

I nostri piatti degustazione – Vorspeisen probieren – Taste Dishes

"Il Plateau delle Crudités"

Gran misto di Crudités composto da branzino, tonno, salmone, gamberoni, capasanta, canestrelli e calamaro, a completare salse della casa. (2-3-4-10-12)

A great mix of raw fish, composed of: Sea bass, Tuna, Salmon, Prawns, Scallop, Queen scallops, Squid.
Eine großartige Mischung aus rohem Fisch, bestehend aus: Wolfsbarsch, Thunfisch, Lachs, Garnelen, Jakobsmuschel, Königin-Jakobsmuscheln, Tintenfisch.

€ 26,00

"La Tavolozza di Trimalcione"

Degustazione di sei antipasti freddi del giorno. (1-2-3-4-8-10-12-14)

Tasting of six cold appetizers of the day.

Verkostung von sechs kalten Vorspeisen des Tages.

€ 26,00

"Il Gran Graten"

Classico gratinato di capasanta, canestrelli, cozze, triglia, alici, capelunghe, gamberoni.
(1-2-3-4-7-8-12-14)

Gratin of scallops, Queen scallops, Mussels, Red mullet, Anchovies, Razor clam, Prawns.

Gratin von Jakobsmuscheln, Muscheln, Königin-Jakobsmuscheln, Rotbarbe, Sardellen, Schwertmuschel, Garnelen.

€ 26,00

"La Padellata"

Gran sautée di cozze, vongole, scampo, gamberone, capelunghe, canestrelli. (1-2-4-12)

Grand sautée of Mussels, Clams, Shrimp, Prawns, Razor Clam, Queen scallops.

Große Sauté von Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Garnelen, Schwertmuscheln und Königin-Jakobsmuscheln.

€ 26,00

Le nostre tartares e crudi di mare

Tartare di tonno con confettura di cipolle rosse (4)

Tuna tartare with red onion jam

Thunfischtatar mit roter Zwiebelmarmelade

€ 16,00

Tartare di branzino con sale nero (4)

Sea bass tartare with black salt

Wolfsbarsch Tartar mit schwarzem Salz

€ 16,00

Tartare di salmone con crema di rafano e ricotta (4-7)

Salmon tartare with horseradish cream and ricotta

Lachstatar mit Meerrettichcreme und Ricotta

€ 16,00

Tartare di gamberoni con salsa citronette (2-7-12)

Prawn tartare with citronette sauce

Garnelentatar mit Citronettesauce

€ 16,00

Carpaccio di ombrina con puntarelle, carote e zeste di limone (4)

Amberjack carpaccio with puntarelle, carrots, and lemon zest

Ombrina-Carpaccio mit Puntarelle, Karotten und Zitronenzeste

€ 18,00

Ostriche Fresche (4)

Fresh oysters

Frische Austern

€ 6,00 (al pezzo)

Antipasti Freddi – Kalt Vorspeisen – Cold Starters

Il mantecato di branzino con crostini (1-3-4-10)

Sea bass mousse with toasted bread

Seebarsch Mousse mit getoastetem Brot

€ 13,00

Il “Savor” di alici con pinoli, uvetta e vincotto (1-4)

Adriatic marinated anchovies with pine nuts and raisins

Adria Sardellen "Chioggia Art" mit Pinienkernen, Rosinen und Vincotto

€ 13,00

Alici marinate su misticanza con marinata di pomodoro e emulsione di basilico (4-12)

Marinated anchovies with tomato marinade and basil emulsion

Marinierte Sardellen mit Tomatenmarinade und Basilikum-Emulsion

€ 13,00

Il polpo con olive, misticanza, pomodoro, salsa yogurt e paprica dolce (3-7-10-14)

Octopus salad with olives, mixed greens, tomatoes, yogurt sauce, and sweet paprika

Oktopus-Salat mit Oliven, gemischtem Grün, Tomaten, Joghurt-Sauce und süßem Paprika

€ 14,00

Cestino Croccante con Insalata di Seppia, Pomodori Secchi e Mandorle Tostate (1-3-8-14)

Crunchy basket with cuttlefish salad, sun-dried tomatoes, and toasted almonds

Krokanter Korb mit Tintenfisch-Salat, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

€ 14,00

Antipasti Caldi – Seasonal Warm Vorspeisen – Seasonal Hot Dishes

Le cozze “alla Busara” (1-12-14)

Stewed mussels “Busara style”

Muscheln nach “Busara-Art”

€ 13,00

I canestrelli nostrani sgusciati grigliati su misticanza, pomodoro ciliegino, feta e citronette (3-7-11-14)

Local grilled Queen Scallops on a bed of mixed salad, cherry tomatoes, feta, and citronette sauce

Lokale gegrillte Königin-Jakobsmuscheln auf gemischtem Salat, Kirschtomaten, Feta und Zitronette-Sauce

€ 13,00

Capelunghe alla griglia, sale, pepe, olio extravergine (7-14)

Grilled razor shell with salt, pepper, and extra virgin olive oil

Gegrillte Schwertmuscheln mit Salz, Pfeffer und Olivenöl

€ 13,00

Zuppa di gamberi e fagioli (1-2-12)

Prawns and beans soup

Garnelen- und Bohnensuppe

€ 12,00

Capesante gratinate (pz 3) (1-7-14)

Gratinated scallops (3 pieces)

Gratinerte Jakobsmuscheln (3 Stück)

€ 15,00

Primi Piatti – First Courses

Risotto con frutti mare del golfo (1-2-7-4-8-9-12-14)

Risotto with local seafood

Risotto mit lokalen Meeresfrüchten

€ 16,00 (*min per 2*)

Paccheri con la Coda di Rospo, zafferano e pomodorini (1-4-9-12)

Paccheri with monkfish, saffron, and Pachino tomatoes

Paccheri mit Seeteufel, Safran und Pachino-Tomaten

€ 15,00

Spaghetti con le Vongole veraci e Bottarga di Muggine da Cabras (1-4-14)

Spaghetti with vongole veraci and Bottarga from Cabras

Spaghetti mit Vongole und Cabras-Bottarga

€ 17,00

Linguine con Bottarga di Tonno Sarda e Pistacchio (1-4-7-8-9)

Linguine with tuna bottarga from Sardinia and chopped pistachios

Linguine mit Thunfisch-Bottarga aus Sardinien und gehackten Pistazien

€ 18,00

Gnocchi di Patate Fatti in Casa con Gamberi e Asparagi (1-2-3-7-9-12)

Homemade potato gnocchi with prawns and asparagus

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen und Spargel

€ 16,00

Tagliolini all'uovo con gamberoni “alla busara” (1-2-3-9-12)

Tagliolini with prawns in Busara style

Tagliolini mit Garnelen nach Busara-Art

€ 18,00

Secondi Piatti – Fish Dishes – Second Courses

Calamari alla griglia e cicorietta ripassata (4-14)

Grilled squid with sautéed chicory

Gegrillte Tintenfische mit sautiertem Chicorée

€ 16,00

Gamberoni alla griglia su misticanza e pomodorini (2-3-10-12)

Grilled prawns on mixed salad and cherry tomatoes

Gegrillte Garnelen auf gemischtem Salat und Kirschtomaten

€ 22,00

Trancio di pesce spada alla mediterranea con capperi, olive taggiasche, pomodorino e emulsione di basilico (1-4)

Mediterranean-style swordfish with capers, Taggiasca olives, tomatoes, and basil emulsion

Mediterraner Schwertfisch mit Kapern, Taggiasca-Oliven, Tomaten und Basilikumemulsion

€ 22,00

Tagliata di tonno su crema di melanzane e peperone arrosto (4)

Tuna steak on eggplant cream and roasted peppers

Thunfischsteak auf Auberginencreme und gerösteten Paprika

€ 24,00

Polpo grigliato su fonduta al Parmigiano e salsa verde (1-7-14)

Grilled octopus on parmesan fondue with green sauce

Gegrillter Oktopus auf Parmesanfondue mit grüner Sauce

€ 24,00

Code di gamberoni su crema al Tartufo Nero (1-2-7-12)

Royal prawn tails with black truffle cream

Garnelen mit Trüffelcreme

€ 26,00

Pescato del giorno con contorno di Patate al forno e Cicoria ripassata (4)

Catch of the day with roasted potatoes and sautéed chicory

Tagesfang mit gebackenen Kartoffeln und sautiertem Chicorée

Da € 26,00 a € 40,00 a persona

Contorni – Side Dishes – Beilagen

- Insalata mista di stagione – Mixed seasonal salad – Gemischter Saison-Salat € 4,00
 - Patate nostrane al forno – Roasted local potatoes – Gebratene lokale Kartoffeln € 5,00
 - Cicorietta Catalogna "ripassata" al tegame con Aglio, Peperoncino, Acciuga e Pecorino grattugiato – Sautéed Catalonia chicory with garlic, chili, anchovy, and grated Pecorino – Sautierter Katalanischer Chicorée mit Knoblauch, Chili, Sardellen und geriebenem Pecorino € 6,00 (4)
 - Spadone Trevigiano gratinato – Gratinated Treviso – Gratiniert Treviso € 6,00 (1-7)
-

Dessert

- Crepe flambé all'Arancio amaro – Flame crêpes with bitter orange – Flambierte Crêpes mit Bitterorange (1-3-7)
- Strudel di Mele con Crema Inglese – Apple strudel with English cream – Apfelstrudel mit Englischer Creme (1-3-7)
- Torta Ganache su Pasta frolla e granella di Nocciole – Ganache chocolate cake on shortcrust pastry with hazelnut crumbs – Schokoladen-Ganache-Kuchen auf Mürbeteig mit Haselnussbröseln (1-3-5-7-8)
- Semifreddo al torroncino con salsa di cioccolato, caramello salato e crumble – Nougat semifreddo with chocolate sauce, salted caramel, and crumble – Nougat-Semifreddo mit Schokoladensauce, gesalzenem Karamell und Crumble (5-7-8)
- Gelato Vaniglia "bourbon" con Lamponi – Bourbon vanilla ice cream with raspberries – Bourbon-Vanilleeis mit Himbeeren (7)
- Sorbetto di Limone con Salsa di Finocchio e Menta – Lemon sorbet with fennel sauce and mint – Zitronensorbet mit Fenchelsauce und Minze (1-3-5-7-8)

€ 6,00

Coperto € 3,00

Coperto tavolo "Queen Victoria" € 4,00
