

SAPORI di MARE

Antipasti

Variazione di capesante gratinate <i>Variation von gratinierten Jakobsmuscheln</i>	29
Insalata di polipo tiepido all'extravergine e limone <i>Lauwarmer Tintenfischsalat an Olivenöl und Zitrone</i>	24
Astice spadellato su bouquet d'insalata <i>Hummer mit Salat-Bouquet</i>	36

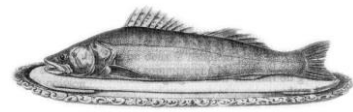
Primi

Tagliolini spadellati all'astice con pomodorini e basilico <i>Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	32	
		antipasto Vorspeise 25
Ravioli con ripieno di crostacei in guazzetto di scampo <i>Krustenterravioli an einer Scampisauce</i>	29	
		antipasto Vorspeise 23
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	25	

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari
Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden

Zuppe

Zuppetta di pesce mediterranea con crostini all'aglio 16
Fischsüppchen "Mediterranea" mit Knoblauchcroûtons



Secondi

Spiedini di coda di rospo e gamberoni con salsa allo zafferano 39
Seeteufel- und Garnelenspieße an Safransauce

Fritto misto di mare 39
Frittierte Fische vom Meer

Filetto di branzino al cartoccio con vongole e cozze 40
Seewolffilet mit Venus- und Miesmuscheln in der Folie gebacken

Sogliola intera alla mugnaia 44
Seezunge „Müllerin-Art“

Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero 45
Gebratene Edelfische an Champagnersauce und Trüffel

Pesce fresco di mare alla Mediterranea con olio d'oliva e erbe 2 Pers. 90
secondo l'offerta del mercato
Frische Meeresfische mit Olivenöl und Kräutern nach Markangebot

Menu Degustazione

Degustationsmenu



Carpaccio di salmone e capesante
Lachs-und Jakobsmuscheln-Carpaccio



Tagliolini ai gamberoni con pesto all'aglio orsino
Hausgemachte feine Bandnudeln mit Riesengarnelen an Bärlauch-Pesto



Scrigno di filetto di sogliola all'astice
Patate e verdure di stagione
*Seezungenfilet mit Hummer-Ragout gefüllt
Kartoffeln und Saisongemüse*



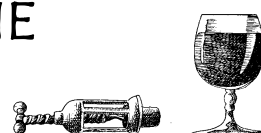
Semifreddo alle fragole con salsa alla vaniglia
Erdbeerhalbgefrorenes mit Vanillesauce




79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

AL BICCHIERE / OFFENE WEINE



BIANCHI TICINO

CHARMONT Bianco della Svizzera Italiana Azienda Agricola Albaino – Novazzano	2016	1 dl	7
SASSO CHIERICO Merlot Bianco, DOC Tenuta Sasso Chierico, Fam. Antognini, Guado	2016	1 dl	7
 IL CHARDONNAY barricato, DOC Angelo Delea, Losone	2016	1 dl	8

BIANCHI ITALIA

I SISTRI Chardonnay IGT Felsina, Toscana	2015	1 dl	9
ARNEIS BLANGÈ (vitigno autoctono) Ceretto, Piemonte	2017	1 dl	10

ROSATO TICINO

ROSA DI LUNA Merlot del Ticino, DOC Angelo Delea, Losone	2017	1 dl	7
--	------	------	---

ROSSI TICINO

TRE TERRE Merlot, DOC Chiodi, Ascona	2016	1 dl	7
 CARATO barricato, DOC Angelo Delea, Losone	2015	1 dl	8

ROSSI ITALIA

BARBERA D'ALBA DOC Azienda Monfalletto Cordero di Montezemolo – La Morra	2016	1 dl	6
TERRE DI SAN LEONARDO IGT Tenuta San Leonardo, Trentino Alto Adige	2014	1 dl	7
IL BRUCIATO Cabernet – Merlot – Syrah, DOC Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, Toscana	2015	1 dl	8
PRIMO CAPO PRIMITIVO IGT Salento Masseria Capoforte, Puglia	2014	1 dl	10