

# À LA CARTE

## RESTAURANT

### DIE VORSPEISEN

|   |         |
|---|---------|
| Warmer Oktopus mit Kartoffeln, Zucchini, Oliven<br>"Taggiasche", Tomaten "Ciliegia", mit Olivenöl<br>und Petersilie angemacht | € 12,00 |
| Tintenfische Salat mit Orangen, Fenchel und Walnuss<br>mit Olivenöl angemacht   | € 12,00 |
| Miesmuscheln Marinara oder mit scharfer<br>Tomatensoße mit Krümel von Oreganobrot   | € 11,00 |
| "Brandacujun" (Stockfisch) nach Ligurischer Art<br>mit Olivenbrot   | € 11,00 |
| Flan von Spinat mit "Pecorino Romano"<br>Käsecreme  | € 10,00 |

### DIE PASTA

|  |         |
|--|---------|
| Trofie "au Pistu" mit Pestosoße, mit Kartoffeln<br>und grüne Bohnen                            | € 10,00 |
| Spaghetti mit Venusmuscheln mit Knoblauch, Olivenöl,<br>Petersilie und einem Hauch von Paprika | € 13,00 |
| Linguine mit Miesmuscheln und scharfer Soße  | € 13,00 |
| Risotto mit Meeresfrüchte  | € 15,00 |
| Pasta mit Tomaten, Pesto oder Hackfleischsoße  | € 10,00 |
| Risotto mit Parmesankäse   | € 10,00 |
| Laue Gemüsesuppe nach Genuesischer Art   | € 10,00 |

### DER FISCH

|   |         |
|---|---------|
| "Fritto Misto" gebackene Fische und Gemüse  | € 15,00 |
| Frische Goldbrasse Filet nach Ligurischer Art<br>mit Würfel von Tomaten, Kartoffeln, Oliven<br>und Pinienkernen | € 15,00 |
| Gegrillte Schwertfischstück und Gemüse<br>mit "Salmoriglio" Soße  | € 15,00 |
| Gedünsteter Stockfisch mit nach Basilikum<br>duftender Gazpacho   |         |
| Seezunge nach "Müllerin" Art mit Kartoffeln<br>und Petersilie   | € 15,00 |

### DAS FLEISCH

|  |         |
|--|---------|
| Sautiertes Huhn nach orientalischer Art<br>mit Gemüse, Ingwer und Sojasoße               | € 12,00 |
| Gegrilltes Kalbsfilet mit Gewürzkräuter, rosa Salz<br>und gegrillten Kartoffeln (200 gr) | € 22,00 |

### DIE HAUSGEMACHTEN NACHTISCHE

|  |        |
|--|--------|
| Unseres Tiramisù   | € 5,00 |
| Halbgefrorene von Krokant  | € 5,00 |
| Zitronen Mousse mit frische Beeren                                 | € 5,00 |
| Kleine Schokolade Torte mit warmem Herz und<br>Coulis von Himbeere | € 5,00 |
| Crème Brûlée   | € 5,00 |
| Crème caramel  | € 5,00 |
| Eis / Sorbet   | € 5,00 |
| Obstsalat  | € 5,00 |

Je nach Jahreszeit und Lieferungen einige Zutaten können gefroren sein;  
in diesem Fall sagt der Kellner Ihnen Bescheid.

**GEDECK € 2,00 PRO PERSON**