

ANTIPASTI DI PESCE

FISCH VORSPEISEN

FISCH APPETIZERS

Piatto Centopassi “Antipasti misti dello chef”

Centopassi-Teller “Warme und kalte vorspeise”

Centopassi plate "Hot and cold appetizers"

(1 2 4 9 14) 30,00 €

Crudo di mare Centopassi”

Rohe Meeresfrüchte

Raw seafood

(2 4) 29,00 €

Gamberi al prosciutto di San Daniele e mozzarella di Bufala

Garnelen mit San Daniele-Schinken und Büffelmozzarella

Shrimp with San Daniele ham and buffalo mozzarella

(4 7 12) 14,00 €

Insalatina di mare alla catalana (*crostacei e molluschi*)

Katalanischer Meeresfrüchtesalat (Krebstier und mollusken)

Catalan seafood salad (Crustaceans and molluscs)

(2 4 12 14) 14,00 €

Molluschi gratinati

Gratinierte Schalentiere (mollusken)

Molluscs au gratin

(1 4 14) 14,00 €

Sarde in Savor con la polenta croccante

Sardinen in Savor (mit zwiebel) und knuspriger polenta

Sardines in Savor (with onion) and crunchy polenta

(1 4) 13,00 €

PRIMI DI PESCE
ERSTER VON FISCH
FISH STARTERS

Tagliolino al Granciporro e crema di melanzane

Tagliolino mit Krabben- und Auberginencreme

Tagliolino with Crab and eggplant cream

(1 2 3 4 9) 15,00 €

Risotto al nero con la trota “Regina” di San Daniele e le sue uova (min 2 persone)

Schwarzes Risotto mit Forelle "Königin von San Daniele" und seine Eier (mindestens 2 Personen)

Black risotto with trout "Queen of San Daniele" and its eggs (minimum 2 people)

(2 4 9) 14,00 €

La carbonara di crostacei

Krebstier-Carbonara

Crustacean carbonara (with egg)

(1 2 3 4 7 9) 15,00 €

Bigoli con le veraci e pomodorini

Bigoli mit Venusmuscheln und Kirschtomaten

Bigoli with clams and cherry tomatoes

(1 2 3 4 9 14) 14,00 €

SECONDI DI PESCE
HAUPTGERICHT VON FISH
FISCH MAIN COURSES

Il nostro fritto croccante e asciutto

Unser knusprig und Trocken frittiertes

Our Crispy Fried fish

(1 2 3 4 7 14) € 20

Sarde panate

Panierte Sardellen

Breaded sardines

(1 3 4) 14,00 €

Crostacei alla piastra (gamberi, mazzancolle scampi)

Gegrillte Krustentiere (Garnelen und scampi)

Grilled crustaceans (shrimp and scampi)

(2) 28,00 €

**Ricciolo di branzino farcito con le zucchine
alla menta e gambero blu**

Wolfsbarsch-Curl gefüllt mit minz-zucchini und blauen garnelen

Sea bass curl stuffed with mint zucchini and blue shrimp (2 4) 19,00 €

Il pescato del giorno da 7,00 € all'etto

Tagesfisch zum 7,00 € zum hektogramm

The catch of the day 7,00 € per 100 g

(4)

CONTORNI
BEILAGEN
SIDE DISCHES

Patate Fritte

Pommes frites

French fries

5,50 €

Verdure Grigliate

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

6,00 €

Insalata verde

Grüner Salat

Green salad

4,50 €

Insalta mista

Gemischter Salat

Mixed salad

5,00 €

Menù Prosciutto di San Daniele

SCHINKEN MENÜ PROSCIUTTO MENU

“Prolongo” 18 mesi

Prosciutto di San Daniele

San Daniele-Schinken 100 gr

San Daniele Prosciutto 100 gr

9,00 €

Prosciutto di San Daniele e melone

San Daniele-Schinken und melone

San Daniele Prosciutto, and melon

13,00 €

Prosciutto di San Daniele con formaggi friulani polenta frita e mostarda

San Daniele-Schinken mit Verkostung von friaulischem Käsesorten, gebratener Polenta und mostarda

San Daniele Prosciutto with tasting of Friulian cheeses, fried polenta and mustard

(7) 14,00 €

Piatto San Daniele “Centopassi”

Prosciutto San Daniele con formaggi friulani e polenta frita, mostarda, mozzarella di bufala e melone

San Daniele-Schinken mit Verkostung von friaulischem Käsesorten, gebratener Polenta, mostarda, melone und Büffelmozzarella

San Daniele Prosciutto with tasting of Friulian cheeses, fried polenta, mustard, melon and buffalo mozzarella

(7) 16,00 €

Gamberi al prosciutto di San Daniele e mozzarella di bufala

Garnelen mit San Daniele-Schinken und büffelmozzarella

Shrimp with San Daniele ham and buffalo mozzarella

(4 7 12) 14,00 €

Tagliolino in Carbonara al prosciutto di San Daniele

Tagliolino mit Schinken Carbonara

Tagliolino in Carbonara and San Daniele Prosciutto (with egg)

(1 3 7) 11,00 €