

# “ Le specialità di pesce ”

## Fischspezialitäten ~ Fish specialities

### ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS AND APPETIZERS

#### ***Ostriche ò Muirgen ò Francia***

*Austern ò Muirgen ò aus Frankreich  
Oysters ò Muirgen ò from France*

#### ***Trota salmonata affumicata ò Armaniniö (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 ò Armaniniö (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*

#### ***Cocktail di gamberetti***

*Garnelen ó Cocktail  
Shrimps cocktail*

#### ***\* 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*

#### ***Anguilla affumicata ò Armaniniö con insalata verticale di orzo, provola e pomodori secchi***

*Geräuchert Aal mit Graupen - Provola Käse - und getrocknete Tomaten Salat  
Smoked Eel with barley - provola cheese and dried tomatoes salad*

#### ***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***

*õBigoiö (Nudeln) mit Sü wassersardinen und Pachinotomaten*

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

### ***Spaghetti saltati alle vongole veraci***

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

*Spaghetti with clams*

### ***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*

### ***Paccheri con caponata di melanzane (melanzane, capperi, olive e pomodoro) e tonno rosso fresco***

*Paccheri (große Makkaroni) mit Auberginensauce und frische roter Thunfisch*

*Paccheri (big Macaroni) with aubergines sauce and fresh red tuna*

### ***\* Bigoli allo scoglio ( minimo 2 persone ó prezzo per persona )***

*Bigoli (große Spaghetti) mit Meeresfrüchten: Meeresfrüchten und Krustentiere*

*Bigoli (big spaghetti) with seafood and shell-fish*

## SECONDI PIATTI ~ HAUPTGERICHTE ~ MAIN DISHES

### ***Filetti di trota õArmaniniö alla griglia***

*Forellefilets vom Grill*

*Grilled fillets of trout*

### ***Filettini di pesce persico gratinati con purea di patate e sedano rapa***

*Gratiniertes Filets vom Gardaseebarsch mit Kartoffel ó Knollensellerie Püree*

*Perch fish fillets from Garda Lake au gratin (broiled) with potatoes ó celeriac purée*

### ***Trancio di salmone norvegese alla griglia***

*Lachsscheibe aus Norwegen vom Grill*

*Grilled salmon from Norway*

### ***Filetti di Orata o di Branzino alla griglia***

*Goldbrassefilete oder Seebarschfilete vom Grill*

*Grilled fillets of gilthead or grilled fillets of 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*

**Sogliola alla griglia con purea di patate e sedano rapa**

*Seezunge vom Grill mit Kartoffel ó Knollensellerie Püree*

*Grilled sole fish with potatoes ó celeriac purée*

**\* Gamberoni grigliati su cous cous con latte di cocco**

*Riesengarnelen vom Grill mit Cous Cous und Kokosmilch*

*Grilled king prawns with cous cous, flavoured by coco-nut milk*

**\* Fritto misto di pesce**

*Gemischte Fischfritüre*

*Mixed fried fish*

**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*

**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**

*Glatbutt im Ofengebacken mit Kartoffel, Tomaten und Kapern*

*Baked brill with potatoes, tomatoes and capers*

\* Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati  
Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden  
Some products can be frozen