ENTRÉE / VORSPEISEN

COMPOSIZIONE DI MARE 2-4-14

Alla piastra: gambero , capasanta, filetto di triglia, tonno e calamaro.
gegrillter: garnelen, jakobsmuscheln, rotbarbe filet , thunfisch* und tintenfisch*

€18,50

VELLUTATA DI ZUCCA 8-14

Crema di zucca, capesante scottate, mandorle tostate e olio al pepe verde
Kürbiscreme, gebratene jakobsmuscheln, geröstete Mandeln und grünes Pfefferöl

€ 18,00

CRUDITE' DI PESCE 2-4-7-14

by michele lugnan

Disponibilità in base al pescato
Die Verfugbarkeit richtet sich nach dem Fang

€22,00
(Gran crudo €35)

LA NOSTRA TARTARE DI MANZO 7-12

Tartare espressa al coltello con caprino morbido friulano e riduzione di vino rosso
Rindstartare geschnitten mit messer mit ziegenkäses auf dem friaul und rotweinreduktion.

€ 19,00 (Crostini al burro +1)

SPIEDINO DI MANZETTA PRUSSIANA AL BBQ

Spiedino di diaframma al bbq con crema di cannellini e verza
kronfleisch-BBQ-Spieß mit Cannellini-Creme und kohl

€ 17,00

PRIMI/ERSTE

CANOCE NOSTRANE E BOTTARGA 1-2-4

Linguine con boreto di "canoce" nostrane e bottarga di branzino
Linguine mit meereszikaden-boreto und Wolfsbarsch Bottarga

€20,00

VONGOLE 2.0 1-13

Spaghettone con vongole sgusciate, olio al prezzemolo e crumble di tarallo
Spaghetti mit venusmuscheln, petersillie und crumble aus tarallo

€ 17,50

LA BUSARA, CONTEMPORANEA 1-2



Linguine con bisque d' astice e mazzancolle, cruditè di mazzancolle nostrane e zeste di lime
Linguine mit Hummer und Mazzancolle Bisque, roher Mazzancolle aus "Adriatico"und limettenschale

€ 21,00

MI RICORDA LA CARBONARA 1-7

Spaghettone con crema di zucca, pecorino, pepe nero, guanciale Zahre e ricotta affumicata
Spaghetti mit Kürbiscreme, guanciale, pecorino, schwarz pfeffer und geräuchertem Ricotta

€ 16,50

IL RAGÙ' DELLA NONNA 1-3-12



Tagliatelle ai 30 tuorli (FATTE IN CASA) con ragù di manzo e rosmarino
Hausgemachte ei-tagliatelle mit Rindfleischragout und rosmarin

€ 14,50

SECONDI/ HAUPTGANGE

FRITTURA DI PESCE DELL'ADRIATICO 2-3-4-12

Sarde panate, filetto di gallinella , filetto di triglia, calamari cacciaroli e polenta

Panierte sardine, tintenfisch*, kleine kabeljau filet, rotebarbe filet und polenta

€ 21,50

AL BORETO "DE GNO PARE" 4



La tradizione: "brodetto" gradese di branzino filettato e polenta
Tradition: filettierte wolfbarsch "boreto" und polenta.

€ 20,00

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA 4-12

Filetto di Branzino al forno con il suo fumetto, patate, pomodorini e olive taggiasche
Gebackene Wolfbarsch Filet mit seinem sauce, Kartoffeln, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

€23,00

BRASATO TENERO DI GUANCIA 7-12



Guancia di vitellone brasata al vino rosso con purea di patate al burro

Geschmorte Rinderwange und Kartoffelpüree mit Butter

€ 22,00

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo con crema di melanzane e infuso al tartufo bianco, cicoria al burro
Rindsfilet mit Auberginenpüree, Zichorie
und weissem Trüffelöl

€ 27,00

CONTORNI

INSALATA MISTA CLASSICA

Misticanza, carote, pomodoro e cetriolo
Gentile, gurke, tomate und karotte

€ 7,00

PATATE AL FORNO

Bratkartoffeln mit rosmarin

€ 8,00

CICORIA SELVATICA

Cicoria sbollentata e saltata con burro, aglio e un pizzico di peperoncino
Sautierte Zichorie mit Butter, Knoblauch und Chili

€ 8,00

RATATOUILLE DI VERDURE AUTUNNALI

Sautierte Herbstgemuse

€ 8,50

LA NOSTRA PASTICCERIA
UNSERE KONDITOREI

COCCOLA AUTUNNALE 1-3-5-7

Brownie al cioccolato “Cluzeil Paris”, zuppetta calda alla vaniglia, mousse al caramello salato, arachidi tostate

Schokoladen-Brownie "Cluzeil Paris", Vanille-Suppe, Salatkaramell-Mousse, geröstete Erdnüsse

€9,50

IL TIRAMISU’ ESPRESSO 1-3-7

Savoiardi al caffè illy, cremoso al mascarpone e cacao

Savoiardi illy kaffee, mascarpone cremig, kakao

€ 7,50

CREME BRULE’ ALLA CANNELLA 3-7

Zimt creme cotta mit basis der englischer creme

€ 6,50

ISOLA DEL SOLE 8

Stecco con gelato al cocco, copertura al mango e granella di nocciola tostata

Hausgemachte eis, mit kokos-pflanzenrahm, mango und haselnusskernen.

€8,00

LEGENDA/ERKLÄRUNG

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.
SI PRECISA CHE, IN OGNI CASO, A PRESCINDERE DAGLI INGREDIMENTI, OGNI PIETANZA PUO' CONTENERE TRACCE DI QUALSIASI ALLERGENE PRESENTE NELLA LISTA.
IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONTENUTE NEL REGOLAMENTO 2011/1169CE, AVVERTIAMO I SIGNORI CLIENTI CHE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus comunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di Acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis WangenhK. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera) e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di S02 totale:
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

FÜR INFORMATIONEN ÜBER STOFFE UND ALLERGENE KONSULTIEREN SIE BITTE DIE ENTSPRECHENDEN UNTERLAGEN, DIE AUF ANFRAGE VOM DIENSTHABENDEN PERSONAL ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES GERICHT, UNABHÄNGIG VON DEN ZUTATEN, SPUREN EINES DER IN DER LISTE AUFGEFUHRTEN ALLERGENE ENTHALTEN KANN.
IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN BESTIMMUNGEN ÜBER DIE KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN IN DER VERORDNUNG 2011 / 1169CE, WIR MÖCHTEN UNSEREN KUNDEN WARNEN, DASS ALLE IN DIESEN RESTAURANT EINE ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE ENTHALTEN:

1. Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und Produkte;
2. Krebs- und Produkte auf Basis Krebstiere;
3. Eier und Eiprodukte;
4. Fische und Produkte auf Basis von Fisch;
5. Erdnüsse und Erdnussbasis;
6. Sojabohnen und Soja-Produkte;
7. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;
8. Nüsse, nämlich: Mandeln (Amygdaluscommunis L.), Haselnüsse (Corylusavellana), Walnüsse (Juglansregia), die Cashew-Nüssen (Anacardiumoccidentale), Pecan (CaryaillinoinensisWangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletiaexcelsa), Pistazien (Pistaciavera) und ihre Produkte;
9. Sellerie und Produkte auf Basis von Sellerie;
10. Senf und Produkte mit Senf;
11. Sesamsamen und Produkte auf Basis von Sesamsamen;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg / kg oder 10 mg / 1 in Bezug auf den gesamten S02;
13. Lupin und Produkte auf Basis von Lupinen;
14. Weichtiere und Schalentiere basierten Produkten.