

Antipasti

Hors d'oeuvres

Hors-d'oeuvres

Vorspeisen

Entremeses



Antipasto misto di pesce

Mixed seafood hors d'oeuvre
Hors-d'oeuvre de poissons variés
Gemischte fischvorspeise
Entremese mixto de pescado

Sarde in saor

Sarde in saor (fried and marinated pilchards
with cooked onions and vinegar)
Sarde in saor (sardines frites et marinées
avec des oignons cuits et vinaigri)
Sarde in saor (fritierte und marinierte sardinen
mit gekochten zwiebeln und essig)
Filete de sardinas en escabeche de cebolla

Baccalà, mantecato con polenta

Dried codfish with cornmeal porridge
Brandada de bacalao
Brandade de morue
Geschmorter kabeljau

Ostriche (cad.)

Grancevole con olio e limone

Spider crabs with olive oil and lemon
Crabe à l'huile d'olive et au citron
Krabbe mit olivenöl und zitronen
Cangrejo con aceite de oliva y limón

Cicale di mare con olio e limone

Little capetown lobsters with olive oil and lemon
Cigale de mer à l'huile d'olive et au citron
Gottesanbeterin mit olivenöl und zitronen
Cigarras de mar con aceite de oliva y limón

Gamberetti olio e limone

Shrimps with olive-oil and lemon
Crevettes à l'huile et au citron
Krabben mil öl unb zitronen
Camarones

Cocktail di scampi

Scampi cocktail
Cocktail di langoustines
Scampi-cocktail
Cóctel de cigalas

Cocktail di gamberetti

Shrimp cocktail
Cocktail de crevettes
Krabben-cocktail
Cóctel de camarones

Insalata di polipi alla veneziana

Octopus salad venetian style
Salade de poulpe à la vènitienne
Salat von kraken nach venezianischer art
Ensalada de pulpos a la veneziana

Cappe lunghe alla brace

Grilled razor clams
Rasoir grillé
Gegrillte razor
Navaja a la plancha

Salmone affumicato

Smoked salmon
Saumon fumé
Räucherlachs
Salmón ahumado

Carpaccio di branzino

Sea bass carpaccio
Carpaccio di loup de mer ou bar
Carpaccio vom seebarsch
Carpaccio de lubina

Carpaccio di manzo parmigiano e rucola

Beef carpaccio on a bed of rocket with parmesan
Carpaccio de boeuf sur lit de roquette au parmesan
Rindercarpaccio auf raukebeet mit parmesan
Carpaccio de buey en nido de oruga con parmesano

Bresaola, rucola e grana

Bresaola, arugula and parmesan
Bresaola, roquette et parmesan
Bresaola, rucola und parmesan
Bresaola, rúcula y parmesano

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham
Jampon de Parma
Parna-schinken
Jamón de Parma

Insalata caprese

Mozzarella and tomato salad
Mozzarella et salade de tomates
Ensalada de mozzarella y tomate
Mozzarella-tomaten-salat

Primi piatti

First courses

Premiers plats

Erste gänge

Primera entrada

Zuppa di pesce e crostini

Fish-soup with croutons
Soup de poisson avec croutons
Fischsuppe mit croutons
Sopa de pescado con pan tostado

Cozze e vongole alla marinara

Mussels and clams marinara style
Moules et palourdes marinères
Miesmuscheln und venusmuscheln nach matrosenart
Mejillones y escupiñas a la marinera

Zuppa di cappe lunghe

Razor clams soup
Soupe de rasoir
Soup razor
Sopa de navaja

Pasta e fagioli

Pasta and beans soup
Soupe de pates et de haricots
Nudel- bohnen-eintopf
Sopa de judías a la italiana

Zuppa di pomodoro

Tomato soup
Soupe à la tomate
Sopa de tomate
Tomatensuppe

Zuppa di verdura

Vegetable soup
Soupe de légumes
Gemüsesuppi
Sopa de verdure

Tagliatelle granchio e rucola

Noodles with crabs and rocket
Nouilles aux crabes et rouquette
Bandnudeln mit krabs und rauke
Tallarines con cangrejo y rùcula

Gnocchi alla crema di salmone

Potato dumplings with a crema of salmon
Gnocchi à la crème de saumon
Gnocchi mit lachscreme
ñoquis de patatas a la crema de salmón

Tagliolini freschi al nero di seppia € 14.50

Thin noodles with cuttlefish ink
Tagliolinis frais jau de seiche
Frische dünne bandnudeln mit schwarzemintenfisch
Tallarines con negres de jibias

Tagliolini freschi ai funghi

Thin noodles with mushrooms
Tagliolinis frais aux champignons
Frische dünne bandnudeln mit pilzen
Tallarines con boletos

Risotto di mare

(min. 2 pers) *p.p

Seafood risotto
Risotto de mer
Meer-risotto
Arroz de mariscos

Risotto di verdure

(min. 2 pers) *p.p

Risotto with vegetables
Risotto aux légumes
Risotto mit gemüse
Arroz con verduras

Risotto scampi e rucola

(min. 2 pers) *p.p

Risotto with scampi and rocket
Risotto aux langoustines et roquette
Risotto mit scampi und rauke
Arroz oruga y cigalas

Spagetti “alla busara”

Spaghetti with scampi and a little spicy tomato sauce

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit venusmuscheln
Espagueti (pasta) con mejillones frescos

Spaghetti “Al Conte Pescaor”

(min. 2 pers) *p.p

Lasagne al forno

Baked lasagne
Lasagnes au four
Lasagne im tomatensauce
Lasaña al horno

Spaghetti “alla carbonara”

Spaghetti carbonara
Spaghetti pasta carbonara
Spaghettis à la carbonara
Espagueti (pasta) ala carbonara

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti bolognese style (with meat ragout)
Spaghetti à la bolognaise (au ragout de viande)
Spaghetti nach bolognese art (mit-hackfleischsauce)
Espagueti (pasta) a la boloñesa

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti avec sauce tomate
Spaghetti mit tomatensauce
Espaguet con tomate

Pesci

Fishes

Poissons

Fische

Pescados

Frittura di scampi e calamari

Fried scampi and squids
Friture de langoustines et calamars
Fritierte scampi und tintenfische
Fritos de cigalas y jibias

Frittura di scampi

Fried scampi
Friture de langoustine
Fritierte scampi
Fritos de cigalas

Moeche fritte (in stagione)

Fried soft shell crabs (in season)
Fried crabes à carapace molle (en saison)
Fried softshell-krabben (in der saison)
Fritos cangrejos de concha blanda (en temporada)

Seppie alla veneziana

Cuttlefish venetian style
Seiches à la vènitienne
Tintenfische nach venezianischer art
Jibias a la veneziana

Filetto di S. Pietro "Al Conte Pescaor"

John dory fillet "al conte pescaor"
Saint-pierre "al conte pescaor"
St. Petersfischfilet "al conte pescaor"
Filete de pez de san pedro "al conte pescaor"

Rombo "alla greca"

(min. 2 pers) *p.p

Turbot greek style with tomatoes and black olives
Turbot à la greque avec tomates et olives noires
Steinbutt nach griechischer art
mit schwarze oliven und tomaten
Rodaballo a la griega

Sogliola "alla mugnaia"

Sole miller's wife style
Sole-meunière
Seezunge nagh müllerin-art
Lenguado a la molinera

Filetto di rombo con zucchine e limone

Fillet of turbot with zucchini and lemon
Filet de turbot aux courgettes et au citron
Filet vom steinbutt mit zucchini und zitrone
Filete de rodaballo con calabacín y limón

Grigliata mista di pesce

(min. 2 pers) *p.p

Mixed grill of fish
Grillade de poissons assortis
Gemischte fisch-grillplatte
Parrillada de pescado

Branzino alla brace

Charcoal grilled bass
Loup de mer (bar) à la braise
Seebarsch vom holzkohlengrill
Lubina a la parilla

Orata alla brace

Charcoal grilled gilthead seabream
Daurade à la braise
Goldbrasse vom holzkohlengrill
Dorada a la parilla

Rombo alla brace

(min. 2 pers) *p.p

Charcoal grilled turbot
Turbot à la braise
Steinbutt vom holzkohlengrill
Rodaballo a la parilla

Sogliola alla brace

Charcoal grilled sole
Sole à la braise
Seezunge vom holzkohlengrill
Lenguado a la parilla

Scampi alla brace

Charcoal grilled scampi
Langoustines à la braise
Scampi vom holzkohlengrill
Cigalas a la parilla

Coda di rospo alla brace

Charcoal grilled monkfish (angler fish)
Baudroie (lotte de mer) à la braise
Seeteufel (lotte) vom holzkohlengrill
Rape a la parrilla

Astice bollito o alla brace

Boiled or charcoal grilled lobster
Homard douilli ou à la braise
Gekochter hummer oder vom holzkohlengrill
Bogavante a la parrilla

Carni

Meats

Viandes

Fleisch

Carne

Braciola di vitello alla brace

Charcoal grilled veal cutlet

Cote de veau à la braise

Kalbskotelett vom holzkohlengrill

Hachazo de tenera

Fegato di vitello “alla veneziana” con polenta

Liver venetian style with onions and polenta

Foie à la vénitienne aux oignons avec polenta

Leber nach venezianischer art mit zwiebeln

Und maisbrei

Hígado de ternera a la veneciana con polenta

Filetto di bue alla brace

Charcoal grilled fillet of beef

Filet de boeuf à la braise

Rinderfilet vom holzkohlengrill

Filete de buey a la parrilla

Filetto di bue al pepe verde

Fillet of beef with green pepper

Fillet de boeuf au poivre vert

Pfeffersteak (rinderfilet mit grünem pfeffer)

Filete de buey del país en costra de pimenta verdes

Entrecote alla brace

Charcoal grilled sirloin steak

Entrecote à la braise

Entrecote vom holzkohlengrill

Entrecot a la parrilla

Pollo dello chef

Chef's chicken

Poulet du chef

Huhn vom chef

Pollo del chef

Braciola di maiale alla brace

Charcoal grilled pork cutlet

Cote de porc à la braise

Schweinekotelett vom holzkohlengrill

Costilla de cerdo a la parrilla

Scaloppine alla pizzaiola

Escalopes with oregano and tomato sauce

Escalopes en sauce tomate à l'origan

Schnitzel mit oregano und tomatensauce

Escalope a la pizzaiola

Tagliata di filetto di bue

alle erbe aromatiche

Sliced beef fillet with herbs

Filet de bœuf en tranches avec des herbes

Geschnitzeltes rinderfilet mit kräutern

Filete de buey con hierbas

Contorni

Side dishes

Garniture

Beilagen

Acompañamentos

Fagiolini

Green beans

Haricots verts

Grüne bohnen

Judías

Patate fritte

French-fried potatoes

Pommes frites

Pommes frites

Patatas fritas

Insalata mista

Mixed salad

Salade panachée

Gemischter salat

Ensalada mixta

Insalata di pomodoro

Tomato salad

Salade de tomates

Tomatensalat

Ensalada de tomate

Spinaci

Spinach

Epinards

Spinat

Espinacas

Carciofi (in stagione)

Artichokes (on season)

Artichauts (en saison)

Artischocken (in saison)

Alcachofas

Verdure mista alla brace

Selection of charcoal grilled vegetables

Légumes mixtes à la braise

Gemüseplatte vom holzkohlengrill

Verdura mixta

Peperonata alla siciliana

Pon-fried peppers' onions and

tomatoes siciliana style

Poêlée de poivrons'oignons et

tomates à la sicilienne

Paprika zwiebeln und tomaten in der pfanne

nach sizilianischer art

Pisto de pimientos con tomate

Patate al forno

Baked potatoes

Gebackene kartoffeln

Pommes de terre cuites

Papas al horno

Formaggi

Cheeses

Fromages

Käse

Queso

Parmigiano

Parmesan

Parmesan

Parmesan

Parmesano

Gorgonzola

Gorgonzola (blue-cheese)

Gorgonzola (fromage persillé)

Gorgonzola (blauschimmelkäse)

Gorgonzola

Taleggio

Taleggio (soft cheese)

Taleggio (fromage moelleux)

Taleggio (weichkäse)

Taleggio

Montasio

Montasio (mild and soft cheese)

Montasio (pâte compacte, fromage bemi-dur)

Montasio (kompakte paste, halbweicher käse)

Montasio

Bel paese

Bel paese (mild and soft cheese)

Bel paese (fromage doux et moelleux)

Bel paese (milder weichkäse)

Bel paese

Formaggi misti

Assorted cheeses

Formages assortis

Gemischte käseplatte

Chesos mixtos

Toma di Bra dop

Pecorino di Pienza

Pecorino sardo

Castelmagno dop

Ubriaco di Asiago

* p.p. *Minimo 2 persone – prezzo per persona*

* p.p. *Minimum 2 pax – price par personne*

* p.p. *Minimum 2 personnes – prix par personne*

* p.p. *Minimum 2 personen – preis pro person*

* p.p. *Minimo 2 personas – precio para persona*

in caso di irreperibilita' sul mercato di prodotti freschi, alcuni piatti sono confezionati con cibi surgelati di primissima qualita'

Desserts

Postre

Tiramisù

Tiramisu

Sacher al cioccolato

Sacher chocolate

Torta alle mandorle

Almond cake

Crostata di mele

Apple pie

Crème caramel

Crème caramel

Meringhe ai frutti di bosco

Meringues with berries

Semifreddo agli amaretti

Amaretto semifreddo

Semifreddo ai frutti di bosco

Parfait with berries

Tartufi

Truffles

Tartufo affogato al caffè

Truffle poached coffee

Tartufo al liquore

Truffles with liquer

Gelati assortiti

Assorted ice creams

Frutta fresca

Ananas

Kiwi

Arancia

Frutti di bosco (in stagione)

Berries (in season)

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

Macedonia con gelato

Fruit salad with ice cream

No coperto e no servizio

No cover charge and no service

No couverture et pas de service

No cover kostenlos und service

Sin cargo y sin servicios