

# Pesce

## Per iniziare....

Alici gratinate alle Erbe aromatiche  
Gratinierte Sardellen  
12.-

Sarde in „saor“ secondo la tradizione della Serenissima  
Sardinen in „Saor“ nach Tradition der Serenissima  
16.-

Baccalà “ragno” mantecato in purezza, Polenta gialla Blave di Mortean in  
crosta  
Stockfischcreme mit Polenta Chip  
14.-

Polpo nostrano al coltello, Peperone del Piquillo, Patate, Foglia e Cappe-  
ro di Pantelleria, estrazione di Ribes e polvere di Olive di Taggia  
Heimische Krake mit Peperoni aus Piquillo, Kartoffeln,  
Kapern aus Pantelleria, Johannisbeerextrakt und Taggia-Oliven  
20.-

Gamberetti di laguna Schille e polentina di  
Mais Bianco Perla  
Gamberetti „Schille“ aus der Lagune mit weißer  
Polenta  
17.-

## Marinato

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo in vinaigrette di olio Kuki  
Goma Abura di Sesamo, olio di Noci e salsa di Soia  
Rotes Thunfischtartar in Vinaigrette aus Sesam, Walnuss und Soja  
25.-

Petali di Salmone con Agrumi, Gin, Pepe selvatico e le sue uova rosse  
Streifen vom Räucherlachs mariniert mit Zitrusfrüchten, Gin, wilder  
Pfeffer  
14.-

Lamelle di Pesce Spada, radice di Zenzero in agrodolce e  
polvere di Lime  
Schwertfischlamelle mit eingelegtem Ingwer & Limettenpulver  
14.-

Branzino marinato al Cumino, Miele di Barena al profumo di Melissa  
Marinierter Wolfsbarsch mit Honig aus Barena & Melisse  
15.-

Caldo e Freddo in un misto di Canestrelli, Seppie nostrane,  
Sarde, Polpo Capasanta, Gamberone e Scampo  
Kalt warme Vorspeise mit Pilgermuscheln, Kalamari, Sardinen,  
Krake, Jakobsmuscheln, Gamberi & Scampi  
18.-

Mare Adriatico al Forno nature...  
Muscheln und Krustentiere „al nature“  
22.-

Gratin di Molluschi, Crostacei alle Erbe fini e salsa Tartara 20  
Padellata di Cozze  
Gratnierte Muscheln und Krustentiere  
12

Cassopipa di Frutti di mare e Crostacei e Crostoni di Pane agliato  
Gemischte Meeresfrüchte in der „Cassopipa“ mit hausgemachtem  
Weisbrot  
22.-

## Primi Piatti

Spaghetto Verrigni e Vongole Veraci del Golfo  
Spaghetto alle Vongole Veraci  
15.-

Tagliolini, Scampi e Asparago di mare  
Tagliolini, Scampi und Meeresspargel  
18.-

Tagliatelle, Ragù di Fasolari, Gamberi rossi di Mazara del Vallo  
Tagliatelle mit Fasolarimuschel Ragù & roten Gamberi aus  
Mazara del Vallo  
18.-

Astice nella nassa di Tridente nel Plancton marino  
Hummer mit Tridente Nudeln und Plankton  
21.-

Spaghetto Verrigni con Crostacei di scoglio...  
Gamberetti, Cicale, Granchio e Scampi  
leggermente piccante

Spaghetto all scoglio mit Krustentieren von unserer  
„Meeresklippe“  
20.-

Risotto “Riseria delle Abbadesse” crema di Peperone gialli,  
crema di Burrata friulana e crudo di  
Gambero Rosso di Mazzara del Vallo

Risotto von der „Riseria delle Abbadesse“ mit gelber Paprika creme,  
friulanische Burrata und rohen Gamberi aus Mazzara del Vallo  
20.-

## Secondi Piatti

Baccalà “ragno” alla Vincentina come dalla Venerabile Confraternita  
Stockfisch alla Vicentina  
18.-

Seppie in umido con il loro inchiostro e polenta Mais Bianco Perla  
Tintenfische in eigener Sud & weißer Polenta  
14.-

Tagliata di Tonno Yellowfin del Mediterraneo in crosta di Sesamo bianco,  
Papavero blu, salsa Ponzu e Frutto della Passione  
Thunfischfilet „Yellowfin“ in Kruste aus weißem Sesam, Mohn,  
Ponzu Soße  
& Passionfrucht  
41.-

Boreto alla Gradese  
Gradesischer klassiker „Boretto“  
18.-

Calamari fritti e salsa Tartara  
Frittierte Kalamari & hausgemachte Sauße Tartar  
13.-

Gran frittura Imperiale e salsa Romesco  
Piccoli Pesci, Calamari nostrani, Seppiolina, Gamberetti e Scampi  
Frittierte Fische „Imperiale“ mit Romsco Sauße  
22.-

Grigliata di Mare  
Tentacolo di Polpo, Calamaro, Orata, Gamberone e Scampo  
Grillplatte mit Krake, Tintenfische, Goldbrasse, Gamberi & Scampi  
26

Dal nostro mare il Pescato del giorno alla Griglia,  
alla Mediterranea o al Sale Agrumato  
Unser frischen Fänge des Tages entweder gegrillt, gebacken oder  
in Salzkruste  
8 Euro/ 10ogr.  
Chiedere al responsabile di sala...

