

# Il mare in tavola

## Antipasti e Zuppe

- Insalatina tiepida di frutti di mare con focaccina alle olive** 16  
*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Oliven-Focaccia*
- Zuppa del pescatore con pomodorini cherry e crostini all'aglio e prezzemolo** 18  
*Fischsuppe mit Kirschtomaten und Petersilien-Knoblauch-Croutons*
- Tonno scottato ai semi di sesamo con insalatina e avocado** 20  
*Frischer Thunfisch an Sesam mit Salat und Avocado*
- Cozze alla marinara (selon arrivage)** 19 | 23  
*Miesmuscheln „marinara“*

## Primi piatti

- Spaghetti alle vongole (selon arrivage)** 24  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*
- Spaghetti allo scoglio** 25  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten*
- Risotto al vino bianco con gamberi e pistacchio tostato** 26  
*Weissweinsrisotto mit Garnelen und gerösteten Pistazien*

## Piatti principali

- Calamari, calamaretti e seppioline in umido con patate e piselli** 26  
*Tintenfisch- und Kalmaren-Ragout mit Kartoffeln und Erbsen*
- Polenta e “merlùzz”** 26  
*Polenta mit Kabeljau*
- Polpo grigliato con crema di ceci e insalatina di fagioli con l'occhio** 27  
*Gegrillter Tintenfisch mit Kichererbsenpüree und Schwarzaugenbohnen Salat*
- Sgombro al forno alla mediterranea con pomodorini e olive taggiasche** 28  
*Im Ofen gebackene Makrele „Mediterranea“ mit Kirschtomaten und schwarzen Oliven*

## Pizza

- RAFFINATA** 25  
**Mozzarella, gamberi, zucchine, pomodorini cherry e scorza di limone**  
*Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Zitronenschale*