



## SELEZIONE CAVIALE PREMIUM "CAVIAN" (IRAN)



### Beluga Imperial / Huso Huso

30 gr.	Fr. 180.-
50 gr.	Fr. 310.-
100 gr.	Fr. 420.-

*Beluga Imperial hat eine grüliche Farbe, im Mund ist er cremig und zart, wobei der reine Kaviargeschmack mit einem delikaten Abgang hervorsteht.*

*Der Beluga-Stör (Huso Huso) ist die größte Störart. In der Zucht erreichen die Störe meist eine Länge von 1,5-2 Metern und ein Gewicht von etwa 50 kg.*

*Beluga-Störe werden erst im Alter von 14 Jahren geschlechtsreif und entwickeln den schmackhaften Rogen, aus dem der zarte Beluga-Kaviar hergestellt wird.*

*Aufgrund der langen Brutzeit der Störe und der Knappheit der Fischbestände gehört Beluga-Kaviar zu den teuersten.*

### Imperial oscietra Gold

30 gr.	Fr. 120.-
50 gr.	Fr. 200.-
100 gr.	Fr. 330.-

*Imperial Oscietra Gold hat einen schimmernden Goldton und einen zartcremigen Geschmack. Nur die hellsten und besten Kaviarkörner des russischen Störs (Acipenser Gueldenstaedtii) - auch Ossietra-Stör genannt - eignen sich für diese Selektion. Nur etwa 5 % erfüllen die strengen Kriterien und werden sorgfältig von Hand ausgewählt.*

### Royal Premium Gold

30 gr.	Fr. 132.-
50 gr.	Fr. 220.-
100 gr.	Fr. 320.-

*Royal Premium Gold hat eine goldene und braune Farbe, schimmert mit einem sehr feinen, zarten und angenehm buttrigen Geschmack.*

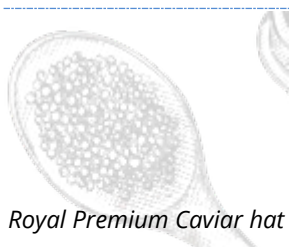
*Der Hybrid ist eine Kreuzung zwischen den beiden Störarten Amur und Kaluga (Acipenser Schrenckii und Huso Dauricus), die auch als Flussbeluga bekannt sind. Der wertvolle Rogen verleiht ihm einen besonders feinen Geschmack und ein feines Aroma.*

### Royal Premium

30 gr.	Fr. 108.-
50 gr.	Fr. 180.-
100 gr.	Fr. 280.-

*Royal Premium Caviar hat einen delikaten Geschmack mit einem Nachgeschmack von Mandeln.*

*Der Hybrid ist eine Kreuzung zwischen den beiden Störarten Amur und Kaluga (Acipenser Schrenckii und Huso Dauricus), auch bekannt als Fluss-Beluga. Dieser Beluga-Hybrid ist perfekt für die Kaviarproduktion geeignet. Diese Kaviarkreuzung hat ein breites Farbspektrum, das von hell über braun und bernsteinfarben bis hin zu golden reicht.*





## OSTRICHE AUSTERN/HUÎTRES

### LE SAPIDE

al Pz.

#### **Fines De Claire – La Classica della Marennes-Oleron (Aquitaine, Francia)**

5.-

*Ein gutes Gleichgewicht zwischen Salzigkeit, Süße und guter Persistenz am Gaumen.  
Un bon équilibre entre salinité et sucrosité et une bonne persistance en bouche.*

#### **Belon – La regina delle Ostriche (Bretagne, Francia)**

8.50

*Sehr feiner Geschmack mit einem leicht nussigen Nachgeschmack.  
Savour très délicate avec un léger arrière-goût de noisette.*

#### **Speciale De Gauloise – La Gallica (Bretagne, Francia)**

6.-

*Sehr fleischig, intensiver Geschmack und ausgeprägte Würze.  
Très charnu, saveur intense et goût prononcé.*

### LE EQUILIBRATE

#### **Tsarskaya – L'ostrica dello Zar (Bretagne, Francia)**

7.50

*Gute Fruchtigkeit, eine sehr ausgewogene Salzigkeit und ein anhaltender Nachgeschmack.  
Bonne pulpe, salinité très équilibrée et arrière-goût persistant et sucré.*

#### **Speciale Gillardeau – L'ostrica firmata (Aquitaine, Francia)**

8.50

*Zart, süß und außergewöhnlich fleischig.  
Délicat, doux et exceptionnellement charnu.*

#### **Cocollos – Irlandese, morbida e delicata (Donegal, Irlanda)**

7.-

*Süßer und lang anhaltender Nachgeschmack, der sich angenehm mit einer leichten Würze verbindet.  
Arrière-goût doux et persistant qui s'associe agréablement à une légère saveur.*

#### **Regal Oro – Uno spettacolo per la vista e per il gusto (Bannow Bay, Clew Bay, Irlanda)**

12.-

*Königin ihrer Kategorie, hohe Fleischigkeit, zuckriger Geschmack, 36 Monate gereift.  
Reine de sa catégorie, haute teneur en viande, goût sucré, 36 mois d'affinage.*

#### **Sandalia – Eccellenza italiana (Tortoli, Sardegna)**

7.-

*Weiß und perlmuttartig, fleischig, anfangs salzig, dann mit Mandelnoten  
Blanc et nacré, charnu, d'abord salin évoluant vers des notes d'amande.*

**Servite con burro, pane di segale e vinaigrette allo scalogno. Secondo gli arrivi e le disponibilità del mercato.**

*Serviert mit Butter, Roggenbrot und Schalottenvinaigrette. Je nach Anlieferung und Verfügbarkeit auf dem Markt.*

*Servi avec du beurre, du pain de seigle et une vinaigrette à l'échalote. En fonction de l'arrivage et de la disponibilité sur le marché.*



## CRUDITÈ

DIE CRUDITEN / LES CRUDITES

### SASHIMI DI PESCE – Fish Sashimi

<b>Fantasia di Sashimi “del Faro”</b> <i>Sashimi mix</i>	35.-
<b>Sashimi di ricciola</b> <i>Sashimi vom Amberjack-Fisch</i> <i>Sashimi de sériole</i>	28.-
<b>Sashimi di tonno</b> <i>Thunfisch-Sashimi</i> <i>Sashimi de thon</i>	28.-
<b>Sashimi di salmone</b> <i>Lachs-Sashimi</i> <i>Sashimi de saumon</i>	28.-
<b>Sashimi di capesante</b> <i>Jakobsmuschel-Sashimi</i> <i>Sashimi de coquilles Saint-Jacques</i>	26.-

### TARTARE DI PESCE – Fish Tartare

<b>Fantasia di Tartare “del Faro”</b> <i>Tartare mix</i>	34.-
<b>Tartare di ricciola</b> <i>Tatar vom Amberjack-Fisch</i> <i>Tartare de sériole</i>	28.-
<b>Tartare di tonno</b> <i>Thunfisch-Tartar</i> <i>Tartare de thon</i>	28.-
<b>Tartare di salmone</b> <i>Tartar vom Lachs</i> <i>Tartare de saumon</i>	28.-
<b>Fantasia di sashimi &amp; tartare “del Faro”</b> <i>Sashimi &amp; tartare mix</i>	36.-

**Secondo gli arrivi e la disponibilità del mercato.**

*Je nach Ankünften und Marktverfügbarkeit. / En fonction des arrivées et de la disponibilité sur le marché.*



## CROSTACEI CRUDI

ROHE SCHALENTIERE/CRUSTACÉS CRUS

### Scampi

*Kaisergranate  
Langoustine*

al pz. 16.-

### Gambero Rosso di Mazara del Vallo

*Rote Garnele aus Mazara del Vallo  
Crevette rouge de Mazara del Vallo*

al pz. 12.-

### Gambero Blu "Nuova Caledonia"

*Blaue Garnele "Neukaledonien"  
Crevette bleue "Nouvelle Calédonie"*

al pz. 11.-

### Gambero Viola di Gallipoli

*Lila Garnele aus Gallipoli  
Crevettes violettes de Gallipoli*

al pz. 11.-

### Carabineros

al pz. 24.-

## I NOSTRI PLATEAU

UNSERE HOCHEBENEN/NOS PLATEAUX

### Plateau di conchigliacei

*6 Austern Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Schatullen der Venus  
6 Huîtres Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Les cercueils de Vénus*

p.p. 52.-

### Plateau di conchigliacei e crostacei

*1 Languste, 1 rote Garnement, 1 Blaue Garnele, 6 Austern Fin de Claire  
4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Schatullen der Venus  
1 Langoustine, 1 Crevette rouge, 1 Crevette bleue, 6 Huîtres Fin de Claire  
4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Cercueils de Vénus*

p.p. 74.-

### Plateau Royale – Min. 2 pers.

*1 Hummer und 4 Garnelen (gedünstet), 2 Langustinen, 2 rote Garnelen  
2 Blaue Garnele, 10 Austern Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Schatullen der Venus  
6 Cannolicchi, 2 Jakobsmuscheln  
1 Homard et 4 Crevettes (à la vapeur), 2 Cangoustines, 2 Crevettes rouges  
2 Crevette bleue, 10 huîtres Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Cercueils de Vénus,  
6 Cannolicchi, 2 Coquilles Saint-Jacques*

p.p. 86.-

***In base alla disponibilità del mercato, si possono trovare: ricci di mare, limoni di mare, percebi, capesante, canestrelli.***

*Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt finden Sie: Seeigel, Meereszitrone, Percebes, Jakobsmuscheln, Canestrelli.*

*En fonction de la disponibilité sur le marché, vous trouverez: Oursins, Citrons de mer, Percebes, Coquilles Saint-Jacques, Canestrelli.*



VORSPEISE - HORS D'OEUVRE

<b>Gänseschinken, Pflaumenchutney, Buscion-Ziegenmousse aus dem Valle di Muggio</b> <i>Jambon d'oe, chutney de prunes, mousse de Buscion de chèvre de la Valle di Muggio</i>	<b>28.-</b>
<b>"Mi cuit" Saibling mit Himbeeren, Limetten-Crème fraîche und gebranntem Lauch</b> <i>Saumon "Mi cuit" avec framboises, crème fraîche au citron vert et poireau brûlé</i>	<b>30.-</b>
<b>Knuspriger Oktopustentakel, geröstete Aubergine, Stracciatella und Basilikum</b> <i>Tentacule de poulpe croustillant, aubergine rôtie, stracciatella et basilic</i>	<b>28.-</b>
<b>Scampi-Carpaccio mit sizilianischen Aromen, Mandeln, Pistazien und Orangenpulver</b> <i>Carpaccio de langoustines aux saveurs siciliennes avec amande, pistache et poudre d'orange</i>	<b>28.-</b>
<b>In Zitrone und Ingwer marinierte Jakobsmuschel mit Melonen und Minz-Gazpacho</b> <i>Saint-Jacques marinée au citron et gingembre avec gazpacho de melon et menthe</i>	<b>26.-</b>
<b>Gebratene "Carabineros" Garnelen, kalte Suppe aus Gurke, Sellerie, grünem Apfel und Wasabi</b> <i>Gambas "Carabineros" rôties avec soupe froide de concombre, céleri, pomme verte et wasabi</i>	<b>38.-</b>

ERSTE KURSE - ENTRÉES

<b>Sardische Fregola pasta mit Yuzu, mit Mandelpesto und rohem roten Thunfisch</b> <i>Fregola pâtes sarde au yuzu, avec pesto aux amandes et thon rouge cru</i>	<b>26.-</b>
<b>Gragnano-Pennoni "Pastificio dei Campi" mit Oktopusragout, gebackenen schwarzen Oliven, konfierten Tomate und frischem Oregano</b> <i>Pennoni de Gragnano "Pastificio dei Campi" avec ragoût de poulpe, olives noires au four, tomates confites et origan frais</i>	<b>32.-</b>
<b>Kaltcremig Spaghettoni mit Bernsteinmakrelen-Tartar, Forellenkaviar und geröstetem Zitronenpulver</b> <i>Spaghettoni à la crème froide avec tartare de sériole, caviar de truite et poudre de citron rôti</i>	<b>28.-</b>
<b>Foie gras Knöpfe mit roten Garnelen aus Mazara, Piemont IGP-Haselnüssen und Sommertrüffel</b> <i>Boutons de foie gras avec crevette rouge de Mazara, noisettes IGP du Piémont et truffe noire d'été</i>	<b>29.-</b>
<b>Tintenfisch-Gnocchi mit gebratenen Calamari, gerösteten Paprika und Passionsfrucht</b> <i>Gnocchi à l'encre de seiche avec petits calamars poêlés, poivrons rôtis et fruit de la passion</i>	<b>26.-</b>

HAUPTGERICHTE - PLATS PRINCIPAUX

<b>Bernsteinmakrelen-Kotelett mit gepuffter Quinoa, Scapece-Zucchini und Fondant-Kartoffel</b> <i>Côtelette de sériole à la quinoa soufflée, avec courgettes « trompettes » à la scapece et pomme de terre fondante</i>	<b>48.-</b>
<b>Tiefsee-Rotbarsch mit Muschel-Safran Eintopf und grünen Bohnen</b> <i>Rascasse des profondeurs avec bouillon de moules au safran et haricots verts</i>	<b>42.-</b>
<b>Kalbslende "Rolls Royce" CBT mit Reduktion, Karotten-Ingwer-Creme und gebratener Cardoncello-Pilz</b> <i>Longe de veau "Rolls Royce" CBT avec sa réduction, crème de carottes au gingembre et champignon cardoncello poêlé</i>	<b>52.-</b>



## ANTIPASTI

VORSPEISE / HORS D'OEUVRES

### **Percorso di antipasti "Al Faro" crudi e cotti – Min. 2 pers.**

**p.p. 44.-**

*Rohe und gekochte « Al Faro » Vorspeise-Variation – Min. 2 Pers.*

*Sélection de Hors-d'Oeuvre crus et cuits "Al Faro" – Min. 2 Pers.*

### **Acciughe del Mar Cantabrico**

**26.-**

*con burro salato ai ricci e pane di segale*

*Sardellen aus dem Cantabrico Meer an Roggenbrot mit Seeigel-Butter*

*Anchois du Cantabrique, accompagnés de pain de seigle et de beurre d'oursins*

### **King Crab alla Catalana**

**44.-**

*con pomodorini, sedano e cipolla rossa di "Tropea"*

*Königskrabben-Salat mit Cherry-Tomaten, Sellerie und Tropea-Zwiebeln*

*Salade de Crabe Royal à la Catalane avec tomates cerise, céleri et oignon de "Tropea"*

### **Composizione di frutti di mare**

**28.-**

*con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva*

*Meeresfrüchtesalat an Olivenöl-Emulsion*

*Salad de fruits de mer avec une émulsion d'huile d'olive extra-vierge*

### **Insalata di polpo alla mediterranea**

**26.-**

*Oktopus-Salat nach mediterraner Art*

*Salade de poulpe à la méditerranéenne*

### **Salmone "Sockeye" affumicato**

**28.-**

*servito con salsa al rafano*

*Geräucherter Sockeye Lachs, Serviert mit Meerrettich-Sauce*

*Sockeye Saumon fumé écossais servi avec une sauce au raifort*

### **Impepata di cozze**

**24.-**

*alla Partenopea*

*Gepfefferte Miesmuscheln nach neapolitanischer Art*

*Moules poivrées à la napolitaine*

### **Zuppetta di polipetti**

**22.-**

*con crostone di pane casereccio*

*Tintenfisch-Suppe mit Croutons*

*Soupe de petits poulpes aux croûtons de pain maison*



PRIMI PIATTI  
ERSTE KURSE / ENTRÉES

<b>Paccheri di "Gragnano" con aragosta rosa</b> <i>Paccheri-Nudeln aus Gragnano mit rosa Hummer</i> <i>Paccheri de Gragnano avec homard rose</i>	<b>38.-</b>
<b>Risotto "Vialone Nano" ai frutti di mare</b> <i>Vialone Nano Risotto mit Meeresfrüchten</i> <i>Vialone Nano Risotto aux fruits de mer</i>	<b>28.-</b>
<b>Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di Muggine</b> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Meerbarbenrogen</i> <i>Spaghetti aux Palourdes et aux œufs de Mulet</i>	<b>32.-</b>
<b>Linguine di "Gragnano" all'astice americano</b> <i>Linguine aus Gragnano mit amerikanischem Hummer</i> <i>Linguine de Gragnano au homard américain</i>	<b>38.-</b>
<b>Scialatielli ai ricci di mare di Galizia e salicornia</b> <i>Scialatielli mit galizischen Seeigeln und Glaswurz</i> <i>Scialatielli aux oursins de Galice et à la salicorne</i>	<b>29.-</b>
<b>Calamarata napoletana alla mediterranea</b> <i>Neapolitanische Calamarata am Mittelmeer</i> <i>Calamarata Napolitaine à la Méditerranéenne</i>	<b>34.-</b>
<b>Tagliolini al nero di seppia con polpa di granchio</b> <i>Tintenfischtinten-Tagliolini mit Krabbenfleisch</i> <i>Tagliolini à l'encre de seiche et sauce au crabe</i>	<b>32.-</b>



## FRITTI

### FRITTIERTE GERICHTE / PLATS FRITS

#### **Frittura di calamari**

*Frittierte Calamari  
Fritures de calamars*

**44.-**

#### **Frittura di calamari e gamberi**

*Frittierte Calamari und Garnelen  
Fritures de calamars et crevettes*

**48.-**

## I PESCI

### FISCHGERICHTE / LES POISSONS

#### **Grigliata mista "Al Faro" – Min. 2 pers.**

*di pesce, crostacei e verdure grigliate*

*Gemischter Grill 'Al Faro' mit Fisch, Schalentieren und gegrilltem Gemüse- Min. 2 pers.  
Grillade mixte "Al Faro" de poissons, crustacés et légumes grillés - Min. 2 pers.*

**p.p. 72.-**

#### **Filetto di baccalà "CBT" laccato al miele**

*con purea di patate al lime*

*Filet vom Stockfisch „CBT“ mit Honig lackiert, an Zitronen-Kartoffelpüree  
Filet de Cabillaud "CBT" laqué au miel avec purée de pommes de terre à la lime*

**43.-**

#### **Tagliata di tonno**

*in crosta di sesamo*

*Geschnittener Thunfisch in einer Sesamkruste  
Tranches de thon en croûte de sésame*

**46.-**

#### **Salmone scozzese "planciato"**

*con spinaci freschi e patate novelle*

*Schottischer 'gehobelter' Lachs mit frischem Spinat und Babykartoffeln  
Saumon écossais raboté avec épinards frais et pommes de terre nouvelles*

**42.-**

#### **Sogliola alla griglia o alla mugnaia**

*Gegrillte Seezunge oder Meunière  
Sole grillée ou meuniers*

**56.-**

#### **Filetti di pesce persico al burro e salvia**

*con verdure e patate rosolate*

*Filet vom Barsch an Butter und Salbei mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln  
Filets de Perche au beurre et à la sauge avec légumes et pommes de terre rissolées*

**42.-**

#### **IL PESCATO DEL GIORNO - Min 2 pers.**

*Fang Des Tages – Min 2 pers.*

*Prise Du Jour – Min 2 pers.*

**p.p. 56.-**





## CROSTACEI COTTI

GEKOCHTE SHALENTIERE/ CRUSTACÉS CUITS

	3 Pz.	5 Pz.
<b>Gamberoni</b>	42.-	54.-
<i>Garnelen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Crevettes : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>		
<b>Scamponi</b>	51.-	66.-
<i>Langustinen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Langoustines : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>		
<b>Carabineros</b>	75.-	
<i>Carabineros: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Carabineros : grillés, cuits à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>		
<b>Gran Mix di Crostacei</b>		74.-
<i>Großer Krustentier-Mix: Langustinen, Riesengarnelen und Hummerschwänze.</i> <i>Gedünstet, nach katalanischer Art oder gegrillt.</i> <i>Grand mix de crustacés : Langoustines, crevettes royales et queues de homard.</i> <i>À la vapeur, à la catalane ou grillées.</i>		

## DAI NOSTRI ACQUARI

AUS UNSEREN AQUARIEN/DE NOS AQUARIUMS

<b>Aragosta</b>	hg 22.-
<i>Hummer: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane</i>	
<b>Astice Rosso</b>	hg 12.-
<i>Roter Hummer: gegrillt, gedünstet mit Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard rouge: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane.</i>	
<b>Astice Blu della Bretagna</b>	hg 16.-
<i>Bretagne Blauer Hummer: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse</i> <i>oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard bleu de Bretagne: grillé, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane</i>	

**Secondo gli arrivi giornalieri e disponibilità del mercato.**

*Je nach täglichen Eingängen und Marktverfügbarkeit.*

*En fonction des arrivages quotidiens et de la disponibilité sur le marché*



## NON SOLO PESCE

NICHT NUR FISCH / PAS SEULEMENT DU POISSON

### ANTIPASTI - Vorspeise / Hors d'oeuvre

½ Porzione  
Porzione  
Intera

#### Prosciutto crudo di Parma Selezione "Pio Tosini"

*Pio Tosini" Parmaschinken*

*Jambon Cru de Parme "Pio Tosini"*

21.- 26.-

#### Tartare di manzo

*Tartar vom Rind*

*Tartare de Bœuf*

32.-

#### Burratina Campana con pomodorini grappolo

*Burrata aus Campania mit Kirschtomaten*

*Burrata de Campania avec tomates cerises*

28.-

#### Verdure di stagione cotte al vapore

*Gedünstetes Gemüse der Saison*

*Légumes de saison cuits à la vapeur*

16.- 21.-

### PRIMI - Erste Kurse / Les entrées

#### Spaghetti di "Gragnano"

*Spaghetti aus "Gragnano" mit Kirschtomaten und Basilikum*

*Spaghetti de "Gragnano" avec tomates cerises et basilic*

24.-

#### Risotto "Vialone Nano"

*mantecato al Prosecco DOCG e Pistacchio*

*Risotto "Vialone Nano" geköchelt an Prosecco DOCG und Pistazien*

*Risotto "Vialone Nano" au Prosecco DOCG et pistaches*

24.-

#### Tortelli di magro ricotta e spinaci

*con burro, salvia e parmigiano*

*Tortelli mit Ricotta und Spinat gefüllt, an Butter, Salbei und Parmesan*

*Tortelli farcis à la ricotta et aux épinards avec beurre, sauge et parmesan*

26.-

### SECONDI - Hauptgerichte /Plats principaux

#### Paillard di vitello

*con contorno di stagione*

*Kalbfleisch-Paillard mit saisonaler Beilage*

*Paillard de veau avec accompagnement de saison*

42.-

#### Filetto di manzo alla griglia

*con contorno di stagione*

*Rinderfilet vom Grill mit saisonaler Beilage*

*Filet de Bœuf au Grill avec accompagnement de saison*

48.-



INSALATE - Salate / Salades

**Insalata verde**

*Grüner Salat*

*Salade verte*

12.-

**Insalata mista con verdure di stagione**

*Gemischter Salat mit Gemüse der Saison*

*Salade mixte avec légumes de saison*

15.-

**Rucola e pomodorini cherry**

*Rucola und Cherry-Tomaten*

*Roquette et Tomates Cerises*

15.-

**Pomodori ramati e basilico**

*Auburn-Tomaten und Basilikum*

*Tomates Auburn et basilic*

15.-

BAMBINI – Kinder / Enfants

**Pennette al sugo di pomodoro**

*Pennette mit Tomatensauce*

*Pennette à la sauce tomate*

16.-

**Risotto alla parmigiana**

*Risotto nach Art der Parmigiana*

*Risotto à la Parmigiana*

16.-

**Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia**

*Ricotta und Spinatknöpfe mit Butter und Salbei*

*Boutons de ricotta et d'épinards au beurre et à la sauge*

16.-

**Patatine fritte**

*Pommes frites*

*Frites*

12.-

**Filettini di pesce persico al burro e salvia**

*Barschfilets mit Butter und Salbei*

*Filets de perche au beurre et à la sauge*

22.-

**Chicken nuggets – 5 pz**

*Hühner-Nuggets - 5 Stück*

*Nuggets de poulet - 5 pièces*

16.-

**Petto di pollo alla milanese**

*Hähnchenbrust nach Mailänder Art*

*Blanc de poulet à la milanaise*

22.-

**Frittura di calamari**

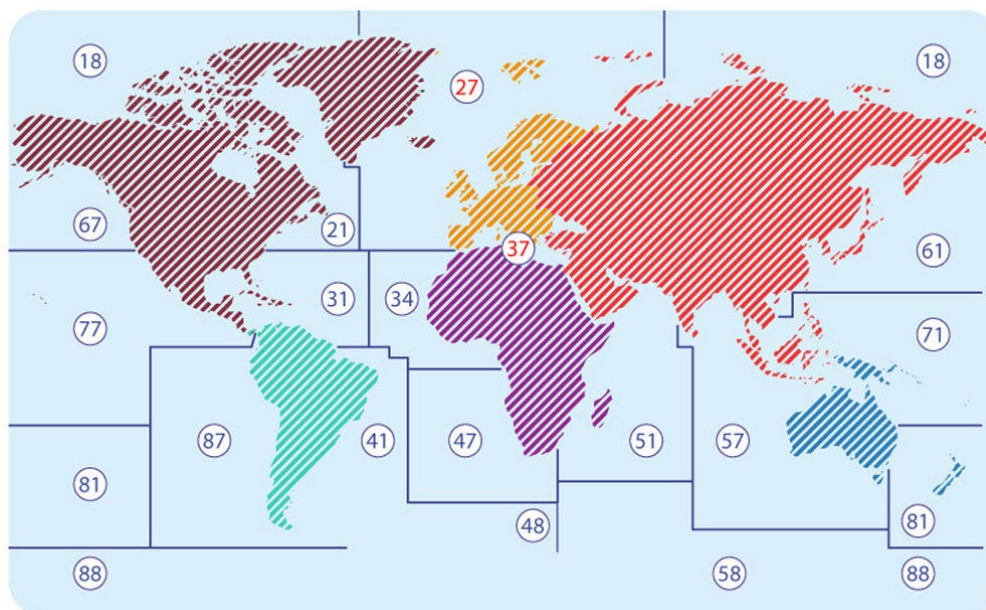
*Gebratener Tintenfisch*

*Calamars frits*

22.-



**ZONE DI PESCA FAO:  
PROVENIENZA PRODOTTO**



Atlantico Nord Occidentale	Zona FAO 21	Atlantico Sud-Orientale	Zona FAO 47
Atlantico Nord Orientale	Zona FAO 27	Mar Mediterraneo	Zona FAO 37
Mar Baltico	Zona FAO 27.III.d	Mar Nero	Zona FAO 37,4
Atlantico Centro-Occidentale	Zona FAO 31	Oceano Indiano	Zona FAO 51 e 57
Atlantico Centro-Orientale	Zona FAO 34	Oceano Pacifico	Zona FAO 61, 67, 71, 77, 81, e 87
Atlantico Sud-Occidentale	Zona FAO 41	Atlantico	Zona FAO 48, 58 e 88

***Il nostro personale è a vostra completa disposizione per maggiori informazioni riguardo la provenienza dei pesci e delle carni.***

*Our staff is at your disposal for information about the origin of the fish and meat.*

***Il nostro personale è a vostra completa disposizione per ogni informazione riguardo la presenza di sostanze allergeniche in tutti i nostri piatti.***

*Our staff is at your complete disposal for any information regarding the presence of allergenic substances in all our dishes.*

***Vi preghiamo di comunicare ogni intolleranza o allergia alimentare***

*Please communicate any food or allergy to the floor staff in advance*