



BOAT DELIVERY

Insalata di Coniglio , Mango , Rucola e Feta greca

Euro 16,00

Rabbit, Mango, Rocket and Greek Feta Salad

Kaninchen-, Mango-, Rucola- und griechischer Fetasalat

Salade de lapin, mangue, roquette et feta grecque

Gamberi con Insalata verde , Faprino , Olive taggiasche , Pomodori secchi , Crouton

Euro 16,00

Prawns with green salad, Faprino, Taggiasca olives, dried tomatoes, Crouton

Garnelen mit grünem Salat, Faprino, Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten, Crouton

Crevettes avec salade verte, Faprino, olives Taggiasca, tomates séchées, Crouton

Tartare di Salmone con spuma di Avocado , Zenzero e Pepe rosa

Euro 16,00

Salmon tartare with avocado mousse, ginger and pink pepper

Lachstatar mit Avocado-Mousse, Ingwer und rosa Pfeffer

Tartare de saumon à la mousse d'avocat, gingembre et poivre rose

Tartare di Tonno , Sesamo e Paprika

Euro 18,00

Tuna, Sesame and Paprika Tartare

Thunfisch, Sesam und Paprika Tartar

Tartare de thon, sésame et paprika

Tartare di Gamberi rossi e Limone

Euro 18,00

Tartare of red prawns and lemon

Tartar aus roten Garnelen und Zitrone

Tartare de crevettes rouges et citron

Coniglio in bassa cottura , Erbette di Colmegna, spuma di Ceci Euro 25,00

Low cooked rabbit, Colmegna herbs, Chickpea foam

Niedrig gekochtes Kaninchen, Colmegna-Kräuter, Kichererbsenschaum

Lapin peu cuit, herbes de Colmegna, mousse de pois chiches

Tentacolo di Polipo scottato con Arancia, Sedano e Cipolle di Tropea Euro 24,00

Octopus tentacle seared with Orange, Celery and Tropea Onions

Octopus Tentakel mit Orangen-, Sellerie- und Tropea-Zwiebeln

Tentacule de poulpe saisi avec des oignons orange, céleri et Tropea

Spaghetti al Ragù di Branzino e Limone Euro 16,00

Spaghetti with Sea Bass and Lemon Sauce

Spaghetti mit Wolfsbarsch und Zitronensauce

Spaghetti au bar et sauce au citron

Riso di Venere , Verdure croccanti, Burrata affumicata Euro 15,00

Venus rice, crunchy vegetables, smoked burrata

Venusreis, knuspriges Gemüse, geräucherter Burrata

Riz Vénus, légumes croquants, burrata fumée

Gamberoni scottati all'Arancia con Finocchi al limone Euro 26,00

Orange seared prawns with lemon fennel

Orange gebratene Garnelen mit Zitronenfenchel

Crevettes poêlées à l'orange et fenouil au citron

Tartare di Manzo al coltello con Paprika e Senape 120g Euro 18,00

Beef tartare with paprika and mustard 120g

Rindertartar mit Paprika und Senf 120g

Tartare de boeuf au paprika et à la moutarde

Tartare di Manzo al coltello con Paprika e Senape 200g	Euro 32,00
<i>Beef tartare with paprika and mustard 200g</i>	
<i>Rindertartar mit Paprika und Senf 200g</i>	
<i>Tartare de boeuf au paprika et à la moutarde 200g</i>	
Frittura di Calamari e Gamberi con salsa allo Yogurt	Euro 27,00
<i>Fried calamari and prawns with yoghurt sauce</i>	
<i>Gebratene Calamari und Garnelen mit Joghurtsauce</i>	
<i>Calamars frits et crevettes à la sauce au yaourt</i>	
Filetti di Pesce Persico	Euro 25,00
<i>Perch filets</i>	
<i>Barschfilets</i>	
<i>Filets de perche</i>	
Tiramisu della casa	Euro 9,00
<i>Homemade Tiramisu</i>	
<i>Hausgemacht Tiramisu</i>	
<i>Tiramisu de la maison</i>	
Ananas con Frutti di Bosco	Euro 9,00
<i>Pineapple with Berries</i>	
<i>Ananas mit Beeren</i>	
<i>Ananas aux baies</i>	
Chicche di Gelato nel proprio guscio	Euro 10,00
<i>Ice cream goodies in its shell</i>	
<i>Eis Goodies in der Schale</i>	
<i>Bonbons à la crème glacée dans sa coquille</i>	