

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Unsere Philosophie...

Das Kochen ist Harmonie, Freiheit und Interpretation.

Jeden Tag sind wir auf der Suche nach Empathie mit den Zutaten durch die Gebärden, die Achtsamkeit und das Zusammensein, um Ihnen angenehme Emotionen anzubieten.

Der Chefkoch,
Roberto Cerbara

“Geruch des Meeres, Duft des Brotes”

Herbskarte
2024

Vorspeise...

AUF DEM EIS

Heuschreckenkrebs, Scampi, Riesengarnelen, rosa Garnele, Tunfisch Tatar, 3 saisonale Carpaccio, salzige Butter, Zwiebel-Marmelade, **Kakaobrot**. 35

AUSTERN. 6 a 8 je

Stück von Getreide-Pizzateig, MARINIERTE SARDELLEN, Scquacqueronekäse, Blattsalat, rote Zwiebel-Marmelade. 17

GEDÜNSTETE Fische und Krebstiere mit Kartoffel- und Zitronencreme, Brioche Brot. 22

GRATINÉE: Jakobsmuscheln, Weichtiere, Krabben, Miesmuscheln. Alles wird mit einer aromatischen Panade gegrillt. 23

Geschmorten MOSCHUSKRACKEN. Werden in einem ausgeleerten **Brotlaib** aufgetischt. 18

La Pentolaccia

Jedes Gericht wird mit hausgemachtem Brot aufgetischt.

(Der Preis ist pro Person. Jedes Gericht kann von mindestens zwei Personen bestellt werden)

SPAGHETTI mit Schalen- und Krebstieren. **29**

PACCHERI mit Hummern, Tomaten und Basilikum. **30**

ACQUERELLO REIS, mit Meeresfrüchten, herbstlichen Gemüse und einem Fasanenbrühe. **18**

Meeresfrüchte Pasta Gerichte

SPAGHETTI mit Brotkrümeln, Butter, Sardellen und Rogen. **19**

Gefüllter **RAVIOLO** mit Garnelen, Topinambur, Kräutern und Brotkrümeln. **18**

Getreiden **STROZZAPRETI** mit Oktopus-Brühe und Kohlen. **18**

Grüne **PASSATELLI**, mit rotem Knurrhahn, Haselnüssen und Kürbis. **18**

Fisch Hauptgerichte

BERNSTEINMAKRELE FILLET, Kochbrühe, herbstliche Gemüse, Stück von Pizzateig. 26

FRITTO pop 340g: frittierten Garnelen, Tintenfische, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 19

FRITTO pop 500g: frittierten Garnelen, Tintenfische, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 22

FRITTO ritmato 700g: Garnelen, Tintenfische, Riesengarnelen, Scampi, Fisch, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 27

GEMISCHTES GRILL: gegrillter Wolfbarsch, Seeteufel, Sohle, Tintenfisch, Riesengarnelen, hausgemachte Fischwurst, Avocado- und Limettensoße. Alles wird mit einer **aromatischen Panade** gegrillt. 34

FISCHSPIEßE: zwei Tintenfische, vier Riesengarnelen, hausgemachte Fischwurst. Alles wird mit einer **aromatischen Panade** gegrillt. 21

Degustationsmenu

“GERUCH DES MEERES, DUFT DES BROTES”

Das Willkommen unserer Küche.

GEDÜNSTETE Fische und Krebstiere mit Kartoffel- und Zitronencreme.

Geschmorten **MOSCHUSKRACKEN**. Werden in einem ausgeleerten **Brotlaib** aufgetischt.

Grüne **PASSATELLI** mit rotem Knurrhahn, Haselnüssen und Kürbis.

BERNSTEINMAKRELE FILLET, Kochbrühe, herbstliche Gemüse, **Stück von Pizzateig**.

Wählen sie ihre Lieblingsnachspeise aus unserer Karte aus.

59

Der Preis ist pro Person. Getränke und Bedeck sind nicht inbegriffen.

(Die Degustation ist für den ganzen Tisch und für mindestens zwei Personen)

Pizza und Co.

REGINA: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikumsoße, Parmesankäse-Flocken, Kirch-Büffelmozzarella. **10**

NAPOLI: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Sardellen, Oregano, Kirch-Büffelmozzarella. **10**

4 STAGIONI: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Pilze, Kochschinken, gegrillte Kürbis, Oliven. **10**

ORTO PLUS: Büffelmozzarella, herbstliche Gemüse, Parmaschinken. **10**

DIAVOLA: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, scharfe Salami. **10**

CICCIA: Wurst, Pilze, Büffelmozzarella. **10**

PARMA-SCHINKEN UND BURRATA, mit Büffelmozzarella. **13**

MEER UND BERGE: Büffelmozzarella, Pilze, Garnelen, Krebstierensoße. **13**

Pizza-Degustation

“DAS ZUSAMMENSEIN”

Alle Gerichte werden in der Mitte aufgetischt

Das Willkommen unserer Küche.

Stück von Getreide-Pizzateig, **MARINIERTE SARDELLEN**, Scquacqueronekäse, Blattsalat, rote Zwiebel-Marmelade.

MEER UND BERGE:

Büffelmozzarella, Pilze, Garnelen, Kriebstierensoße.

Geschmorten **MOSCHUSKRAKEN**. Werden in einem ausgeleerten **Brotlaib** aufgetischt.

Wählen sie ihre Lieblingsnachspeise aus unserer Karte aus.

39

Der Preis ist pro Person. Getränke und Bedeck sind nicht inbegriffen.

(Die Degustation ist für den ganzen Tisch und für mindestens zwei Personen)

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Weine und Getränke

