

## VORSPEISEN

Aromen des Meeres: marinierter Wolfsbarsch,  
Sardinen süß-sauer und Oktopussalat \* €26,00  
ALLERGENE (1, 4, 7, 9, 14)

Rohe Meeresfrüchteplatte €48,00  
ALLERGENE (2, 4, 12, 14)

Thunfisch mit Thunfischsauce €26,00  
ALLERGENE (1, 3, 4)

Gemischte gratinierte Meeresfrüchte \* # €26,00  
ALLERGENE (1, 4, 7, 12, 14)

Hummer auf katalanische Art # €32,00  
ALLERGENE (2)

Aufschnitt- und Käseplatte €20,00  
ALLERGENE (7)

Caprese Maris €16,00  
ALLERGENE (7)

## BEILAGEN

Neue Kartoffeln €7,00  
ALLERGENE (7)

Spinat mit Butter \* €7,00  
ALLERGENE (7)

Caponata auf sizilianische Art # €7,00  
ALLERGENE (1, 9)

Gemischter Salat €7,00



## ERSTE GÄNGE

Garnelen und Spargel auf hausgemachten  
Fettuccine \*  
€26,00  
ALLERGENE (1, 2, 12)

Linguine mit Hummer „Busara“-Sauce #  
€39,00  
ALLERGENE (1, 2, 12)

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga #  
€26,00  
ALLERGENE (1, 4, 14)

Orecchiette „ai Trulli“  
Datterino-Tomaten, Burratina und Basilikum  
€20,00  
ALLERGENE (1, 7, 9)

Spargelcremesuppe mit Garnelen #  
€20,00  
ALLERGENE (1, 2, 12)

Gedeck € 3,00

## HAUPTGERICHTE

Knuspriger Oktopus mit frischen Limettenkartoffeln \*  
€26,00  
ALLERGENE (7, 14)

Hausgemischter frittierten Meeresfrüchte # \* €30,00  
ALLERGENE (1, 2, 4, 12, 14)

Panierte Sardinen # €20,00  
ALLERGENE (1, 3, 4, 7)

Fang des Tages  
(für 1 bis 4 Personen, je nach Verfügbarkeit)  
€11 pro 100g  
ALLERGENE (4, 9)

Black Angus Nebraska T-Bone-Steak  
€12,00 pro 100g

Irishes Angus T-Bone-Steak  
€9,00 pro 100g  
ALLERGENE (2)

## SUSSPEISEN

Millefeuille mit Waldbeeren und Vanillecreme €10,00  
ALLERGENE (1, 3, 7)

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce €10,00  
ALLERGENE (7, 8)

Tiramisu €10,00  
ALLERGENE (1, 3, 7)

Schokoladenmousse mit „Sbrisolona“-Streuseln €10,00  
ALLERGENE (1, 3, 7)

## ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Gerichte, die mit \* gekennzeichnet sind, werden aus rohen Zutaten zubereitet, die am Ursprungsort gefroren oder tiefgefroren wurden.

Gerichte, die mit # gekennzeichnet sind, werden vor Ort schockgefrostet.

Gerichte, die mit X gekennzeichnet sind, werden entweder vor Ort schockgefrostet oder tiefgefroren eingekauft.