

Vorspeisen

Lachscarpaccio mit Algen Salat, Meersalzflocken (A,D,O)	8,90
Olivenmix Luka`S Drei Olivensorten (O)	4,00
Tatar-Trilogie mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Lachs (D,M,O)	12,90
Oktopus Salat mit Artischocken, Rucola, Baby-Tomaten (M,R)	11,50
Dalmatinischer Prosciutto mit pikantem Pecorino (G,H)	11,90
Gemüse-Antipasti Tagesfrisch aus unserer Küche (B,G,O,R)	7,90
Gavuni Frittierte Ährenfische mit Wasabimayo (D,C,A,G)	8,50
Wild Garnelen Serviert auf Chilli-Tomaten Creme (B,L,O)	12,50
Knuspriger Oktopus mit Spargel aus dem Meer, Sepia-Tinte (A,O,R)	12,50
Miesmuscheln in Weißwein-oder Tomatensauce (R,O)	10,90

Suppen

Pikante Scampi Suppe 7,50
zubereitet "a la Minute" (B)

Fischsuppe 4,90
nach dalmatinischer Art (L,G,B)

Erbsencremesuppe (L,G,B) 5,10
mit Limettenschaum und Gamberetti

Pasta & Risotto

Meeresfrüchte (C,B,R) 14,90
mit hausgemachten Tagliatelle "a la Mama"

Steinpilz-Tortellini (A,G) 13,90
in Champagnersauce mit istrischem Trüffel

Zucchini-Spaghetti 8,90
in leichter Parmesan Sauce (A,G)

Schwarzes Risotto (R,G) 14,90
mit Tintenfisch/Salbei/Parmesan klein 8,90

Chilli-Garnelen Risotto(B,G) 19,90
mit Parmigiano Reggiano und Rucola,klein 12,90

Fisch

Unsere ganzen Fische können Sie als Tagesempfehlung und aus folgenden Zubereitungsarten wählen :

Gegrillt, in Salzkruste, al' Forno

oder **LESO** (Gedämpfter Fisch)

Ganzer Steinbutt (D,A,G) 1 dag 0,60
vom Grill mit Spinat-Erdäpfel und cremiger Polenta

Ganze Goldbrasse oder Wolfsbarsch
vom Grill mit Spinat-Erdäpfel und cremiger Polenta oder Leso/
al' Forno mit mediterranem Gemüse (D,A,G) 1 dag 0,60

Ganzer Drachenkopf (D,A,G) 1 dag 0,70
al' Forno, mit mediterranem Gemüse (nur nach Vorbestellung)

Ganzer Wolfsbarsch oder Goldbrasse 1 dag 0,70
in Salzkruste mit Spinat-Erdäpfel und cremiger Polenta (D,A,G)

Seezunge (D,A,G) 1 dag 0,70
vom Grill mit Spinat-Erdäpfel und cremiger Polenta

Hummer (B) 1 dag 0,85
(nur nach Vorbestellung)

Ganzer Oktopus (M) 1 dag 0,70
Al' Forno, mit Gemüse aus dem Süden
(nur nach Vorbestellung)

Fischspezialitäten

Calamari vom Grill (R)	14,50
mit Spinat-Kartoffeln oder Grillgemüse	
Angler “ a la Gregada “ (D,L,O)	21,50
Seeteufel, leicht gedünstet oder vom Grill mit Gemüse aus dem Süden	
Garnelen vom Grill (B,A,G)	20,90
mit Minze-Polenta	
Fischteller-der Klassiker (B,D,R)	19,90
Fischfilet, Garnelen, Calamari, Lachs, Gemüse aus dem Ofen oder Spinat-Kartoffeln	
Fischvariation für zwei Personen	44,90
Goldbrasse oder Wolfsbarsch im Ganzen, St. Jakobs- Muscheln, Garnelen, Lachs, Calamari, Miesmuscheln, Spinat-Erdäpfel und cremiger Polenta (A,D,R,B,G)	
Calamari Fritti (A,C,M,R)	15,50

Fleisch

Rib-Eye Steak (250 gr.)	20,90
auf cremiger Trüffelpolenta (A,G)	
Hühnerfilet vom Grill	14,90
mit Perlen-Thymian Kartoffeln (G)	

Beilagen

Gegrilltes Gemüse	4,50
Spinat-Erdäpfel (G)	3,70
Rosmarin-Kartoffel	3,70
Cremige Polenta (A,G)	3,70

Salate

Grüner Salat (O)	3,60
Blatt Salat (O)	3,60
Gemischter Salat (O)	4,60
Rucola-Parmesan Salat (O)	5,60
Portionen hausgemachtes Brot (A)	1,20

Käse

Eins,Zwei,Drei... (G)	11,90
Trüffel,Pecorino,Rosmarin-Schafskäse	

Dessert

Terracotta-Schokotorte	5,90
mit Amaretto-Beeren und Vanilleeis (A,C,G,E)	
Crema Catalana (C)	4,90
Zabaione (C,G,O)	4,90
Weisweinchateau mit Waldbeeren und Tahiti-Kakao	

