



*LE NOSTRE
SPECIALITÀ*



GLI ANTIPASTI

Tortino d'alicci con ripieno di patate Sardellen, Kartoffeln, Kräuter, Tomatencreme		14.5
La frittura di calamari alla paprica Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebel-Konfitüre	18.5	24.5
Carpaccio di tonno con verdure croccanti Carpaccio vom Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfruchtjus	16.5	22.5
Polpo alla griglia con finocchio mela verde e melograno Kalter Tintenfischsalat, Fenchel, grüner Apfel, Granatapfel		18.5
Duetto di tartare di mare, gambero rosso, branzino, limone e olio Tartar von roten Crevetten aus Wildfang und vom Wolfsbarsch, Zitronen, Olivenöl		22.5

LE MINESTRE

Zuppa di cozze e fagioli Miesmuschelsuppe, Bohnen		14.5
---	--	------

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen	19.5	25.5
Spaghetti alla bottarga con calamari e carciofi Spaghetti, Meeräschenrogen, Tintenfisch, Artischocke	19.5	25.5
Spaghetti di mare al cartoccio Spaghetti, Meeresfrüchte, im Backpapier serviert	18.5	24.5
Spaghetti alle vongole, zafferano e broccoli Spaghetti, Venusmuscheln, Safran, Broccoli	17.5	23.5
Tagliatelle scampi e agrumi Eiernudeln, Scampi, Zitrusfrüchtefilets	21.5	27.5
Risotto al nero e ragù di seppia Risotto, Tintenfisch, Tinte vom Tintenfisch	17.5	23.5



I SECONDI PIATTI

MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone	36.5
Wolfsbarschfilet, mariniertes Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone	
Filetto d'orata alla pizzaiola	34.5
Doradenfilet, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Peperoni, Zucchini	
Filetto di baccala in crosta d'olive con patate e carciofi	32.5
Stockfischfilet, Olivenkruste, Kartoffeln, Artischocken	
Gamberoni piccanti cotti in padella	32.5
Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Grillgemüse	
Gamberoni gratinati	32.5
Gratinierte Riesencrevetten, Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan, Brotkrümel, Grillgemüse	
Seppia alla griglia	32.5
Grillierte Tintenfische, Olivenöl, Weissweinessig, Kräuter, Grillgemüse	
La frittura di mare mista di "paranza"	32.5
Frittiert, keine Tintenfische, Sardellen, Crevetten, Seezungen, usw.	
Grigliata mista di pesce	41.5
Wolfsbarsch, Dorade, Tintenfisch, Riesencrevetten, Scampi vom Grill, Grillgemüse	
Pesce in padella al guazzetto	39.5
Fischpfanne im Teig gebacken, mit Wolfsbarsch, Dorade, Tintenfisch, Riesencrevetten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Sardellen, Tomaten, italienische Kräuter	
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten	

LAGO

Filetto di coregone alla mugnaia	36.5
Schweizer Felchen aus Wildfang, "Müllerin Art" in Butter, Petersilie, Zitrone, Spinat	
Frittura di filetto di coregone in pastella	32.5
Schweizer Felchen aus Wildfang, frittiert im Bier-Teig, Tartarsauce, Spinat	

