

“ Le specialità di pesce ”

Fischspezialitäten ~ Fish specialities

ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS AND APPETIZERS

Ostriche “ Muirgen ” Francia

Austern “ Muirgen ” aus Frankreich

Oysters “ Muirgen ” from France

Trota salmonata affumicata “Armanini” (Val del Chiese) su insalatina con sesamo tostato e feta greca

*Kalt, geräucherte Lachsforelle aus Val del Chiese auf Salatbett mit geröstetem Sesam
und Feta (griechischer Käse)*

Cold, smoked salmon trout on a bed of salad, with toasted sesame and feta Greek cheese

Petali di salmerino affumicato “Armanini” (Val del Chiese) con julienne di finocchi e pane all’uvetta

Kalt, geräucherter Saibling aus Val del Chiese mit Fenchelstreifen und Rosinenbrot

Cold, smoked char slices (mountain trout) with fennel and raisins (sultanas) bread

*** Insalatina tiepida di polipo con patate, sedano e pomodorini**

Lauwarm Krake’s Salat mit Kartoffeln, Sellerie und Tomaten

Warm octopuses salad with potatoes, little tomatoes and celery

Salmone al fumo vivo, marinato con avocado, e mousse al pepe rosa

Lachs mariniert mit Avocado, und Rosa Pfeffermousse, unter einem Glass mit Rauchen

Salmon marinated with avocado, and pink pepper mousse, under a glass of smoke

Tartara di tonno rosso Sashimi ai cetrioli e olive taggiasche con crostini

Roter Thunfisch Tatar mit Gurken, Oliven aus Taggia und geröstetes Brot

Red Tuna tartare with cucumbers, olives from Taggia and canapes

*** Tris di Capasanta, Canestrelli e Cozze gratinati**

Gratiniert Jakobsmuschel, Kammuscheln und Miesmuscheln

Saint James scallop, queen scallops and mussels au gratin (broiled)

PRIMI PIATTI ~ TEIGWAREN ~ PASTA AND NOODLES

Bigoi alle sarde del Lago di Garda e pomodorini confit

“Bigoi” (Nudeln) mit Süßwassersardinen und Pachinotomaten

Bigoi (big spaghetti) with sardines of the Lake and little tomatoes confit

Risotto mantecato alle code di gambero* profumato al limone

Risotto mit Garnelenschwänze und Zitrone

Risotto with prawn tails and lemon

Risotto mantecato alla coda di rospo* e zucca

Risotto mit Seeteufel und Kürbis

Risotto with angler fish (monkfish) and pumpkin

Maccheroni fatti in casa con caponata di melanzane

(melanzane, capperi, olive e pomodorini) e tonno rosso fresco

Makkaroni mit Auberginensauce und roter Thunfisch

Macaroni with aubergines sauce and red tuna

Spaghetti saltati alle vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti with clams

**** Spaghetti allo scoglio (minimo 2 persone – prezzo per persona)***

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Krustentieren

(Minimum für 2 Personen – Preis pro Person)

Spaghetti with Seafood and Crustaceans (minimum for 2 persons - Price per person)

SECONDI PIATTI ~ HAUPTGERICHTE ~ MAIN DISHES

Trota “Armanini” alla griglia

Gegrillte Forelle

Grilled trout

Salmerino gratinato “Armanini” con purea di patate e sedano rapa

Gratiniert Saibling mit Kartoffel – Knollensellerie Püree

Alpin char au gratin (broiled) with potatoes – celeriac purée

Filetti di Branzino alla griglia

Seebarschfilete vom Grill

Grilled fillets of sea bass

**** Calamari alla griglia con insalata belga grigliata, marinata***

Frische Tintenfische vom Grill mit belgischem gegrilltem, mariniertem Salat

Fresh grilled squids with grilled, marinated belgian salad

**** Gamberoni grigliati, aromatizzati al latte di cocco, con ratatouille di verdure***

Riesengarnelen vom Grill, mit Kokosmilch und Gemüse Ratatouille

Grilled king prawns flavoured by coco-nut milk, and vegetarian ratatouille

*** Fritto misto di pesce**

Gemischte Fischfritüre

Mixed fried fish (baby squids and crustaceans mainly)

Calamari ripieni con ricotta, olive di Taggia e capperi, in salsa di pomodorini e aneto

Tintenfischen gefüllt mit Ricotta, Oliven aus Taggia und Kapern, in Kleinetomaten Sauce

Squids stuffed with Ricotta, olives from Taggia and capers, in mini-tomatoes sauce

Sogliola alla mugnaia con ratatouille di verdure

Seezunge nach Müllerin – Art mit Gemüse Ratatouille

Sole fish miller's style with vegetarian ratatouille

Filetto di tonno rosso Sashimi grigliato in panure aromatica, con caviale di melanzane

Roter Thunfischfilet vom Grill mit Auberginen Kaviar

Grilled fillet of red tuna with aubergines caviar

*** Grigliata mista di pesce di mare**

Fischgrillplatte: Meeresfisch und Krustentiere

Grilled mixed fish: sea fish with crustaceans

Rombo al forno con patate, pomodorini e capperi - per due persone

Glattbutt im Ofengebacken mit Kartoffel, Tomaten und Kapern - für 2 Personen

Baked brill with potatoes, tomatoes and capers - for 2 persons

** Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati*

Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden

Some products can be frozen