

## *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, Frisée-Salat | 16

**TINTENFISCH-UND GARNELENSALAT**

Mit knackigem Gemüse | 13

**IN ROTE BETE MARINIRTER LACHS**

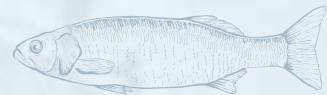
Orange und Sprossen | 13

**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**

Krauser Endivien-Salat, Petersilien-Mayonnaise | 14

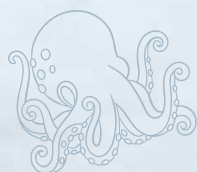
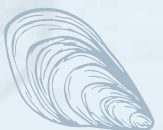
**SAUTÉ VON MIESMUSCHELN UND VENUSMUSCHELN | 13**

**MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART (MARINARA) | 11**

**MIESMUSCHELN NACH TARANTINER ART (würzig mit Tomate) | 13**

**OKTOPUS NACH LUCIANA-ART**

Kartoffelschaum, Tomaten-Knusper | 12



## *Fleischvorspeisen*

---

ROHER SCHINKEN, PFIRSICHE UND BURRATA | 15

AUFSCHNITT-UND KÄSEPLATTE MIT PIADINA | 14

ROHER SCHINKEN UND MELONE | 12



## *Primi di Pesce (Erste Fischgänge)*

---

CHITARRINE MIT BASILIKUM-PESTO

Garnelen-Tatar und gehackte Pinienkerne und Haselnüsse | 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, Cappers | 19



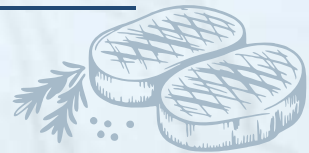
GEMISCHTE FISCHSPIESSE  
Garnelen und Tintenfisch | 14

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

GEGRILTES STEAK | 22

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

## *Beilagen und Salate*

---

GEGRILLTES GEMÜSE  
(Zucchini, Auberginen, Paprika) | 5

GEBRATENE PILZE (TRIFOLATI) | 5

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) | 8

#### **Romana**

(Sardellen, Kapern und Oregano) | 8

#### **Marinara**

(Knoblauch, Oregano und Petersilie) | 6

### *Die Weißen* (Ohne Tomatensauce)

---

#### **Fornarina**

(Öl, Rosmarin und grobes Salz) | 3

#### **La Baciata**

(Mortadella IGP, Burrata und Pistazien) | 14.5

#### **Jack Sparrow**

(Steinpilze, Wurst und Grana-Flocken) | 12

#### **Luvaria**

(Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, roher Schinken und Grana) | 10

#### **4 Formaggi**

(Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola) | 9

#### **Vegetariana**

(Gemischtes gegrilltes Gemüse) | 8

### *Die Speziellen* (Basis: Tomate und Mozzarella)

---

#### **Frutti di Mare**

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

#### **Pirata**

(Gekochter Schinken, Wurst, scharfe Salami, Artischocken und Oliven) | 12

#### **Tirolese**

(Radicchio, Gorgonzola, Walnüsse und Speck) | 10

#### **Parmigiana**

(Auberginen, Grana und gekochter Schinken) | 9

#### **Valtellina**

(Bresaola, Rucola und Grana-Flocken) | 9



## *Die Klassiker* (Basis: Tomate und Mozzarella)

---

**Margherita** | 7

**Regina Margherita**

(Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum) | 9

**Prosciutto Crudo di Parma (Parmaschinken)** | 9

**Crudo e Rucola (Roher Schinken und Rucola)** | 10

**Diavola (Scharfe Salami)** | 9

**4 Stagioni**

(Gekochter Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven) | 9

**Capricciosa**

(Gekochter Schinken, Pilze und Artischocken) | 9

**Classic Calzone**

(Gekochter Schinken und Ricotta) | 9

**Funghi e Salsiccia (Pilze und Wurst)** | 9

**Tonno e Cipolla (Thunfisch und Zwiebeln)** | 8

**Wurstel e Patate Fritte (Würstchen und Pommes Frites)** | 9



## *Piadine (Fladenbrote)*

---

STRACCHINO-KÄSE UND RUCOLA | 6

STRACCHINO, RUCOLA UND ROHER SCHINKEN | 9

MOZZARELLA UND ROHER SCHINKEN | 7

MOZZARELLA UND GEKOCHTER SCHINKEN | 7



## *Hausgemachte Desserts*

---

**Crema Catalana** | 6

**Pistazien-Semifreddo** | 6

**Zabaione-Semifreddo mit Mandel-Krokant** | 6

**Erdbeeren mit Sahne** | 5

**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

<b>Amarcord</b> .....   7.5 100% Italiana • 33cl
<b>Amarcord Bionda</b> .....   7.5 Gradisca • 33cl
<b>La Violina</b> • 35cl.....   8.5
<b>La Viola Chiara</b> • 75cl   16
<b>La Viola Rossa</b> • 75cl   16

## Biere vom Fass

### «Nastro Azzurro» Pilsner

<b>Klein</b> • 0,20 .....   4
<b>Mittel</b> • 0,40 .....   5.5
<b>Groß</b> • 1 lt .....   12



## Bitter (45ml)

Amaro Lucano   5	Amaro Malandrino   5
Amaro Jefferson   5	Un Bitter Baldo   5
Amaro Amara   5	Il Nocino   5
Amaro Aversa   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

<b>Corona</b> .....   6
<b>Heineken</b> .....   6
<b>Ichnusa non filtrata</b> .....   6
<b>Menabrea</b> .....   6
<b>Beck's analcolica</b> • 33cl.....   6
<b>Franziskaner</b> • 50cl.....   8
<b>Augustiner Edelstoff</b> • 50cl   8

## Alkoholfreie Getränke vom Fass

<b>Cocacola • Sprite</b> .....   3.5 klein • 0,30
<b>Cocacola • Sprite</b> .....   5 mittel • 0,50

## Dosen/ Flaschengetränke

<b>Natürliches Wasser</b> 75cl   3
<b>Sprudelwasser</b>
<b>Cocacola • Cocacola Zero</b> .....   4
<b>Zitronente   Angeln</b>   4
<b>Fanta • Sprite</b> .....   4
<b>Fruchtsäfte</b> .....   3,5 Apfel, Birne, Orange



## Bar

<b>Kaffee</b> .....   1.5
<b>Kaffee Macchiato</b> .....   1.8
<b>Entkoffeinierter Kaffee</b> ....   1.8
<b>Kaffee D'orzo</b> .....   1.8
<b>Richtiger Kaffee</b> .....   2
<b>Heißer Tee</b> .....   2

## Grappe (40ml)

<b>Grappa di Amarone della Valpolicella</b>   8
<b>Grappa Gewurztraminer</b>   8
<b>Grappa Moscato</b>   8

## Dessertweinen

### Albana Passita dei Malatesti

Kelch | 5 Flasche | 18

### Passito di San Giovese

Kelch | 6 Flasche | 32

