

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE CRUDO € 25.00

TARTARE DI RICCIOLA E GAMBERO ROSA € 25.00

Mela verde, passion fruit e insalatina riccia

INSALATA DI MARE € 20.00

*Polipo, calamaro e i suoi ciuffi, seppia, gamberi, cozze, vongole lupino
olive riviera, pomodorini e capperi*

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO € 20.00

Salsa yogurt, erbe aromatiche, burro salato e pane carasau

TARTARE DI MANZO (TAGLIATA A COLTELLO) € 20.00

condita con olio E.V.O. e limone

IL NOSTRO VITELLO TONNATO € 20.00

Insalatina e cucunci

LUCCIO IN SALSA GARDESANA € 16.00

Polenta, capperi e acciughe del mar cantabrico

PICCOLO FRITTO DI MARE € 16.00

Calamari con i suoi ciuffi, gamberi e filetti di alici fresche

PRIMI PIATTI

SPAGHETTINI CON LUPINI € 22.00

Vongole lupino dell'adriatico sgusciati, bottarga di muggine, filetto di acciuga del mar cantabrico

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE € 26.00

con pomodorini ciliegino

MEZZO PACCHERO CACIO E PEPE € 18.00

zafferano

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON RAGOUT DI PERSICO REALE DEL GARDA € 18.00

finocchietto fresco e limone

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E BAGOSS € 18.00

VETRINA E ACQUARIO

CRUDO - ALLA GRIGLIA - ALLA CATALANA

OSTRICHE

FINES DE CLAIRES SPECIAL € 3.00

PRESTIGE € 6.00

OSTRICHE BELLA GIOIA € 3.00

OSTRICHE DI GORO € 5.00

CANESTRELLO € 2.50 CAPASANTA € 7.00

PESCI

SELEZIONE DEL GIORNO

DATE UN'OCCHIATA ALLA VETRINA

€ 6.50 ALL'ETTOGRAMMO

CROSTACEI

SCAMPO MEDIO € 6.00

GAMBERONE ATLANTICO € 3.00

GAMBERO ROSSO DI MAZZARA PICCOLO € 5.00

ASTICE VIVO € 7.5 ALL'ETTOGRAMMO

ARAGOSTA VIVA € 22.00 ALL'ETTOGRAMMO

SECONDI PIATTI PESCE

IL NOSTRO BRANZINO AL SALE € 22.00

Servito con caponatina d verdure

FILETTO DI TONNO € 28.00

Scottato in padella con patate saltate, cipolla caramellata e capperi

GAMBERONI AL VAPORE € 22.00

Insalatina di finocchio, melone, arancia e mentuccia fresca

GRIGLIATA MISTA € 30.00

Calamaro, aragostella, gamberoni, filetto di pesce

CATALANA € 60.00

Aragostella, Gamberoni, Scampi

Patata bollita, pomodorini e cipolla cruda

DALLA VETRINA - LA CARNE

TAGLIATA ROAST-BEEF DI MANZO SCOTTONA € 20.00

Indivia belga rosolata e i nostri pomodorini confit agli aromi

RIB-EYE CUORE DI REALE DI MANZO SCOTTONA (200 GR) € 20.00

Patate arrosto e la nostra salsa tartara

FIorentina Manzo Scottona Kg 1 / 1.2 € 6.00 All'HG

Patate arrosto e scalogno caramellato al vino bianco

CARRE' DI MAIALE (SALSa BBQ) € 18.00

Caponatina di verdure in agrodolce alla catanese

CONIGLIO ALLA BRESCIANA € 16.50

Pureè di patate

LA SALAMINA (MANZO E MAIALE) € 15.00

Polenta alla griglia e cipolla caramellata

GALLETTO ALLA DIAVOLA € 18.00

Patatine fritte

CONTORNI

a scelta

INSALATA FRESCA DI STAGIONE € 5.00

PATATINE FRITTE € 6.00

PATATE AL FORNO € 5.00

CAPONATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE

€ 10.00

STARTERS

MIXED RAW FISH APPETIZER €25.00

AMBERJACK AND PINK PRAWN TARTARE €25.00

Green apple, passion fruit and curly salad

SEAFOOD SALAD €20.00

Octopus, squid and tentacles, cuttlefish, prawns, mussels, baby clams, Riviera olives, cherry tomatoes and capers

SMOKED SALMON CARPACCIO €20.00

Yogurt sauce, aromatic herbs, salted butter and carasau bread

BEEF TARTARE (KNIFE-CUT) €20.00

Dressed with extra virgin olive oil and lemon

OUR VITELLO TONNATO €20.00

Mixed salad and caper berries

PIKE IN GARDA-STYLE SAUCE €16.00

Polenta, capers and Cantabrian anchovies

SMALL SEAFOOD FRY €16.00

Squid with tentacles, prawns and fresh anchovy fillets

FIRST COURSES

SPAGHETTINI WITH BABY CLAMS €22.00

Shelled Adriatic baby clams, mullet bottarga, Cantabrian anchovy fillet

SEAFOOD LINGUINE €26.00

cherry tomatoes

MEZZO PACCHERO WITH CACIO E PEPE € 18.00

with saffron

TAGLIOLINI WITH LAKE GARDA PERCH RAGU' €18.00

fresh fennel and lemon

TAGLIATELLE WITH SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS AND BAGOSS €18.00

DISPLAY CASE & TANK

RAW · GRILLED · CATALAN STYLE

FISH

OYSTERS

FINES DE CLAIRES SPECIAL €3.00

PRESTIGE €6.00

BELLA GIOIA OYSTER € 3.00

GORO OYSTERS €5.00

SCALLOP €2.50

KING SCALLOP €7.00

DAILY SELECTION

CHECK THE DISPLAY CASE

€6.50 PER 100G

CRUSTACEANS

NORWAY LOBSTER (MEDIUM) € 6.00

ATLANTIC KING PRAWN € 3.00

MAZZARA RED PRAWN (SMALL) € 5.00

LIVE ATLANTIC LOBSTER € 7.50 PER 100G

LIVE SPINY LOBSTER € 22.00 PER 100G

FISH MAIN COURSES

OUR SALT-CRUSTED SEA BASS €22.00

Served with vegetable caponata

TUNA FILLET €28.00

Pan-seared with sautéed potatoes, caramelized onion and capers

STEAMED PRAWNS € 22.00

Fennel salad with melon, orange and fresh mint

MIXED GRILL €30.00

Squid, langoustines, king prawns, fish fillet

CATALAN €60.00

Rock lobster, king prawns, langoustines Boiled potato, cherry tomatoes and raw onion

DISPLAY CASE - MEAT

SLICED ROAST BEEF (HEIFER) €20.00

Sautéed Belgian endive and our confit cherry tomatoes with herbs

RIB-EYE HEART OF CHUCK (HEIFER, 200G) €20.00

Roast potatoes and our tartare sauce

T-BONE STEAK (HEIFER) 1/1.2 KG €6.00 PER 100G

Roast potatoes and white wine caramelized shallot

PORK RACK (BBQ SAUCE) €18.00

Sweet and sour vegetable caponata Catania-style

RABBIT BRESCIA-STYLE €16.50

Mashed potatoes

THE SALAMINA (BEEF AND PORK) €15.00

Grilled polenta and caramelized onion

DEVILLED SPRING CHICKEN €18.00

French fries

SIDE DISHES

FRESH SEASONAL SALAD €5.00

FRENCH FRIES €6.00

ROAST POTATOES €5.00

GRILLED VEGETABLES €10.00

SWEET AND SOUR VEGETABLE

CAPONATA

€10.00

VORSPEISEN

GEMISCHTE ROHE FISCHANRICHTEN €25.00

TATAR VON GELBSCHWANZMAKRELE UND ROSAGARNELE €25.00

grüner Apfel, Maracuja und krauser Salat

MEERESFRUECHTESALAT €20.00

Oktopus, Tintenfisch, Sepia, Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Riviera-Oliven, Kirschtomaten und Kapern

RAEUCHERLACHS-CARPACCIO €20.00

Joghurtsauce, aromatische Kräuter, Salzbutter und Carasau-Brot

RINDERTATAR (MESSERGESCHNITTEN) €20.00

Angemacht mit nativem Olivenöl extra und Zitrone

UNSER VITELLO TONNATO €20.00

Beilagensalat und Kapernbeeren

HECHT IN GARDASEE-SAUCE €16.00

Polenta, Kapern und kantabrische Sardellen

KLEINES MEERESFRUECHTEGERICHT €16.00

Tintenfisch mit Tentakeln, Garnelen und frische Sardellenfilets

FRISCHE PASTA

SPAGHETTINI MIT KLEINEN VENUSMUSCHELN € 22.00

Ausgelöste Venusmuscheln aus der Adria, Meeräschen-Bottarga, kantabrisches Sardellenfilet

MEERESFRÜCHTE-LINGUINE € 26.00

Kirschtomaten

MEZZO PACCHERO CACIO E PEPE € 18.00

Mit Safran

TAGLIOLINI MIT GARDASEE-BARSCH-RAGÙ € 18.00

Frischer Fenchel und Zitrone

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN STEINPILZEN UND BAGOSS € 18.00

VITRINE & AQUARIUM

**ROH · GEGRILLT · KATALANISCH
AUSTERN**

FINES DE CLAIRES SPECIAL €3.00

PRESTIGE €6.00

GORO-AUSTERN €5.00

KAMMMUSCHEL €2.50

JAKOBSMUSCHEL €7.00

FISCH

**TAGESAUSWAHL SCHAUEN SIE IN DIE
VITRINE**

€6.50 PRO 100G

KRUSTENTIERE

MITTLERE KAISERGRANATE € 6,00

ATLANTISCHE RIESENGARNELE € 3,00

KLEINE ROTE GARNELE AUS MAZZARA € 5,00

LEBENDER HUMMER € 7,50 PRO 100G

LEBENDE LANGUSTE € 22,00 PRO 100G

FISCH-HAUPTGERICHTE

UNSER SALZGEBACKENER WOLFSBARSCH €22.00

Serviert mit Gemüse-Caponata

THUNFISCHFILET €28.00

In der Pfanne angebraten mit Bratkartoffeln, karamellisierten Zwiebeln und Kapern

GEDÄMPFTE GARNELEN € 22.00

Fenchelsalat mit Melone, Orange und frischer Minze

GEMISCHTER GRILLTELLER €30.00

Tintenfisch, Scampi, Koenigsgarnelen, Fischfilet

KATALANISCH €60.00

Langusten, Koenigsgarnelen, Scampi Gekochte Kartoffeln, Kirschtomaten und rohe Zwiebeln

VITRINE - FLEISCH

AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF (FAERSE) €20.00

Gebratener Chicoree und unsere konfierte Kirschtomaten mit Kraeutern

RIB-EYE KERNSCHEIBE (FAERSE, 200G) €20.00

Bratkartoffeln und unsere Tartarsauce

T-BONE-STEAK (FAERSE) 1/1,2 KG €6.00 PRO 100G

Bratkartoffeln und Schalotten in Weisswein karamellisiert

SCHWEINEKARREE (BBQ-SAUCE) €18.00

Suesssaure Gemüse-Caponata nach sizilianischer Art

KANINCHEN AUF BRESCIANER ART €16.50

Kartoffelpueree

DIE SALAMINA (RIND UND SCHWEIN) €15.00

Gegrillte Polenta und karamellierte Zwiebeln

TEUFELSCHAHNCHEN €18.00

Pommes frites

BEILAGEN

FRISCHER SAISONSALAT €5.00

POMMES FRITES €6.00

OFENKARTOFFELN €5.00

GEGRILLTES GEMUESE €10.00

SUESSSAURE GEMÜSE-CAPONATA €10.00