

Appetizers

Kleine Vorspeisen

Smoked salmon carpaccio with onions, capers and small rosemary puff pastry
Raucherlachs-Carpaccio mit Zwiebeln, Kapern und Rostbrot
€ 14.00

Little fish and crustaceans chowder with garlic croutons
Fischsuppe mit Knoblauch - croutons
€ 14.00

Steamed squids with pepper sauce
Tintenfische in Dampf gegart mit Paprikaschotensauce
€ 14.00

Pilgrim scallops gratin with mediterranean flavours
Jakobmuscheln gratiniert mit Mittelmeerart Aromen
€ 20.00

Mixed appetizer of raw fish
Gemichte Vorspeise aus rohe Fisch
€ 22.00

Zucchini au gratin with two fried and stuffed flowers
Zucchini gratiniert mit zwei gebratenen und gefüllten Blumen
€ 14.00

Marinated beef carpaccio
(with Corn salad , Parmesan Cheese and artichokes)
Rindercarpaccio
(mit Rapunzelsalat , Parmesan -Kase und Artischocken)
€ 14.00

Burratina and culaccia ham confit cherry tomatoes with
rosemary, croutons and light pesto
Burratina und Culaccia Schinken Confit Kirschtomaten mit Rosmarin,
Croutons und leichtes Pestosauce
€ 16.00

Small beef tartare cut into a knife with scorzone summer black truffle
Kleines Rindertartare geschnitten zu einem Messer mit schwarzem Scorzone
Sommertruffel
€ 16.00

First Courses

Vorspeisen

Risotto with red king prawns raw, thyme, lemon and apple
Risotto mit roten Garnelen, Thymian, Zitrone und Apfel
Minimum for two people, 25 minutes (for 2 pers.)
Minimum für zwei personen, 25 Minuten (für 2 Pers.)
€ 22.00

Calamarata, durum-wheat pasta, with style saylor's
Calamarata, Hartweizennudeln, von Des Fischermann
€ 18.00

Tagliolini fresh home made pasta, with pesto sauce, squids and crunchy tufts
Tagliolini, Hausgemachte frische Nudeln, mit Pesto-Sauce, Tintenfische und
Krokant Tintenfischbuschel
€ 16.00

Fusilloni with shrimp and zucchini on Desenzano saffron sauce
Fusilloni mit Garnelen und Zucchini auf Desenzano-Safran-Sauce
€ 18.00

Spaghettini with pressed and dried grey-mullet roe, butter and anchovies
Spaghettini mit gepresster getrockneter Meerascherogen, Butter und Sardellen
€ 20.00

Dumplings with goat's fresh robiola cheese and scorzone summer black truffle
Kartoffel-Gnocchi mit Ziegenfrische-Robiola und schwarzen Scorzone
Sommertruffel
€ 14.00

Egg noodles with chanterelles and porcini mushrooms
Eiernudeln mit Pfifferlingen und Steinpilzen
€ 16.00

Second Courses Zweite Gänge

The Fish

Sliced of Mediterranean red tuna with peeled peppers, sweet and sour sauce and
yogurt sauce with herbs
Geschnittener roten Thunfisch von Mediterranean See mit geschalten Paprika,
sub-saurer Sauce und Joghurtsauce mit Krautern
€ 25.00

Sea-Bass fillet in a salt crust with potatoes baked in foil and yoghurt sauce

Seebarsch in Salzkruste mit Kartoffeln in Folie gebacken und Joghurtsauce
€ 20.00

Filet of shi drum with vegetables, potatoes and capers sauce
Schattenfischfilet mit Gemuse, Kartoffeln und Kapern Sauce
€ 20.00

Our mixed fried fish (Scampi, king prawns, squids, filet of sea-bass)
Gemischte Fischfriture (Scampi, Riesengarnelen, Tintenfische und Seebarschfilet)
€ 28.00

Meats Fleisch

Pork fillet with pink pepper sauce
Schweinefilet mit Rosa Pfeffer-Sauce
€ 18.00

Grilled beef fillet with porcini mushrooms
Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen
€ 26.00

Grilled lamb chops with tradisional green sauce and roast potatoes
Lammkoteletts gegrillt mit grune Sauce und gerostete Kartoffeln
€ 26.00

The Raw fish- Der roh Fische

Ostre'or € 5.00 Fines des Claires € 3.50

Truffle of sea Rauhe Venusmuscheln
€ 2.50

Bulot Meeresschnecken gekocht
€ 1.00

Medium scampi Medium Scampi
€ 5.00

Medium king prawn red Medium Roten Garnelen
€ 4.50

Medium Mazzancolla Medium Mazzancolla
€ 3.50

The Thuna fish-tagliata
€ 25.00

Raw tartare fantasy Rohe Tatar Fantasy
€ 28.00

Selection of fish carpaccio Auswahl von rohe Fisch-Carpaccio
€ 25.00

Tasting raw crustaceans Degustazion von rohe Krustentiere
€ 30.00

Fish carpaccios and crustaceans Fische-Carpaccio mit Krstentiere
€ 35.00

Fantasy of raw-fish

Fantasia rohe Fisch

€ 45.00

Island of the raw fish To person

Rohe Fisch-Inseln für einen oder mehrere Personen

For one

€ 75.00

Our Tasting Proposals Probiermenu

The Sea

Das Meer

Appetizer of Raw-Fish

Kleine Vorspeisen aus Rohkost-Fisch

Pilgrim scallops au gratin

Jakobmuscheln gratinierte

Fusilloni with shrimp and zucchini on Desenzano saffron sauce

Fusilloni mit Garnelen und Zucchini auf Desenzano-Safran-sauce

Filet of shi drum with vegetables, potatoes and capers sauce

Schattenfischfilet mit Gemüse, Kartoffeln und Kapern Sauce

Cream turned upside down mandarin with chocolate sauce and Cuban rum jelly

Sahne auf den Kopf gestellt Mandarine mit Schokoladensauce und Kubanischem Rumgelee

€ 50.00

The Country

Die Erde

Marinated beef carpaccio

Rindercarpaccio

Zucchini au gratin with its stuffed and fried flowers

Zucchini gratiniert mit seinen gefüllten und gebratenen Blumen

Tagliatelle, egg noodles with porcini mushrooms and chanterelles

Tagliatelle, Eiernudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen

Pork fillet with pink pepper sauce

Schweinefilet mit Rosa Pfeffer-Sauce

Cheese cake with fresh raspberry Cheese Cake mit frische Himbeeren
€ 50.00

The Raw

Belon OO-Fines des Claires n° 4, Ostre'or n°3, Truffle of sea, Razor-shells, Pilgrim scallops
Belon OO, Fines des Claires n°4, Ostre'or n°3, Rauhe Venusmuscheln, Jakobmuscheln

Small sea-bass and scampi raw tartare
Kleine Seabarsch und Scampi rohe Tatar

Selection of fish carpaccio and crustaceans with citrus and aromas
Auswahl von Fisch-Carpaccio und Krustentiere mit Zitrusfruchte und Aromen

Filet of national red thuna fish marinated with citrus fruitscitronette in a pistachios crust and
fresh mint

Rotes Thunfischfilet mariniert mit Zitrusfruchtcitronette in PistazienKruste mit frische Minze

Basket of meringue with Chantilly cream and berries
Korb mit Baiser mit Chantilly-Creme und Beeren
€ 60.00

The Classic of Caffe Italia

Fish Fische 1hg € 6.50

Crustaceans Catalan Style

(½ Lobster, ½ Spiny Lobster, 2 King Prawns, 3 medium Scampi, 3 medium red king prawns)

Served at the table with potatoes, tomatoes and red onion

Krustentiere Katalanisher Art

(½ Hummer, ½ Languste, 2 Riesengarnelen, 3 mittel Scampi, 3 mittel roten Garnelen)

Serviert am Tisch mit Kartoffeln, Tomaten und rot Zwiebeln

€ 50.00

Pan of sea mixed fish

Small spiny – lobster, scampi, king prawns, white fish, mussels, carpet-shells, vegetables all pan
fried

Gemischte Fischpfanne

Kleine Languste, Scampi, Riesengarnelen, Weissfisch, Miesmuscheln, Teppichmuscheln, Gemüse
in der Pfanne
€ 40.00

The Plateau of sea

(oysters fines de claires, truffle, razor-shells pilgrim scallops all raw
Scampi, king prawns, bulot, mussels, carpet shells all cooked)

Das Plateau Von Meer

(Austern fines de claires, Truffel, Messerscheiden, Jakobmuscheln , alles rohe
Mittel Scampi, Riesengarnelen, bulot, Miesmuscheln, Teppichmuscheln alles gekochte)
€ 45.00

The Big Plateau of Sea € 60.00

(Oyster fines de claires, truffle, razor-shells pilgrim scallops) all raw
(king prawn, scampi, 1/2 lobster, 1/2 hummer, mussels, bulot, carpet shells) cooked

Das grosse Plateau von der See

(Austern fines de claires, Truffel, Messerscheiden, Jakobmuscheln) alles rohe
(Bullots, Riesengarnellen, Scampi, Miesmuscheln, Teppichmuscheln, 1/2 Hummer, 1/2 Languste,
alles gekochte)
€ 60.00

Grilled spiny lobster with butter (200/ 300 gr)

Gegrillt Languste mit Butter (200/300 gr)

€ 35.00

Mixed fish grill and crustaceans

Gemischter Grill von Fisch

€ 30.00

Grilled crustaceans

Gegrillt Krustentiere

€ 45.00

Special Menu Vorschlage Menu

These menu are only offered at lunch

Diese Menus werden nur beim Mittagessen angeboten

12.30 / 15.00

Dal marinaio

Little fish chowder Grilled fillet of sea-bass with baked potatoes
Klein Fischsuppe Seebarsh vom Grill mit Ofenkartoffeln

Fruit in season sorbet - Obst der Saison Sorbet

€ 20.00

Misto mare

Carpaccio of smoked Salmon - Calamarata durum-wheat pasta with saylor's
style

Raucherlachs Carpaccio - Calamarata Hartweizennudeln von des Fishermann

Fruit in season sorbet - Obst der Saison Sorbet

€ 25.00

Saporito

Mussels marinara style Miesmuscheln nach Matrosenart

Filet of shi-drum with vegetables and potatoes with capers sauce

Schattenfisch-Filet mit Gemuse Kartoffeln und Kapern-Sauce

Fruit in season sorbet - Obst der Saison Sorbet

€ 20.00

Classico

Our selection of cured meats with artichokes
Auswahl an Wurstsorten mit Artschocken

Dumplings with goat's fresh robiola cheese and scorzone summer black truffle
Kartoffel-Gnocchi mit Ziegenfrische-Robiola und schwarzen Scorzone
Sommertruffel

Fruit in season sorbet - Obst der Saison Sorbet

€ 20.00

Salads and side dishes Salate und Beilagen

The variations lengthen the preparation time, for each added ingredient € 2.50
Die Variationen verlängern die Vorbereitungszeit, für jeden hinzugefügten
Bestandteil € 2.50

Salads will only be served during lunch hours
Salate werden nur während der Mittagszeit serviert

Italiana

Heart of fresh salad, croutons with oregano, beetroots, sweet pecorino cheese, egg
yolk and onions

Herz aus frische Salat, Croutons mit Oregano, rote Beten, süsser Pecorino Kase,
Schinkenspeck, Eigelb und Zwiebeln

€ 15.00

Pescatore

Garden fresh salad, steamed king prawns and squids with citronette, marinated
courgettes, tomatoes and fresh orange

Frache Salat, Riesengarnelen und Tintenfische in Dampf gegart mit Citronette,
Zucchini mariniert, Tomaten und frische Orange

€ 15.00

Tropicale

Oriental salad, fresh pineapple pulp, fresh mango pulp, fresh passion fruit, fresh lime pulp and pomegranata sauce

Orientalischer Salat, frisches Ananas-Fruchtfleisch, frisches Mango-Fruchtfleisch, frisches Passionsfrucht, frisches Lime-Fruchtfleisch und Granatapfel
€ 15.00

Baked potatoes Ofenkartoffeln € 5.00

French-Fried potatoes Pommes frites € 6.00

Grilled vegetables Gemuse vom Grill € 12.00

Useful information

We used to fish carpaccio and raw shelfish undergoing treatment required by law of killing temperature from -20 c° for at least 24 hours
In the absence of the same product used by us previously felled
To see the ingredients of the products we use require special list

Cover € 2.50