

ANTIPASTI DI PESCE

FISCH VORSPEISEN - FISCH APPETIZERS

PIATTO CENTOPASSI ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

“ANTIPASTI MISTI COTTI DELLO CHEF” (MIN. 2 PERSONE)

Centopassi-Platte

“Vom Küchenchef zubereitete gemischte Vorspeisen” (min 2 personen)

Centopassi plate

“Chef mixed cooked appetizers” (min. 2 people)

34,00 €

CRUDO DI MARE CENTOPASSI ²⁻⁴

Rohe Meeresfrüchte Centopassi

Raw seafood centopassi

34,00 €

MEDAGLIONE DI GAMBERO SU CREMA DI PATATE E TARTUFO SCORZONE ESTIVO ²⁻⁴⁻¹²

Garnelenmedaillon auf Kartoffelcreme und Sommertrüffel

Prawn medaillon on potato cream and summer truffle

18,00 €

IL NOSTRO TRIS DI MOLLUSCHI GRATINATI (CAPASANTA, CANESTRELLI, CAPPELUNGHE E/O FASOLARI) ¹⁻⁴⁻¹⁴

Unser Trio gratinierter Schalentiere

(Jakobsmuschel, Kammuscheln, Messerscheiden und/oder Braune Venusmuscheln)

Gratin molluscs

(Scallop, Pilgrim scallops, long hats and/or cockles)

18,00 €

POLIPO GRIGLIATO IN SALSA MEDITERRANEA ⁴⁻⁹⁻¹⁴

Gegrillter Otopus in mediterraner Soße (Tomaten, Oliven und kapern)

Grilled octopus in Mediterranean sauce (tomato, olives and capers)

18,00 €

CODE DI GAMBERO BARDATO AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE CON LA CREMA DI BURRATA ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Garnelen mit San Daniele-Schinken und Burrata

(Frischkäse aus gesponnener Paste mit einem ähnlichen Aussehen wie Mozzarella)

Shrimp with San Daniele ham and burrata

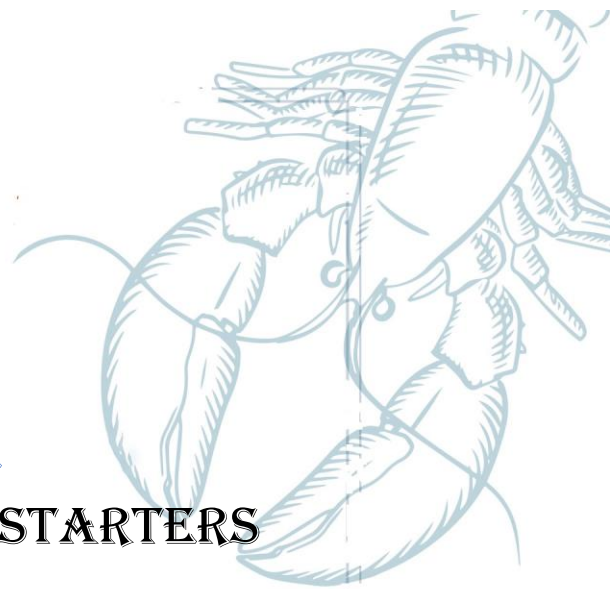
(mozzarella in the shape of a pouch that is filled with fresh cream)

15,00 €



Il mare è servito!
il crudo è d'obbligo





PRIMI DI PESCE
ERSTER VON FISCH - FISH STARTERS

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA E CALAMARI 1-2-4-9-14

Spaghetti mit Tintenfischfarbe und Kalmare

Spaghetti with cuttlefish ink and squids

17,00 €

TAGLIOLINI AI CROSTACEI E TARTUFO SCORZONE ESTIVO 1-2-3-4-9-14

Tagliolini mit Krustentiere und Sommertrüffel

Tagliolini to the crustaceans and summer truffle

20,00 €

RAVIOLI AL BACCALA' IN SALSA ALLA NORMA E CAPESANTE 1-2-3-4-7-9-11

Teigklößchen zum in Salz konservierter Dorsch in Norma Soße

(mit auberginen und Tomate) und Jakobsmuschel

Ravioli noodles with salt cod in sauce Norma (with aubergines and tomatoes) and scallops

19,00 €

**CALAMARATA CON LE VONGOLE VERACI,
GAMBERI DEL MEDITERRANEO E FUNGHI PORCINI** 1-2-4-9-14
Calamarata-Nudeln mit Venusmuscheln, Mittelmeergarnelen und Steinpilze
Calamarata noodles with clams, Mediterranean prawns and porcini mushrooms

20,00 €



Il mare è servito!
il crudo è d'obbligo



SECONDI DI PESCE

HAUPTGERICHT VON FISH - FISCH MAIN COURSES

IL NOSTRO FRITTO CROCCANTE E ASCIUTTO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Unser knusprig und trocken frittiertes Fisch

Our crispy fried fish

23,00 €

GRIGLIATA DI SCAMPI CROATI, MAZZANCOLLE E CAPASANTA ²⁻⁴⁻¹⁴

Gegrillte kroatische Scampi, Garnelen und Jakobsmuscheln

Grilled Croatian scampi, prawns and scallops

32,00 €

RICCIOLO DI BRANZINO RIPIENO AI PORCINI E MAZZANCOLLA SU CREMA DI ZUCCHINE E I SUOI FIORI ²⁻⁴⁻⁹

Wolfsbarschlocke gefüllt mit Steinpilz und Geißelgarnele auf
Zucchinicreme und ihre Blüten

Sea bass curl stuffed with porcini mushrooms on courgette cream and its flowers

23,00 €

LE SARDE PANATE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Panierte Sardinien

Breaded sardines

16,00 €

IL BRANZINO AL SALE CON PATATE (MIN.2 PERSONE) ⁴

Seebarsch in Salz bett mit Kartoffeln (min 2 personen)

See bass in salt with potato (min. 2 people)

DA 7,00 € ALL'ETTO

IL ROMBO E/O ORATA AL FORNO CON PATATE (MIN.2 PERSONE) ⁴

Gebackener Steinbutt und/oder Goldbrasse mit Kartoffeln (min. 2 personen)

Turbot fish and/or sea bream fish with potato (min. 2 people)

DA 7,00 € ALL'ETTO

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISCHES

PATATE FRITTE - Pommes frites - French fries ¹

5,50 €

VERDURE ALLA GRIGLIA - Gegrilltes Gemüse - Steamed vegetables

6,00 €

INSALATA VERDE - Grüner Salat - Green salad

4,50 €

INSALATA MISTA - Gemischter Salat - Mixed salad

5,00 €



Il mare è servito!
il crudo è d'obbligo





MENU DEI DOLCI
DESSERTKARTE - DESSERT MENU

**PARFAIT AL CIOCCOLATO BIANCO,
CROCCANTE DI FRUTTA SECCA E CREMA CHANTILLY** ³⁻⁷⁻⁸
Weisses Schokoladenparfait, Trockenfrüchte-crunch und Chantilly-creme
White chocolate parfait, dried fruit crunch and chantilly cream

7,00 €

**MILLEFOGLIE ALLA VANIGLIA E AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON LE FRAGOLE FRESCHE** ¹⁻³⁻⁷

Täusend blatter mit Vanille , dunkler Schokolade und frische Erdbeeren
Vanille millefeuille and dark chocolate with fresh strawberries

7,00 €

**CREMA ALLO ZABAIONE AL LIQUORE SAN MARZANO E
I NOSTRI BISCOTTI CASERECCI** ¹⁻³⁻⁷

Eierlikörcreme mit San Marzano Alkohol und unsere Kekse
Eggnog cream whit san marzano liquor and our biscuits

7,00

TIRAMISÙ ALLA GUBANA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Tiramisù mit Gubana

Tiramisù with Gubana

The gubana is a typical cake to the natisone valleys
(between Friuli and Slovenia)

with soft wheat flour, sultana, fresh eggs, butter, walnuts, hazelnuts

7,00 €

CREMA CATALANA AL LAMPONE ³⁻⁷

Himbeer-Crème Brulée

Raspberry creme brulee

7,00 €

SORBETTO AL CUCCHIAIO AL LIMONE E ZENZERO ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Löffel Sorbet mit Zitrone und Ingwer

Spoonful sorbet with lemon and ginger

5,00 €



Il mare è servito!
il crudo è d'obbligo





MENU' DEL PROSCIUTTO

SCHINKEN MENÜ - HAM MENU'

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 18 MESI (100 g)

San Daniele Schinken 18 Monate

San Daniele ham 18 months

9,00 €

PIATTO SAN DANIELE "CENTOPASSI" ¹⁻³⁻⁷

PROSCIUTTO PROLONGO CON FORMAGGI, POLENTA FRITTA e CHAMPIGNON IMPANATI, BURRATA E MELONE

San daniele-Schinken mit Käse, gebratene Polenta, panierte Pilze,

Burrata (frischkäse aus gesponnener pasta mi einem ähnlichen aussehen wie mozzarella) und honigmelone

San Daniele ham with cheeses, fried polenta, fried mushrooms,

burrata (mozzarella in the shape of a pouch that is filld with fresh cream) and melon

16,00 €

CODE DI GAMBERO BARDATO AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE CON LA CREMA DI BURRATA ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Garnelen mit San Daniele-Schinken und Burrata

(Frischkäse aus gesponnener Paste mit einem ähnlichen Aussehen wie Mozzarella)

Shrimp with San Daniele ham and burrata

(mozzarella in the shape of a pouch that is filld with fresh cream)

15,00 €

TAGLIOLINI IN CARBONARA AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ¹⁻³⁻⁷

Tagliolini mit Schinken carbonara (mit pasteurisierte Eier und Schinken)

Tagliolini in carbonara San Daniele ham (with pasteurized eggs and ham)

11,00 €

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO, BASILICO E BURRATA CON LE CICCIOLE DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE ¹⁻⁷

Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Burrata mit Knisternder Schinken

Spaghetti with tomato, basil and burrata with ham cracklings

12,00 €



Il mare è servito!
il **crudo** è d'obbligo

