

# Specialità di Stagione

- Prosciutto crudo di San Daniele e melone** 22  
*Melone mit Rohschinken*
- Mozzarella di bufala, insalata verde, pomodori, avocado e cipolle rosse** 23  
*Büffel-Mozzarella, grüner Salat, Tomaten, Avocado und rote Zwiebeln*
- Insalata Piazza:** 24  
**lattuga, rucola, caprino, pollo, mela e noci**  
*Blattsalat, Rucola, Ziegenfrischkäse, Pouletwürfel, Apfel und Baumnüsse*
- Insalata verde con mango, melone e ananas** 20  
*Grüner Salat mit Mango, Melone und Ananas*
- + petto di pollo alla piastra / gebratene Pouletbrust** 25
- + scaloppina di salmone alla griglia / gegrillte Lachsschnitte** 27
- • • • •
- Filetti di pesce persico fritti con cicorino, pomodorini e salsa tartara** 28  
*Frittierte Eglifilets mit Chicorée-Tomatensalat und Sauce Tartar*
- Spiedo di carne e peperoni, patate fritte e salsa BBQ** 29  
*Gemischter Fleisch- und Peperonispieß mit Pommes frites und Sauce BBQ*

## Il mare in Tavola

### Antipasti

- Cozze alla marinara (selon arrivage)** 19 | 23  
*Miesmuscheln „marinara“*
- Tartare di tonno al lime con avocado e pomodorini** 25  
*Limetten-Thunfischtartare mit Avocado- Kirschtomatensalat*

### Primi

- Spaghetti alle vongole veraci (selon arrivage)** 24  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*
- Risotto profumato al limone con code di gambero e rucola** 26  
*Risotto mit Garnelen und Rucola an Zitrone parfümiert*

### Secondi

- Zuppa del pescatore con pomodorini cherry e crostini all'aglio e prezzemolo** 18 | 26  
*Fischsuppe mit Kirschtomaten und Petersilien-Knoblauch-Croutons*
- Filetti di orata spadellati con olive taggiasche, fiori di capperi e pomodorini** 30  
*Gebratene Doradenfiles mit schwarzen Oliven, Kapernbeeren und Kirschtomaten*

### Pizza

- Frutti di Mare** 25  
**Pomodoro, frutti di mare, aglio**  
*Tomaten, Meeresfrüchte und Knoblauch*