

ANTIPASTI

Bufala (V) 15

Wildkräutersalat / Büffelmozzarella „Francia“ 125 Gr. / San Marzano

Crostini al Radicchio e Zucca (V) 14

Radicchio vom Grill / Brot Crostini
Hokkaidocreme / Pecorino Romano

Sarde in Saor 14

Sardinen süß-sauer eingelegt / Zwiebeln / Rosinen / Pinienkerne / Polenta

Peoci in Umido 16

Miesmuscheln (Bouchot oder holländisch, je nach Markt)
pikanter Weißwein-Tomaten Sugo / frische Kräuter / gegrilltes Brot

Tartara di Manzo 17

Rindertartare angemacht mit Kapern und Zwiebeln

„Brunello“ 19

gemischter Aufschnitt von der Wurstwarenfabrik „Brunello“ - Bassano
(siehe Kühlvitrine am Resturanteingang)

Fegato e Lamponi 18 (24 als Hauptgericht)

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette / gegrillte Polenta
Kräutersaitlinge / gebratene Kalbsleber

Cicchetti Misti 17 (für 1 Pers.) jede weitere Pers. +13

gemischte Häppchen - venezianische Tapas

dazu Rosmarin-Knoblauch Focaccia mit grüner Oliven-Pesto +8

PASTA & RISOTTI

Caserecce Verdurese (V/VG) 14

Kräuter Tomatensoße, Peperonata, Pecorino Romano (ohne Pecorino - Vegan)

Caserecce Sorrentina (V) 16

Tomaten Sugo / Knoblauch / Basilikum / San Marzano / Büffelmozzarella

Caserecce Luganega 17

Luganega (Wurstragout) / Zucchini / Hokkaidocreme / Salbei

Tagliatelle al Radicchio e Pecorino 16 (ohne Pecorino, dafür Lachs +5)

cremiger Tomaten Sugo / Radicchio / Pecorino / geröstete Kürbiskerne

Tagliatelle al Ragú di Pesce 22

Meerbarbenfilet / Wolfsbarschsfilet / Riesengarnelen
leichter Weißwein-Tomaten Sugo / Chili / frischer Koriander

Bigoli alla Carbonara „The Original One“ 17

knuspriger Guanciale / Eigelb / Pecorino Romano / Grana / Schwarzer Pfeffer

Bigoli al Ragú 15

tomatisiertes mageres Rindfleischragout aus dem Bug Filet
dazu Kräutersaitlinge und fermentierte Kakaobohnen +5

Bigoli Aglio, Olio e... Bottarga 19

San Marzano / Knoblauch / Chili / Bottarga / geröstete Pankobröseln
dazu 3 Stk. gegrillte Baby Calamari + 5

Risotto al Pesto di Olive (V) 18

grüne Oliven-Pesto / getrocknete Tomaten / Büffelmozzarella / Cashewnuss

Risotto Bottarga e Lime 19

Zucchini / Limetten / frischer Koriander / Bottarga
dazu 4 Stk. gegrillte Riesengarnelen +7

Risotto all'Isolana 18

Luganega (Wurstragout) / Rosmarin / Zimt / Grana

CARNE & PESCE

Fegato di Vitello alla Veneziana 26

Kalbsleber in Zwiebeln-Salbei Sugo
gegrillte Polenta

Entrecôte ai Cardoncelli 36

gegrilltes Rib-Eye-Steak (Argentinien - ca. 280 Gr.)
Kräutersaitlinge / Zitrus-Thymian Butter / rustikale Kartoffeln

Branzino ai Ferri 31

gegrilltes Wolfsbarschsfilet (1 saftiges großes Stück - ca. 240 Gr.)
in Rosmarin-Zitronenmarinade / lauwarme Peperonata / gegrillte Polenta

Triglie alle Erbette 28

Meerbarbenfilet in Kräutermarinade aus dem Ofen
Zitronen-Pistazien Risotto

Tris di Pesce 34

gegrilltes Wolfsbarschsfilet / Riesengarnelen/ Baby Calamari
Wildkräutersalat mit Balsamico Vinaigrette/ rustikale Kartoffeln

Totani all'Arrabbiata 28

butterweiche Baby Calamari vom Grill
scharfer Kräuter-Tomaten Sugo mit Kapern und Oliven / gegrillte Polenta

Salmone in Crosta 30

Lachsfilet unter der Oliven-Walnuss Kruste
Kräuterbutter Tagliatelle / pikante Hokkaido Creme

Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Vinaigrette extra 5
Portion rustikale Kartoffeln oder Peperonata extra 5