONE MEDITERRANEA CON CREMA DI AVOCADO AL BASILICO € 22,00
 Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Tomaten-Brunoise an Basilikum-Avocadocreme
 Yellowfin Tuna Tatar with Capers, Onions, Olives and Tomatoes Brunoise with Basil Avocado Crema

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON PESCATRICE E GALLINACCI AL PESTO DI AGRUMI € 22,00
 Bronze-Schnitt Korkenzieher-Nudeln "La Molisana" mit Seeteufel, Pfifferlingen und Zitrusfrüchte-Mandelpesto
 Bronze-cut Corkscrew Noodles "La Molisana" with Monkfish, Chanterelles & Citrus Fruits Almond Pesto

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.:
BRANZINO IN Crosta di Sale € 36,00
 Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten
 Sea Bass in Salt Crust, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

PICCATA DI PESCATRICE ALLA MILANESE CON SPAGHETTI AL LIMONE € 33,00
 Seeteufel-Piccata nach Mailänder-Art mit Zitronen-Spaghetti
 Monkfish-Piccata with Spaghetti and Lemonsauce

FRITTO MISTO DI MARE CON CROSTINO ALL'AGLIO E INSALATINA ESTIVA € 31,00
 Gebackene Meeresfische, Garnelen und Calamari, serviert mit Knoblauch-Crostino und sommerlichem Salat
 Fried Sea Fishes, Prawns and Calamari, served with Garlic Crostino and Summer Salad

ORATA ALLA GRIGLIA € 32,00
 Dorade Royal vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten
 Grilled Gilthead (Dorado), served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA € 39,00
 Seezunge vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Caponata-Gemüse und Vichy Karotten
 Grilled Sole, served with Rosemary Potatoes, Caponata Vegetables and Vichy Carrots

Unser Signature Dish

GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO € 39,00
 Riesengarnelen in Parmaschinken-Pyjama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Risotto ¹⁾
 King Prawns in Parma Ham Pyjama with Mushrooms, flambéed with Pernod, served with Risotto

