Gluten free und Fischrestaurant.

FISCH-DEGUSTATIONMENÜ.

Kuchenchef ausgewahltes 4-Gange-Menù fur

€ 65 pro Person, getranke nicht inbegriffen,

das degustationsmenu gilt fur den gesampten Tisch.

Wenn das Frischprodukt fehlt, wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt

Für genauere angaben bezüglich der vorhandenen inhaltsstoffe oder produkte, de allergien oder unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das service-personal wenden.

Il pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattitura a-20°, conforme alla prescrizione del Reg. Ce 853/2004 allegato 3, Sez. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Fisch Vorspeisen

Plateu Imperiale la Kambusa *(empfohlen 2 personen)*
5 Rote Garnelen von Sizilien, 5 Kaisergranat, 3 Austern Fin de Claire, 3 Austern Gillardeau, 2 Jakobsmuscheln, Rote Snapper Tartar, Wolfbarsch Carpaccio, Thunfisch Tartar und Bernsteinmakrele Tartar
110

Gran Cruditè la Kambusa *(empfohlen 2 personen)*
3 Rote Garnelen von Sizilien, 3 Kaisergranat, Wolfbarsch Carpaccio, Thunfisch Tartar, Rote Snapper Tartar und Bernsteinmakrele Tartar
68

Cruditè la Kambusa *Amberjack Tatar, Rote Snapper Tartar, WolfbarschCarpaccio*
Kaisergranat, Rote Garnelen von Sizilien und Austern Fin de Claire
36

Thunfisch Tartar *mit Cherry-Tomaten,Taggiasca-Olive*
19

Garnelen in Tempura, *Pepper sauce und baby spinat*
18

Gegrillter Oktopus *und Safran geschmorter Fenchel*
18

Jakobsmuscheln gratiniert mit gehackte Pistazien
15

Fleisch Vorspeisen

Rindertartar mit Tropea-Zwiebel und Eigelb
21

Rohschinken D.O.P Selezione Walter Brianza 24 Monate und Tiarè Melone
18

Auberginen Parmigiana
16

Fisch Erste Gange

Hausgemachte Tagliolini mit Hummer

29

Safranrisotto mit Tartar aus sizilianischen roten Garnelen und Schokoladenflocken

(min. 2 Personen)
25

Risotto mit Meeresfrüchten

(min. 2 Personen)
25

Schleienrisotto nach Gardaseeart

(min. 2 Personen)
19

Linguine mit Meeresfrüchten
25

Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeräsche Bottarga

19

Fleisch Erste Gange

Hausgemachte Bigoli al Torchio mit Entenragout

15

Hausgemachte Bigoli al Torchio mit Cacio e Pepe

15

Fisch Hauptspeisen

Aus unserem Aquarium Hummer nach Katalanischer / Grill *(600 gr.)*
69

Gemischter Gegrillter Kaiserlicher Fisch *(min. 2 Personen)*
(2 Kaisergranat, 2 Garnelen, 2 Jakobsmuscheln, 2 Seppie, kleine Blau Krabben,
Unser Fisch des Tages (Wolfsbarsch und Adlerfisch Filet) und ein Hummer (600 gr.)
125

Special Gemischter Gegrillter Fisch *(min. 2 Personen)*
(2 Kaisergranat, 2 Garnelen, 2 Jakobsmuscheln, 2 Seppie, kleine Blau Krabben,
Unser Fisch des Tages (Wolfsbarsch und Adlerfisch Filet)
78

Gemischter Gegrillter Fisch
(Kaisergranat, Garnele, Jakobsmuscheln, kleine Krabben, Seppia und Wolfsbarsch Filet
32

Germischter Frittiert Teller mit Aioli Sauce
(GLUTENFREI)
25

Thunfisch Pistazienkruste und Brokkoli Dijon Senf
25

Gegrillter Wolfsbarsch
19
Gegrillter Felchen
16

Fleisch Hauptspisen

Gegrilltes schwarzes irisches Angus filet
29

Geschmorte Rindfleisch mit Amarone unt Kartoffelpuree
25

Saisonale Beilagen

Gebratener Babyspinat, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Gegrillter Gemüse und Gemischter Salat
6