

ANTIPASTI di PESCE

Antipasto crudo di mare

(Salmone-Scampi-branzino Tonno)
Raw seafood appetizer Fruits de mer crus Vorspeise von rohem Fisch

Tartar di Tonno Rosso

Tuna Tartare Thunfisch-Tartar Tartare de thon

Antipasto di pesce

Seafood hors d'oeuvre Hors d'oeuvre de fruits de mer
Vorspeise mit gekochte Meeresfrüchte

Antipasto Venexiano

(cicchetti) fantasia dello chef chef's imagination
(Cicchetti) imagination du chef

Antipasto di cozze e vongole

Hors d'oeuvre of mussels and clams
Vorspeise mit Miesmuscheln und Venusmuscheln Apéritif de moules et les palourdes

Capesante al Brandy

Brandy scallops Coquilles Saint-Jacques au brandy
Jakobsmuscheln mit brandy

Sarde in saor (cipolla, pinoli e aceto)

Sardines with onions, pinenuts and vinegar
Sardinen mit Zwiebeln, Pinienkernen und Essig
Sardines aux oignons, pignons et vinaigre

Baccalà mantecato con polenta

Patè of dried cured cod Morue avec polenta
Patè mit Stockfisch

Insalatona

Rucola, Insalata, Pomodoro, carote, olive mozzarella tonno
Rocket, salad, tomato, carrots, olives, mozzarella, tuna

Moscardini in umido con polenta

Octopus stew with polenta Octopus Eintopf mit Polenta
Ragoût Octopus avec de la polenta

ANTIPASTI di CARNE

Bruschette al pomodoro e basilico

*Bruschetta with tomato and basil) Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Bruschetta aux tomates et basilic*

Tartara di filetto di manzo

Tartare of beef tenderloin Tartar vom Rinderfilet

Prosciutto crudo

*Parma ham Jambon cru
Roher Schinken*

Antipasto di salumi all'italiana

Italian cold cuts italienische Wurst charcuteries italiennes

Bresaola con rucola e grana

*Dried salt beef with rocket salad and parmesan cheese
Bresaola mit Rucola und Parmesan Bresaola à la roquette et parmesan*

Carpaccio di filetto con rucola e grana

*Carpaccio with rocket and parmesan
Carpaccio mit Rucola und Parmesan
Carpaccio à la roquette et parmesan*

Caprese

Mozzarella di bufala olive e basilico

Caprese di bufala

Verdure Pastellate

*Fried vegetables
Zerschlagene Gemüse
Légumes battues*

Roast-beef all'inglese con Rucola e Parmigano

*English roast beef with Arugula and Parmesan
Englisch Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Anglais rôti de boeuf avec roquette et parmesan*

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE - PREMIERS PLATS - ERSTER GANG

Tagliatelle con scampi e porcini

Noodles with scampi and mushroom boletus

Tagliatelles avec langoustines et cépes Bandnudeln mit Scampi und Steinpilz

BIGOLI (Freschi fatti in casa) con Aragosta (intera)

BIGOLI home made with lobster (whole) BIGOLI hausgemacht mit Hummer (ganz)

Maison Bigoli faite avec du homard (entier)

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti with tomato sauce, shrimps, mussels, clams, etc.

Spaghetti à la sauce tomate, crevettes, moules, coques, etc.

Spaghetti mit Tomatensauce, Garnelen, Venusmuscheln, Miemuscheln, etc.

Agnolotti ripieni di Capesante e gamberi con salsa di Filetto di rombo

Agnolotti stuffed with scallops and shrimp with sauce Fillet of turbot

Agnolotti mit Muscheln und Garnelen gefüllte mit Sauce Steinbuttfilet

Agnolotti farcis aux pétoncles et les crevettes à la sauce Filet de turbot

Tagliatelle al sugo d'Astice

Tagliatelle with Lobster

Tagliatelles au homard

Tagliatelle mit

Spaghetti alle seppie nere

Spaghetti with cuttle fish / squid (black sauce)

Spaghetti mit Tintefisch

Spaghetti aux seiches et sauce noire

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams and garlic

Spaghetti aux palourdes à l'ail

Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauch

Bigoi (Freschi fatti in casa) in salsa

(sardine, acciughe e cipolla) tipico veneziano

Typical Venetian pasta with sardines and onion

Pasta vénitienne typique aux sardines et oignons

Typische venezianische Nudeln mit Sardinen und Zwiebeln

Zuppa di pesce

Fish soup (shrimps, mussels, clams etc.)

Soupe de poissons (crevettes, moules, coques etc.)

Fischsuppe (Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln etc.)

Risotto Frutti di mare (min 2 pax)

Fish risotto (at least for 2 persons)

Risotto de poisson (au moins pour 2 personnes)

Meeresfrüchte-Risotto (mindestens 2 Personen)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE - PREMIERS PLATS - ERSTER GANG

Zuppa di verdure

*Vegetable soup .Potage aux legumes .
Gemüsesuppe .Sopa de verduras*

Pennette alla amatriciana

*With penne amatriciana (tomato onion and bacon)
Mit penne amatriciana (Tomate, Zwiebel und Speck)
Avec penne amatriciana (tomate oignon et le bacon)*

Lasagne' al forno

*Lasagne with meat sauce Lasagne avec sauce a' la vivande
Lasagne mit Hackelfleischsauce*

Gnocchi ai 4 formaggi

*Potato dumplings (homemade) with four kinds of cheese
Gnocchi (hausgemachte pasta) mit vier Käsesorten
Gnocchi (pâtes maison) aux quatre fromages*

Bigoli freschi al sugo d'Anitra

*Fresh bigoli with sauce Duck
Frische bigoli mit Sauce Ente
Bigoli fraîches avec sauce de canard*

Bavette al pesto genovese

*Flat spaghetti with basil, pinenuts, garlic and parmigiano cheese
Spaghetti flats avec basilic, pignons, ail et parmesan
Flache Spaghetti mit Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesankäse*

Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti with beaten eggs, bacon and cream
Spaghetti avec des oeufs battus,lard fumé et crème
Spaghetti mit Eiern, Bauchspeck und Sahne*

Spaghetti aglio olio e peperoncino

*Spaghetti with garlic and chili oil.
Spaghetti mit Knoblauch und Chiliöl
Spaghetti à l'ail et l'huile de piment*

PESCE

FISCH - POISSON - FISCH - PESCADO

Alla vostra preferenza

Rombo o Branzino al forno con ??? (*all'etto*)

To your preference Turbot or sea bass baked with ??? (100 Gr)

Pour votre préférence ou loup de mer cuit au four Turbot avec ??? (100 Gr)

Um Ihre Vorlieben oder Steinbutt gebackenen Wolfsbarsch mit ??? (100 Gr)

Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

Assortiment de poissons grillées

Gemischte Fisch vom Grill

Coda di rospo alla griglia (min 400Gr)

Grilled angler (monk fish) Lotte grillée

Seeteufel vom grill

Anguilla alla griglia con polenta

Grilled eel with polenta

Anguille grillée avec polenta

Aal vom Grill mit Polenta

Branzino o Orata alla griglia (min 450Gr)

Grilled sea bass or sea bream

Gegrillter Wolfsbarsch oder Dorade

Bar grillé ou la dorade

Branzino o Orata al cartoccio con patate (min 450Gr)

Sea bass or sea bream baked in foil

Bar ou la dorade en papillote

Wolfsbarsch oder Dorade in der Folie gebacken

Seppioline alla griglia

Grilled cuttlefish. Seiche grille'e.

Tintenfisch vom Grill. Sepias alla plancha

Sogliola alla griglia (min 350Gr)

Grilled sole .Sole grillée.

Sole grillée Seezunge vom grill

Sogliola alla mugnaia (min 350Gr)

PESCE

FISCH - POISSON - FISCH - PESCADO

Tagliata di Tonno (Rosso)

con pomodoro fresco e olive taggiasche

Tuna steak with fresh tomato and black olives

Thunfischsteak mit frischen Tomaten und schwarzen Oliven

Steak de thon à la tomate fraîche et olives noires

Salmon alla griglia

Grilled salmon Saumon grillée Lachs vom grill

Filetto di San Pietro

con verdure di stagione

Fillet of St. Peter with seasonal vegetables

Filet de Saint-Pierre aux légumes de saison

Filet vom St. Peter mit Gemüse der Saison

Seppie alla Veneziana (in nero con polenta)

Squid / Cuttle fish venetian style with black sauce and polenta

Seiches à la vénitienne à la sauce noire avec polenta

Tintefisch nach venezianer Art mit polenta

Frittura mista di pesce (calamari, scampi e gamberetti)

Mixed fried seafood (squid, scampi, shrimps)

Friture de poissons (calamars, langoustines, crevettes)

Gemischte frittierte Fisch (calamari, scampi, garnelen)

Scampi alla griglia

Grilled scampi

Langoustines grillées Scampi vom grill

Scampi fritti

Fried scampi

Langoustines frites

Frittierte scampi

Gamberoni alla griglia

Grilled prawns

Crevettes géantes grillées

Riesengarnelen vom grill

CARNE

MEAT – VIANDES – FLEISCH

Fiorentina alla griglia (all' etto) min 1 kg

Fiorentina grilled *Fiorentina vom Grill* (100Gr)
Fiorentina grillé

Costoletta di agnello con pistacchi al forno

Lamb chop with roasted pistachios *Lammkotelett mit gerösteten Pistazien*
Côtelette d'agneau aux pistaches grillées

Filetto di Bue al pepe verde O aceto balsamico

Tenderloin with green pepper or balsamic accept
Ochsenfilet mit grünem Pfeffer Oder Balsamico-Essig
Ox filet au poivre vert ou de vinaigre balsamique

Scaloppina al limone o al vino

Escalope with lemon or wine *Schnitzel mit Zitronen-oder Wein*
Escalope de citron ou de vin

Scaloppina ai funghi misti

Escalope with mushrooms *Schnitzel mit Pilzen*
Escalope aux champignons

Braciola di vitello alla milanese

Chop Milanese veal *Milanese Kalbskotelett*
Hacher veau milanaise

Cotoletta di pollo alla Milanese

Chicken cutlet Milanese *Hühnerschnitzel Milanese*
Escalope de poulet milanaise

Pollo al forno con patate

Oven-baked chicken with potatoes *Poulet au four avec pommes de terre*
Huhn im Ofen gebacken mit Kartoffeln

CARNE

MEAT – VIANDES – FLEISCH

Costata di manzo alla griglia

Grilled Rib steak

Sirloin-Steak vom Grill

Rumsteck grillé

Entrecôte ai ferri

Grilled steak *Sirloin-Steak vom Grill*

Entrecôte grillée

Fegato alla veneziana con polenta

Calf's liver with onions and polenta

Gebratener Kalbsleber mit Zwiebeln und Polenta

Foie de veau aux oignons et polenta

Braciola di vitello alla griglia

Grilled veal chop

Gegrilltes Kalbskotelett

Côte de veau grillée

Filetto di Bue alla griglia guarnito

Grilled Fillet of Beef garnished

Gegrilltes Rinderfilet garniert

Filet garni de boeuf grillé

Tagliata con rucola e parmigiano (filetto)

Tagliata with rucola and parmigiano cheese

Tagliata mit Rauke und Parmesankäse

Tagliata à la roquette et fromage parmesan

Grigliata mista di carne (con Verdure)

Mixed grilled meat

Mixed gegrilltem Fleisch

Grillades mixtes

CONTORNI

VEGETABLES – LÉGUMES- GEMÜSE

Patate fritte

French fries Pommes frites

Patate bollite

*Boiled potatoes Pommes vapeur
Gekochte Kartoffeln*

Spinaci al burro

Buttered spinach Epinards au beurre Butterspinat

Insalata mista

(insalata mista, pomodori, carote)

*Mixed salad (green salad with tomatoes and carrots)
Salade mixte (salade verte avec tomates et carottes)*

Insalata verde

*Green salad Salade verte
Grüner Salat Ensalada verde*

Contorno di stagione

*Vegetables of the season Légumes du saison
Gemüse des saison*

Zucchine trifolate

*Sautéed Zucchini Courgettes
Zucchini Calabacines*

Melanzane ai ferri

*Grilled aubergines / eggplant
Aubergines grillées Auberginen vom Grill*

Contorno misto per 2 persone

*Mixed vegetables for 2 persons
Légumes mixtes pour 2 personnes Gemischte Gemüse für 2 Personen*

Funghi misti Trifolati

*Sautéed mixed mushrooms
Poêlée de champignons mélangés
Gebratene gemischten Pilzen*

FORMAGGI

CHEESE – FROMAGES – KÄSE

Selezione di formaggi

Assorted cheese
Fromages assortis
Käse nach Wahl

Asiago

Fontina

Mild cheese *Fromage fontina*
Weichkäse
Queso blando

Gorgonzola

Semi-hard bluemould cheese
Fromage gorgonzola
Blauschimmelkäse
Quesos con mohos

Parmigiano