

Seefisch-Vorspeise

| | |
|--|---------|
| Auster fine de claire | € 4,00 |
| Lachs <i>leicht geräucherter und marinierter Lachs mit Zucchini Trombetta und Mousse</i> | € 16,00 |
| Kalmare <i>geröstet auf gelber Tomatencreme und Burrata Flocken</i> | € 17,00 |
| Seepolyp <i>Seepolyp auf die alte Art mit Zitronen-Kartoffeln</i> | € 18,00 |
| Stockfisch <i>in Öl gekocht und Ligurischer „Cundigiun“ Salat</i> | € 19,00 |
| Thunfisch <i>blanchiert, mit schwarzem Sesam und Mango Sauce</i> | € 19,00 |
| Hummer <i>gedämpft, in Gazpacho und Saison-Obst</i> | € 28,00 |
| Roh Fish <i>des Chefs, je nach Tagesfischerei</i> | € 32,00 |

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Drei Meer-Vorspeiseprobe

Seepolyp

auf die alte Art mit Zitronen-Kartoffeln

Stockfisch

mit Ligurischer „Cundigiun“ Salat

Thunfisch

blanchiert, mit schwarzem Sesam und Mango Sauce

€ 25,00 pro Person

Vorspeise

Rote Rüben €15,00
mit Tofu, Rakete Salat und Kaschunuss gefüllt mit Senf Sauce

Kaninchen €16,00
Kaninchen-Thunfisch in evo Öl und gemischtes geschnittenes Gemüse der Saison

Zucchini-Pudding €17,00
Taleggio Käsefondant und frittierte Zucchini Blüten

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Nudeln, Reis, Gnocchi, Pestou

| | |
|--|---------|
| Schwarze Gnocchi <i>mit Tintenfische, Zucchini Trombetta und Safran Sauce</i> | € 17,00 |
| Gragnano Spaghetti <i>mit Venusmuscheln</i> | € 18,00 |
| Ravioli <i>mit Ricotta und Zucchini Blüten gefüllt, Scampi-Ragout und Tomaten</i> | € 19,00 |
| Scialatielli Pasta <i>auf Champignon-Cremesuppe mit Krabben und Kokosflocken</i> | € 19,00 |
| Carnaroli Reis <i>Risotto mit Lumassina Wein mit Jakobsmuscheln, Patanegra Schinken und Limette Perlen</i> | € 20,00 |

Trofie auf genuesische Art €13,00
mit Pesto Sauce aus Basilikum, Knoblauch, grüne Bohnen und Bergkartoffeln

Gragnano Paccheri €17,00
mit Gemüsefüllung und geräucherte Burrata

Unsere frische Pasta ist hausgemacht

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Seefisch

| | |
|--|--------------|
| Seebarsch | € 22,00 |
| <i>Gebratener Seebarsch Filet und sommerliche Caponata mit Petersilie Mayonnaise</i> | |
| Anglerfisch | € 25,00 |
| <i>mit Speck, Garnelen und Zucchini-Füllung</i> | |
| Fischfrittüre | € 24,00 |
| <i>Krustentiere, Kalmare und "Paranza" Fische mit knusprigen Beilagen</i> | |
| Fischerei | € 8,00/100 g |
| <i>in Salzkruste ; gebacken; vom Grill</i> | |
| Gemischte Fisch-Grillade | € 32,00 |
| <i>je nach Tagesfischerei</i> | |
| Krustentiere | € 70,00 |
| <i>gedämpft mit gemischtem Gemüse und Sauce</i> | |

Fleisch

| | |
|--|---------|
| Kalbfleisch | € 20,00 |
| <i>mit Thunfisch Sauce und knusprigem Gemüse</i> | |
| Fassone Rinderfilet | € 28,00 |
| <i>vom Grill mit Gemüse</i> | |

Käse

€ 15,00

Käse-Degustation mit Konfitüre, Honig und Brotcroûtons

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

○ Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität

Gourmetmenü

Vorspeise

Cappon Magro Genueser Gemüse-Fisch-Salat mit Kaviar und Champagner

Erster Gang

Nori Algen Tagliolini mit Austern und Seespargel

Zweiter Gang

Thunfisch blanchiert und Pfeffer-marinierte Pfirsiche

Dessert

Dessertkarte zur Verfügung

€ 65,00

Getränke nicht inbegriffen

Wir bitten Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen. Vielen Dank

Bei rohem Fisch servieren erfüllt das Restaurant die Auflagen der Verordnung (EC) n° 853/2004 Anhang III, Absatz D

- Nur gelegentlich gefrorene Erzeugnissen können verwendet werden. Wir garantieren Ihnen unsere höchste Qualität