

Antipasti (Vorspeisen)

Kalte Fischvorspeisen

GRAN DEGUSTAZIONE "IL PIRATA"

Unsere komplette kulinarische Reise | 19.5

PANZANELLA DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Brot, Sellerie, roten Zwiebeln und Tomaten | 15

THUNFISCH-TATAR

Avocado-Gazpacho | 16

TINTENFISCH-UND GARNELENSALAT

Mit knackigem Gemüse | 13

IN ROTE BETE MARINIRTER LACHS

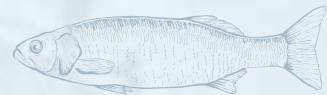
Orange und Sprossen | 13

MARINIERTE SARDELLEN (SARDONCINI)

Mit roten Zwiebeln aus Tropea und Datteltomaten | 12

BACCALÀ MANTECATO (CREMIGER STOCKFISCH)

Mit Leccino-Oliven und Crostini | 11



Warme Fischvorspeisen

GEMISCHTE GRATINIERTE MEERESFRÜCHTE

Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Kammuscheln | 17

WEISSFISCH-KROKETTEN

Petersilien-Mayonnaise | 13

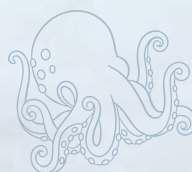
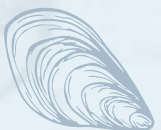
SAUTÉ VON MIESMUSCHELN UND VENUSMUSCHELN | 13

MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART (MARINARA) | 11

MIESMUSCHELN NACH TARANTINER ART (würzig mit Tomate) | 13

OKTOPUS NACH LUCIANA-ART

Kartoffelschaum, Tomaten-Knusper | 14



Fleischworspeisen

ROHER SCHINKEN UND APULISCHE BURRATA | 14

AUFSCHNITT-UND KÄSEPLATTE MIT PIADINA | 14

ROHER SCHINKEN UND MELONE | 12



Primi di Pesce (Erste Fischgänge)

CHITARRINE MIT BASILIKUM-PESTO
Garnelentatar, Haselnüsse und Stracciatella-Käse | 17

PASSATELLI MIT ZITRUS-PESTO
Garnelen, Venusmuscheln, Zitronenpulver und Ingwer | 15

SEEBRACHTEN-“CARMELLE“ (GEFÜLLTE PASTA)
Garnelensauce, Sahne und Rucola-Pesto | 17

TAGLIOLINI “DUFT DES MEERES“
DaBeltomaten, Wolfsbarsch, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen | 15

STROZZAPRETI “PIRATA“
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krustentiere, Tomatensauce | 13

MEZZE MANICHE “CARBONARA VOM FISCH“
Garnelen, Tintenfisch, Eigelb | 14

SPAGHETTI MIT ADRIA-VENUSMUSCHELN | 13

RISOTTO ALLA MARINARA
Gemischte Meeresfrüchte und Krustentiere, Tomate, Petersilienöl (Min. 2 Pers.) pro Pers. | 15



Primi di Carne (Erste Fleischgänge)

TORTELLI MIT PARMIGIANO REGGIANO-CREME | 14

LASAGNE NACH ROMAGNOLISCHER ART | 13

TAGLIATELLE MIT RAGÙ (HACKFLEISCHSAUCE) | 12

STROZZAPRETI ODER TORTELLINI “PASTICCIATI“ (mit Fleischsauce und Sahne) | 12



Secondi di Pesce (Fisch-Hauptgänge)



WOLFSBARSCH VOM GRILL
Mit Rucola und Cherrytomaten aus der Glut | 17

GEMISCHTE FISCHPLATTE VOM GRILL | 25

FRITTO MISTO (GEMISCHTES FRITTIERTES)
Garnelen, Tintenfisch, Sardellen, feines Gemüse | 18

THUNFISCHSTEAK
Tomato, Olives, Kapern | 19

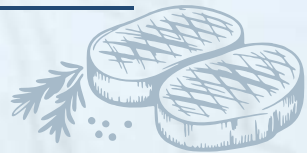


GEMISCHTE FISCHSPIESSE
Garnelen und Tintenfisch | 14

GEGRILLTE SARDELLEN (SARDONCINI)
Mit Piadina | 12

Secondi di Carne (Fleisch-Hauptgänge)

RINDER-TAGLIATA
Rucola, Cherrytomaten und Grana-Flocken | 24



RINDER-TAGLIATA
Grobes Salz und Rosmarin | 22

COTOLETTA ALLA MILANESE (WIENER ART)
Mit Pommes Frites | 14

Beilagen und Salate

GEGRILLTES GEMÜSE
(Zucchini, Auberginen, Paprika) | 5

SOMMER-CAPONATA | 5
Süß-saure Aubergine
Oliven, Kapern und Basilikum

POMMES FRITES | 5

GEMISCHTER SALAT | 5

ADRIA-NIZZA- SALAT
Gemischter Salat, Oliven, Thunfisch, Mais, Ei, Mozzarella | 12

CAPRESE
Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum | 10





PIZZEN AUS DER MÜHLE "MOLINO GROSSI"

Authentische Pizzen mit lokalem Mehl der Mühle Grossi: Kurze Lieferkette und Leidenschaft aus der Romagna

Die Roten (Tomatensauce)

Napoletana

(Sardellen und Oregano) | 7

Frutti di Mare

(Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Knoblauch) | 13

Die Weißen (Ohne Tomatensauce)

Fornarina

(Öl, Rosmarin und grobes Salz) | 3

La Baciata

(Mortadella IGP, Burrata und Pistazien) | 15

Jack Sparrow

(Steinpilze, Wurst und Grana-Flocken) | 12

Luvaria

(Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, roher Schinken und Grana) | 11

4 Formaggi

(Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola) | 10

Die Speziellen (Basis: Tomate und Mozzarella)

Pirata

(Gekochter Schinken, Wurst, scharfe Salami, Artischocken und Oliven) | 13

Garnelen- und Hängespieße mit Grana und Rucola | 11

Tirolese

(Radicchio, Gorgonzola, Walnüsse und Speck) | 11

Parmigiana

(Auberginen, Grana und gekochter Schinken) | 9

Valtellina

(Bresaola, Rucola und Grana-Flocken) | 12

Regina Margherita

(Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum) | 10



Die Klassiker (Basis: Tomate und Mozzarella)

Margherita | 7

Crudo e Rucola (Roher Schinken und Rucola) | 10

Funghi (Pilze) | 7

Funghi e Salsiccia (Pilze und Wurst) | 8

Tonno e Cipolla (Thunfisch und Zwiebeln) | 9

Wurstel e Patate Fritte (Würstchen und Pommes Frites) | 10

Diavola (Scharfe Salami) | 9

Marinara

(Knoblauch, Oregano und Petersilie) | 6

Romana

(Sardellen, Kapern und Oregano) | 7

4 Stagioni

(Gekochter Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven) | 10

Capricciosa

(Gekochter Schinken, Pilze und Artischocken) | 9

Vegetariana

(Gemischtes gegrilltes Gemüse) | 8

Classic Calzone

(Gekochter Schinken und Ricotta) | 9

Piadine (Fladenbrote)

STRACCHINO-KÄSE UND RUCOLA | 7

STRACCHINO, RUCOLA UND ROHER SCHINKEN | 10

MOZZARELLA UND ROHER SCHINKEN | 8

MOZZARELLA UND GEKOCHTER SCHINKEN | 7

Hausgemachte Desserts

Crema Catalana | 6

Pistazien-Semifreddo | 6

Zabaione-Semifreddo mit Mandel-Krokant | 6

Erdbeeren mit Sahne | 6

Drei-Schichten-Schokomousse | 8

Profiteroles | 7

Zuppa Inglese (italienisches Schichtdessert) | 5

Mascarpone-Creme | 6

Panna Cotta Vanille und Waldbeeren | 6

Schwarzer oder Weißer Trüffel (Gelato) | 6

Zitronen-oder Kaffeesorbet | 4.5

Eisbecher

(Erdbeere, Zitrone, Schokolade, Sahne, Vanille)

Klein | 4 Mittel | 5



Handwerkliche Italienische Biere

| |
|---|
| Amarcord 7.5 100% Italiana • 33cl |
| Amarcord Bionda 7.5 Gradisca • 33cl |
| La Violina • 35cl..... 8.5 |
| La Viola Chiara • 75cl 16 |
| La Viola Rossa • 75cl 16 |

Biere vom Fass

«Nastro Azzurro» Pilsner

| |
|----------------------------------|
| Klein • 0,20 4 |
| Mittel • 0,40 5.5 |
| Groß • 1 lt 12 |



Bitter (45ml)

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Amaro Lucano 5 | Amaro Malandrino 5 |
| Amaro Del Capo 5 | Un Bitter Baldo 5 |
| Amaro Amara 5 | Il Nocino 5 |
| Amaro Averna 5 | Il Prugolino 5 |
| Amaretto di Saronno 5 | Feuilles De Ceris 5 |
| Amaro Gran Sasso 5 | |



Liköre (45ml)

| | |
|---------------------------------|--|
| Sambuca Borghetti 5 | Fratelli Vena Mirto 5 |
| Moistrà Varnelli 5 | Moretta Liquore 5 |
| Frangelino 5 | Liquore D. Zoppi Camomilla e Lime 5 |
| Fratelli Vena Liquerizia 5 | Borghetti Kaffee 5 |



Flaschenbiere

| |
|--|
| Corona 6 |
| Heineken 6 |
| Ichnusa non filtrata 6 |
| Menabrea 6 |
| Beck's analcolica • 33cl..... 6 |
| Franziskaner • 50cl..... 8 |
| Augustiner Edelstoff • 50cl 8 |

Alkoholfreie Getränke vom Fass

| |
|--|
| Cocacola • Sprite 3.5 klein • 0,30 |
| Cocacola • Sprite 5 mittel • 0,50 |

Dosen/ Flaschengetränke

| |
|--|
| Natürliches Wasser 75cl 3 |
| Sprudelwasser |
| Cocacola • Cocacola Zero 4 |
| Zitronente Angeln 4 |
| Fanta • Sprite 4 |
| Fruchtsäfte 3,5 Apfel, Birne, Orange |



Bar

| |
|---|
| Kaffee 1.5 |
| Kaffee Macchiato 1.8 |
| Entkoffeinierter Kaffee 1.8 |
| Kaffee D'orzo 1.8 |
| Richtiger Kaffee 2 |
| Heißer Tee 2 |

Grappe (40ml)

| |
|--|
| Grappa di Amarone 8 della Valpolicella |
| Grappa Gewurztraminer 8 |
| Grappa Moscato 8 |

Dessertweinen

Albana Passita dei Malatesti

Kelch | 5 Flasche | 18

Passito di San Giovese

Kelch | 6 Flasche | 32

