

Le Crudite



Tavolozza Fisherman

kompletter Kurs von crudités 36
[1-2-6-9-10-11-13]

Degustazione di tartar e sashimi

*Tartar von Wolfsbarsch und Seebrasse,
Thunfisch und Lachs Sashimi* 26
[1-9-10-13]



Tartar di tonno

Roter Thunfisch-Tatar mit Mango-Chutney 22
[1-4-13]

Ostriche Gillardeau

Normandia € 6.5 ein Stück
[2]

Scampi

Rohe Scampi € 4.5 ein Stück
[6-9-13]

Gamberi

Rohe rote Garnelen € 6 ein Stück
[6-9-13]



1 - PESCE



2 - MOLLUSCHI



3 - LATTICINI



4 - GLUTINE



8 - LUPINI



9 - UOVA



10 - ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI



11 - SOIA



5 - FRUTTA A GUSCIO



6 - CROSTACEI



7 - ARACHIDI



12 - SESAMO



13 - SENAPE



14 - SEDANO

V o r s p e i s e n

Classico del Fisherman*

Unsere Interpretation der traditionellen venezianischen

Vorspeise 35
[1-2-3-4-6-9-11-13-14]

Cicchetto Veneziano*

Mousse von Zahnbrasse und Stockfisch (Baccalà),
serviert mit Polenta und rosa Garnele 18

[1-3-4-6-9]

Tecia *

*Leicht scharfes rotes Sauté von Meeresfrüchten
und Krustentieren 23*

[2-4-6-14]



Calamaro ripieno

Heimischer Tintenfisch gefüllt mit Stockfisch-Mousse,
Datterino-Tomatencreme
und „Crusco“-Paprikapulver 24

[1-2-3]

Caprese di bufala

Caprese aus Bufala mit Kirschtomaten 14

[3]



Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, serviert mit
Rote-Thunfisch-Sashimi und einer frittierten Kaper 22

[1-7-9-11]

Crudo e burrata

Parmaschinken, 24 Monate gereift
mit Burrata 16

[3]

Uovo croccante 65°

Niedrigtemperaturgegartes Ei mit
Pecorino-Schaum, Kartoffeln und Kräuterseitling

16

[3-4-9]

Erste Gerichte

Fettucine Fisherman

Frische Fettuccine mit ausgelösten
Meeresfrüchten 24
[1-2-4-6-9-14]

Spaghetti alle vongole

Bronze-gezogene Spaghetti mit Lupinen-Vongole 18
[2-4-14]



Bigoli all'amatriciana di tonno

Traditionelle venezianische Bigoli mit
Thunfisch-Amatriciana, Tomaten und Pecorino-Käse
20
[1-3-4-9-14]



Paccheri alla busera di scampi *

Weizenkeim-Paccheri mit ausgelöstem Kaisergranat in
würziger „Busera“-Tomatensauce 26
[3-6-14]



Gnocchetti al granchio blu

kartoffelgnocchi mit Blaukrabbe und Zitronengras 22
[4-6-14]

Tagliatella al ragù

Hausgemachte Tagliatelle mit handgeschnittenem Ragù
vom piemontesischen „Scottona“-Rind 20
[3-4-9-14]

Carbonara Romana

Spaghetti Carbonara mit römischem Guanciale und
Pecorino-Käse 16
[3-4-9]

Lasagna alla Bolognese

Klassische Fleischlasagne 15
[3-4-9]

Tischwäsche und Brot 3,50

Zweite Gänge

Fritto Misto dell'Adriatico*

Frittierte Meeresfrüchte mit knusprigem Gemüse 25
[1-2-3-4-6-7]

Gemischte Fischgrillplatte

35



Orata e friggitelli

Goldbrasse mit Kartoffeln, Creme aus Friggitelli-Paprika, Oliven und Tomaten-Confit 27
[1-3-4]



Tagliata di Tonno

In Zitrusfrüchten mariniertes Thunfisch, Mayonnaise von geröstetem Knoblauch, kurz gebratener Chicorée und Heringsrogen 27
[1-9-11-13]

Pescato

Gebackener oder gegrillter Fisch des Tages mit seinen Beilagen 8 € pro Hektogramm
[1-3]

Perlhuhnbrust mit 'Nduja

Und beilage 26

[3-10-14]

Controfiletto al pepe verde

Rinder-Entrecôte mit grünem Pfeffer 27

[3-9-14]

Beilagen

Gemischter Salat – Tomate und Zwiebel – 6 €
Bratkartoffeln [4] – Ofenkartoffeln [3] – 6 €

Alle Preise sind in Euro

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Produkten zubereitet, die zur vorbeugenden Hygienisierung und Konservierung schockgefrostet werden. Dieses Verfahren wird auch bei Produkten angewendet, die roh oder halb roh verzehrt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3.

Unsere Fischkarte kann je nach Marktangebot variieren, da wir mit frischen Produkten arbeiten. Wir bevorzugen frische Rohstoffe; falls diese nicht verfügbar sind, behalten wir uns vor, tiefgekühlte/gefrorene Produkte zu verwenden, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind.