

ANTIPASTO VORSPEISEN-STARTER

MARE

TARTARA DI TONNO CON ASPARAGI N°4

*TUNA TARTARA WHIT ASPARAGUS-
THUNFISCHTARTAR MIT SPARGELN*

€ 17,00

CRUDO DI PESCE DEL LOCO N°2,4

RAW FISH ON SITE- ROHERFISCH AUS DER REGION

€ 25,00

INSALATA DI SEPPIA E CALAMARI N°4,14

MEERESFRUECHTESALAT - SEAFOOD SALAD

€ 15,00

CARPACCIO DI TONNO CON FRAGOLE N°4

*THUNFISCH-CARPACCIO
TUNA -CARPACCIO*

€17,00

CARPACCIO DI POLPO CON ZUCCHINI N°4,9,14

KRAKENCARPACCIO - THIN SLICED OCTOPUS

€ 14,00

ACCIUGHE MARINATE CON CIPOLLE DI TROPEA N°4

*SARDELLENMITZWIELEBEN -
MARINATED ANCHOVIES WITH TROPEA ONION*

€ 13,00

INVOLTINO DI PANE CARASAU N°1,4,7,9

*RIPIENO CON SPIGOLA SERVITO CON PESTO DI ZUCCHINE
STUFFED BREAD WITH SEA BASS*

*ROLLECHEN AUS DUENNEM STRUDELEIG GEFUELLT
MIT WOLFSBARSCH UND ZUCCHINI-CREME*

€ 14,00

ANTIPASTO VORSPEISEN-STARTER

TERRA

CARCIOFI DI MAMMA PAOLA

ARTISCHOCKEN IN OLIVENÖL - ARTICHOKES IN OLIVE OIL

€ 8,00

CARPACCIO DI ZUCCHINI N°7

*DUENN GESCHNITTENE ZUCCHINI MIT BALSAMICOESSIG
UND RUCOLA (RAUKE)
THIN SLICED COURGETTES WITH BALSAMIC VINEGAR AND
RUCOLA (ROCKET)*

€ 10,00

CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO

ZWIEBELCHEN IN BALSAMICOESSIG - PICKLED ONIONS

€9,00

BRUSCHETTA CON POMODORO N°1

*GEROESTETES BAUERNBROT MIT OLIVENÖL UND
FRISCHEN TOMATEN
GRILLED LOCAL BREAD WITH OLIVE OIL AND FRESH
TOMATOES*

€ 4,00

ANTIPASTO TOSCANO N°7

*ROHSCHINKEN, ZUCCHINICARPACCIO IN
BALSAMICOESSIG UND RUCOLA, ARTISCHOCKEN IN
OLIVENÖL
RAW HAM, THIN SLICED COURGETTES IN BALSAMIC
VINEGAR AND ARTICHOKES IN OLIVE OIL*

€12 ,00