

## ANTIPASTI

1 Insalata di piovra	€ 14,00
2 Sarde in saor	€ 12,00
3 Baccalà mantecato con polenta	€ 14,00
4 Gamberetti olio, limone e zucchine	€ 13,00
5 Impepata di cozze e vongole	€ 15,00
6 Cappe sante alla griglia	€ 13,00
7 Tartare di tonno e avocado	€ 16,00
8 Antipasto alla bandiera, con pesce del giorno	€ 20,00
9 Prosciutto e melone	€ 15,00
10 Bruschetta classica	€ 8,00
11 Insalata caprese, con mozzarella di bufala	€ 14,00

## PRIMI PIATTI

1 Tagliatelle scampi e zucchine	€ 16,00
2 Pennette con tonno fresco e pomodoro	€ 16,00
3 Tortelli, pasta al nero di seppia ripieni al branzino	€ 18,00
4 Spaghetti alle vongole	€ 16,00
5 Spaghetti al nero di seppia	€ 15,00
6 Gnocchi di patate con gamberetti e rucola	€ 15,00
7 Gnocchi di patate al salmone	€ 15,00
8 Penne al pesto e gamberetti	€ 15,00
9 Zuppa di pesce dello chef	€ 18,00
10 Spaghetti alla busara	€ 15,00
11 Spaghetti allo scoglio	€ 18,00
12 Risotto di pesce (Prezzo per persona, minimo 2 porzioni)	€ 18,00
13 Lasagne alla bolognese	€ 14,00
14 Tagliatelle ai funghi misti	€ 14,00
15 Spaghetti alla carbonara	€ 14,00
16 Tagliatelle all'astice dello chef	€ 28,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

1 Trancio di tonno alla griglia con sesamo	€ 18,00
2 Seppie in nero con polenta	€ 16,00
3 Frittura mista con pesce del giorno	€ 18,00
4 Pesce del giorno alla griglia	€ 19,00
5 Scampi o gamberoni alla griglia	€ 24,00
6 Grigliata mista di pesce	€ 28,00
7 Pesce del giorno al forno con patate e olive	€ 22,00
8 Rombo al forno con patate olive (Prezzo per persona, minimo 2 porzioni)	€ 28,00

## SECONDI PIATTI DI CARNE

1 Scaloppine al vino bianco	€ 14,00
2 Cotolette alla milanese preparate dallo chef	€ 14,00
3 Fegato alla veneziana con polenta	€ 16,00
4 Entrecote ai ferri	€ 20,00
5 Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 25,00
6 Costata di manzo alla griglia	€ 28,00

## CONTORNI

1 Patate forno	€ 6,00
2 Patate fritte	€ 6,00
3 Verdure alla griglia	€ 6,00
4 Spinaci al burro	€ 6,00
5 Insalata mista	€ 6,00

## DOLCI REINTERPRETATI DALLA NOSTRA CUCINA

1 Tiramisù	€ 7,00
2 Panna cotta	€ 7,00
3 Cannolo siciliano	€ 7,00

*The staff can provide more information about the presence of substances and products causing allergies or intolerances.  
If necessary it could be used frozen food*

*Service 12%*

## STARTER

1 Octopus salad	€ 14,00
2 Sardines in saor	€ 12,00
3 Baccalà creamed with polenta	€ 14,00
4 Shrimp marinated in lemon and olive oil with zucchini	€ 13,00
5 Steamed mussels and clams in white wine and garlic	€ 15,00
6 Grilled scallops	€ 13,00
7 Tuna tartare and avocado	€ 16,00
8 "Bandiera's stater" with fish of the day	€ 20,00
9 Parma ham and melon	€ 15,00
10 Classic bruschetta	€ 8,00
11 Caprese salad, with buffalo mozzarella	€ 14,00

## FIRST DISHES

1 Tagliatelle with scampi and zucchini	€ 16,00
2 Penne with fresh tuna and tomato	€ 16,00
3 Tortelli, cpasta stuffed with sea bass in squid ink sauce	€ 18,00
4 spaghetti with clams	€ 16,00
5 Spaghetti with squid ink in black sauce	€ 15,00
6 Potato gnocchi with shrimp and rocket	€ 15,00
7 Potato gnocchi with salmon	€ 15,00
8 Penne with pesto and prawns	€ 15,00
9 Chef's Fish Soup	€ 18,00
10 Spaghetti with shrimp scampi in spicy tomato sauce	€ 15,00
11 Spaghetti with seafood of the day	€ 18,00
12 Risotto with seafood of the day (Price per person, min 2 portions)	€ 18,00
13 Lasagna Bolognese	€ 14,00
14 Tagliatelle with mixed mushrooms	€ 14,00
15 Spaghetti carbonara	€ 14,00
16 Homemade pasta with whole lobster	€ 28,00

## SECOND COURSE OF FISH



1 Tuna steak in a crust with sesame	€ 18,00
2 Cuttlefish in black sauce with polenta	€ 16,00
3 Fried mixed seafood of the day	€ 18,00
4 Grilled fish of the day	€ 19,00
5 Grilled scampi or king prawns	€ 24,00
6 Mixed grilled fish	€ 28,00
7 Baked fish of the day with potatoes and olives	€ 22,00
8 Baked turbot with potatoes and olives (Price per person, minimum 2 portions)	€ 28,00

## SECOND COURSE OF MEAT

1 Pork scallops in white wine	€ 14,00
2 Milanese cutlets prepared by the chef	€ 14,00
3 Venetian-style calf liver with polenta	€ 16,00
4 Grilled Entrecote	€ 20,00
5 Sliced beef with rocket and parmesan	€ 25,00
6 Grilled rib - eye steak	€ 28,00

## SIDE DISHES

1 Baked potatoes	€ 6,00
2 french fries	€ 6,00
3 Grilled vegetables	€ 6,00
4 Spinach with butter	€ 6,00
5 Mixed salad	€ 6,00

## HOME MADE DESSERTS

1 Tiramisu	€ 7,00
2 Panna cotta	€ 7,00
3 Sicilian cannoli	€ 7,00

*The staff can provide more information about the presence of substances and products causing allergies or intolerances.  
If necessary it could be used frozen food*

*Service 12%*

## HORS - D'OEUVRE

1 Salade de poulpe	€ 14,00
2 Sardines dans les oignons	€ 12,00
3 La morue à la crème avec de la polenta	€ 14,00
4 Crevettes, l'huile d'olive, citron et courgette	€ 13,00
5 Moules et palourdes palourdes poivrées	€ 15,00
6 Coquilles saint jacques grillées	€ 13,00
7 Tartare de thon et avocat	€ 16,00
8 "Antipasto Bandiera", mix de fruits de mer de la journée	€ 20,00
9 Jambon et melon	€ 15,00
10 Bruschettas à la tomate, basilic	€ 8,00
11 Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne	€ 14,00

## PATES RIZ SOUP

1 Tagliatelles avec langoustines et courgettes	€ 16,00
2 Penne avec thon frais et tomate	€ 16,00
3 Tortelli, pâtes à l'encre de seiche farcies au bar	€ 18,00
4 Spaghettis aux palourdes	€ 16,00
5 Spaghetti au noir de seiche	€ 15,00
6 Gnocchi de pommes de terre aux crevettes et roquette	€ 15,00
7 Gnocchi de pommes de terre au saumon	€ 15,00
8 Penne au pesto et crevettes	€ 15,00
9 Soupe de poisson du chef	€ 18,00
10 Spaghetti avec langoustines sauce tomate épicé	€ 15,00
11 Spaghetti à la marinère de la journée	€ 18,00
12 Risotto au poisson (Prix par personne, minimum 2 portions)	€ 18,00
13 Lasagne Bolognaise	€ 14,00
14 Tagliatelles au mélange de champignons	€ 14,00
15 Spaghettis Carbonara	€ 14,00
16 Nouilles fait maison de homard	€ 28,00

## PLATS PRINCIPAUX À BASE DE POISSONS

1 Steak de thon en croûte au sésame	€ 18,00
2 Seicheou noir avec polenta	€ 16,00
3 Poissons frit mélange	€ 18,00
4 Poissons grillés de la journée	€ 19,00
5 Langoustines or crevettes grillées	€ 24,00
6 Poissons grillés mixtes	€ 28,00
7 Poisson du jour au four avec pommes de terre et olives	€ 22,00
8 Turbot au four avec pommes de terre et olives	€ 28,00

(Prix par personne, minimum 2 portions)

## PLATS PRINCIPAUX À BASE DE VIANDE

1 Escalope au vin blanc	€ 14,00
2 Escalopes milanaises préparées par le chef	€ 14,00
3 Foie de veau à la venitienne (saute aux oignons)	€ 16,00
4 Entrecôte Grillée	€ 20,00
5 Coupe de boeuf à la roquette et au parmesan	€ 25,00
6 Steak de faux - filet grillé	€ 28,00

## LÉGUMES

1 Pommes de terre au four	€ 6,00
2 Pommes de terre frites	€ 6,00
3 Légumes grillés	€ 6,00
4 Épinards au beurre	€ 6,00
5 Salade mixte	€ 6,00

## DESSERTS MAISON

1 Tiramisu	€ 7,00
2 Panna cotta	€ 7,00
3 Cannoli siciliens	€ 7,00

*The staff can provide more information about the presence of substances and products causing allergies or intolerances.  
If necessary it could be used frozen food*

*Service 12%*

## VORSPEISEN

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Oktopussalat                                  | € 14,00 |
| 2. Marinierte sardinen                           | € 12,00 |
| 3. Kabeljau in rahm mit weicher polenta          | € 14,00 |
| 4. Garnelen mit öl, zitrone zucchini             | € 13,00 |
| 5. Gepfefferte muscheln und venusmuscheln        | € 15,00 |
| 6. Jakobsmuscheln vom grill                      | € 13,00 |
| 7. Thunfisch- und avocado - tartar               | € 16,00 |
| 8. Gemischte vorspeisen vom fish des tages       | € 20,00 |
| 9. Melone mit parma schinken                     | € 15,00 |
| 10. Bruschetta mit tomato, basilikum             | € 8,00  |
| 11. Salat caprese mit tomaten, mozzarella bufala | € 14,00 |

## ERSTER GANGE

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Nudeln mit scampi und zucchini                                   | € 16,00 |
| 2. Pennette mit frischem thunfisch, tomate                          | € 16,00 |
| 3. Mit wolfsbarsch gefüllte tortelli und tintenfischtinte           | € 18,00 |
| 4. Spaghetti mit venusmuscheln                                      | € 16,00 |
| 5. Spaghetti mit tintenfisch und schwarz                            | € 15,00 |
| 6. Knödel mit garnelen und rucola                                   | € 15,00 |
| 7. Knödel mit lachs   | € 15,00 |
| 8. Penne mit pesto und garnelen                                     | € 15,00 |
| 9. Fischsuppe mit meeresfrüchte des tages                           | € 18,00 |
| 10. Spaghetti all basara (mit scampi in tomatensauce)               | € 15,00 |
| 11. Spaghetti mit meeresfrüchte des tages                           | € 18,00 |
| 12. Risotto mit fisch (Preis pro Person, mindestens zwei Portionen) | € 18,00 |
| 13. Bolognese-lasagne   | € 14,00 |
| 14. Tagliatelle mit gemischten pilzen                               | € 14,00 |
| 15. Spaghetti alla carbonara  | € 14,00 |
| 16. Hausgemachte nudeln mit hummer                                  | € 28,00 |

## FISCHGE RICHTE



- |   |         |
|---|---------|
| 1. Thunfischsteak in einer kruste mit sesam   | € 18,00 |
| 2. Tintenfische auf venetianische art mit polenta   | € 16,00 |
| 3. Gemischter gebratener fisch  | € 18,00 |
| 4. Gegrillter fish de tages   | € 19,00 |
| 5. Gegrillter scampi vom or garnelen  | € 24,00 |
| 6. Gemischter gegrillter fisch  | € 28,00 |
| 7. Gebackener fisch des tages mit kartoffeln und oliven   | € 22,00 |
| 8. Steimbutt auf dem ofen mit kartoffeln und oliven (Preis pro Person, mindestens zwei Portionen) | € 28,00 |

## FLEISCHGERICHTE

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Schweineschnitzel mit weisswein                  | € 14,00 |
| 2. Schnitzel nach mailänder art                     | € 14,00 |
| 3. Leber auf venetianische art mit polenta          | € 16,00 |
| 4. Gegrilltes entrecôte vom rind                    | € 20,00 |
| 5. Geschnetzeltes rindfleisch mit parmesan - rucola | € 25,00 |
| 6. Gegrilltes rib eye steak                         | € 28,00 |

## SEITE

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. Ofenkartoffeln    | € 6,00 |
| 2. Pommes frites     | € 6,00 |
| 3. Gemischter gemüse | € 6,00 |
| 4. Spinatbutter      | € 6,00 |
| 5. Gemischter salat  | € 6,00 |

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| 1 Tiramisu              | € 7,00 |
| 2 Pannacotta            | € 7,00 |
| 3 Sizilianische cannoli | € 7,00 |

*The staff can provide more information about the presence of substances and products causing allergies or intolerances. If necessary it could be used frozen food*

*Service 12%*