

ANTIPASTI

APPETIZERS - HORS D'OEUVRE - VORSPEISEN

Zupetta di Cozze
Mussels Soup
Soupe de Moules
Muschelnsuppe

€ 15,00

tartare di Manzo al coltello
Beef tartare minced with a knife
tartare de Boeuf au couteau
Rindertartar mit einem Messer gehackt

€ 17,00

Polpo arrosto con misticanza € 17,00
roasted Octopus with mixed salad
Poulpe rôti avec salade composée
Gebratener Oktopus mit gemischtem Salat

tagliere di Salumi e Formaggi € 13,00
Salami and Cheese plate
assiette de Salami et Fromage
Salami und Kaseplatte

carpaccio di Gambero rosso € 18,00
con Burrata
red Prawn carpaccio with Burrata
carpaccio de Crevettes rouges avec Burrata
Rotes Garnelen-Carpaccio mit Burrata

Caprese con Bufala € 15,00
Caprese with Buffalo Mozzarella
Caprese à la Mozzarella de Bufflonne
Caprese mit Büffelmozzarella

Capesante gratinate € 15,00
Scallops au gratin
Coquilles Saint-Jacques gratinées
Jakobsmuscheln gratiniert

Prosciutto crudo e Melone € 15,00
raw Ham and Melon
Jambon cru et Melon
Roher Schinken und Melone



Zupetta di Cozze



Caprese con Bufala

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeck € 2,00

In mancanza di reperimento del prodotto fresco sul mercato, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati

PRIMI PIATTI **FIRST DISHES - PREMIERS PLATS - ERSTE GERICHTE**

Spaghetti allo Scoglio
Spaghetti with Seafood
Spaghettis aux fruits de mer
Spaghetti mit Meeresfrüchten

€ 19,00

Tagliatelle al Pesto
Tagliatelle with Pesto sauce
Tagliatelles au Pesto
Bandnudeln mit Pestosauce

€ 13,00

Ravioli di Cernia con ragù
di Capesante
Grouper ravioli with scallop ragout
Ravioli de mérou au ragoût de Saint-Jacques
Zackenbarsch-Ravioli mit Jakobsmuschelragout

€ 18,00

Tagliatelle al ragù di Scottona
Tagliatelle with scottona ragout
Tagliatelles au ragoût de scottona
Tagliatelle mit Scottona-Ragout

€ 14,00

Spaghetti alle Vongole Veraci
Spaghetti with Clams
Spaghettis aux Palourdes
Spaghetti with Muscheln

€ 17,00

Spaghetti aglio, olio, peperoncino
Spaghetti with garlic, oil and hot peppers
spaghetti à l'ail, à l'huile et aux piments forts
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer

€ 12,00

Tagliatelle con Gamberi,
Zucchini e Pesto
Tagliatelle with Prawns, Courgettes & Pesto
Tagliatelles aux Crevettes, Courgettes et Pesto
Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini, Pestosauce

€ 18,00

Paccheri dello chef con
Salsiccia, Zuchine e Burrata
Chef's Paccheri with sausage, courgettes, Burrata
Paccheri du chef aux saucisses, courgettes, Burrata
Chef's Paccheri mit Wurst, Zucchini, Burrata

€ 17,00



Spaghetti allo Scoglio



Tagliatelle al Ragù di Scottona

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeck € 2,00

In mancanza di reperimento del prodotto fresco sul mercato, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati

SECONDI PIATTI DI PESCE

MAIN COURSES OF FISH - PLATS DE POISSON - HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Branzino alla brace 400/500 gr. € 18,00
 grilled sea Bass 400/500 gr.
 Bar grillé 400/500 gr.
 Ge grillter Wolfsbarsch 400/500 gr.

Fritto di Calamari e Gamberi € 18,00
 fried Prawns and Calamari
 Calamars frits et Crevettes
 gebratene Garnelen und Calamari

Orata al forno alla Siciliana € 18,00
 con Patate
 Sicilian baked sea bream with potatoes
 Daurade Sicilienne au four avec pommes de terre
 Sizilianische gebackene Dorade mit Kartoffeln

grigliata mista di Pesce € 22,00
 mixed grilled Fish
 Poisson grillé mélangé
 Gemischter gegrillter Fisch

Spiedino di Gamberi, Calamari € 17,00
 e Verdure
 Skewer of Prawns, Calamari and vegetables
 Brochette de Crevettes, Calamars et légumes
 Spieß mit Garnelen, Calamari und Gemüse

Calamari gratinati € 18,00
 gratin Calamari
 gratin de Calamars
 Gratinierte Calamari



Orata al forno alla Siciliana con Patate



Calamari Gratinati

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeck € 2,00
 In mancanza di reperimento del prodotto fresco sul mercato, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati

SECONDI PIATTI DI CARNE
MAIN COURSES OF MEAT - PLATS DE VIANDE - HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Petto di Pollo alla brace	€. 14,00	Fiorentina di Manzo alla brace	€. 5,50
con Patate		grilled Florentine Steak	all'etto price for 100 grams
grilled Chicken breast with Potatoes		Entrecôte de Boeuf grillée	prix pour 10 gr.
Poitrine de Poulet grillée avec pommes de terre		gegrilltes Florentiner Rindersteak	preis pro 100 gr.
gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln			

Picanha Brasiliana alla brace	€. 18,00	Bistecca di Tomahawk alla brace	€. 5,50
grilled Brazilian Picanha		grilled Tomahawk beef Steak	all'etto price for 100 grams
Picanha Brésilienne grillée à la braise		Steak de Tomahawk grillée	prix pour 10 gr.
Gegrillte Brasilianische Picanha		gegrilltes Tomahawk-Rindersteak	preis pro 100 gr.

Costata di Angus alla brace	€. 23,00	Tagliata di Manzo alla brace	€. 18,00
con Patate		con pomodorini, rucola e scagli di grana	
grilled Angus Ribeye with potatoes		grilled sliced Beef	
Entrecôte Angus grillée et pommes de terre		with cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes	
gegrilltes Angus Ribeye mit Kartoffeln		tranches de Boeuf grillées	
		avec tomates cerises, roquette et flocons de parmesan	
		gegrilltes, geschnittenes Rindfleisch	
		mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken	



Costata di Angus alla brace con Patate



Tagliata di Manzo alla brace
con pomodorini, rucola e scaglie di Grana

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeck € 2,00

In mancanza di reperimento del prodotto fresco sul mercato, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati