

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE CRUDO € 27.00

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*

FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO € 22.00

Crema di robiola, erbe fresche e croccante di pane

IL NOSTRO VITELLO TONNATO € 20.00

Insalatina e cucunci

LUCCIO IN SALSA GARDESANA € 18.00

Polenta, capperi e acciughe del mar cantabrico

PICCOLO FRITTO DI MARE € 18.00

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

COZZE AFFUMICATE AL PROFUMO DI ROSMARINO €15.00

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

PACCHERI RIGATI CON GORGONZOLA, PISTACCHI, MIELE E MELA VERDE € 20.00

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON BRANZINO AFFUMICATO € 20.00

al profumo di rosmarino

SPAGHETTI ALL'ASTICE (MINIMO DUE PERSONE) €50.00

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

VETRINA E ACQUARIO

PESCI

CRUDO - ALLA GRIGLIA - ALLA CATALANA

OSTRICHE

FINES DE CLAIRES SPECIAL € 3.00

PRESTIGE € 6.00

OSTRICHE BELLA GIOIA € 3.00

CANESTRELLO € 2.50

CAPASANTA € 7.00

***SELEZIONE DEL GIORNO
DATE UN'OCCHIATA ALLA VETRINA
€ 6.50 ALL'ETTOGRAMMO***

CROSTACEI

SCAMPO PICCOLO €3.50

SCAMPO MEDIO GRANDE €12.00

SCAMPO GRANDE €18.00

GAMBERONE ATLANTICO € 3.00

GAMBERO ROSSO DI MAZZARA MEDIO €6.50

ASTICE VIVO € 7.5 ALL'ETTOGRAMMO

ARAGOSTA VIVA € 22.00 ALL'ETTOGRAMMO

SECONDI PIATTI PESCE

IL NOSTRO BRANZINO AL SALE € 25.00

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 € 35.00

Calamaro, gamberoni, filetto di pesce, cicala bati bati

CATALANA € 60.00

Aragostella, Gamberoni, Scampi

Patata bollita, pomodorini e cipolla cruda

DALLA VETRINA - LA CARNE

CARRE' DI MAIALE €20.00

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

Patate arrosto e la nostra salsa tartara

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 25.00

salsa chimichurry, pomodorini arrostiti

GALLETTO ALLA DIAVOLA € 18.00

Patatine fritte

CONTORNI

a scelta

INSALATA FRESCA DI STAGIONE € 6.00

PATATINE FRITTE € 6.00

PATATE AL FORNO € 6.00

CAPONATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE

€ 10.00

STARTERS

MIXED RAW FISH APPETIZER €27.00

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 FILLET €22.00

Robiola cream, fresh herbs, and crispy bread

OUR VITELLO TONNATO €20.00

Mixed salad and caper berries

PIKE IN GARDA-STYLE SAUCE €18.00

Polenta, capers and Cantabrian anchovies

SMALL SEAFOOD FRY €18.00

Squid with tentacles, prawns and fresh anchovy fillet

SMOKED MUSSELS INFUSED WITH ROSEMARY €15.00

FIRST COURSES

SPAGHETTINI WITH BABY CLAMS €22.00

Shelled Adriatic baby clams, mullet bottarga, Cantabrian anchovy fillet

RIDGED PACCHERI WITH GORGONZOLA €20.00

pistachios, acacia honey, and green apple

SEAFOOD LINGUINE €26.00

cherry tomatoes

LOBSTER SPAGHETTI (MINIMUM 2 PP) €50.00

FRESH TAGLIOLINI WITH SMOKED SEA BASS €20.00

Rosemary Aroma

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

SCALLOP €2.50

KING SCALLOP €7.00

DAILY SELECTION

CHECK THE DISPLAY CASE
€6.50 PER 100G

CRUSTACEANS

SMALL SCAMPO €3.50

MEDIUM TO BIG SCAMPO €12.00

BIG SCAMPO 18.00

ATLANTIC KING PRAWN € 3.00

MAZZARA RED PRAWN (MEDIUM) € 6.50

LIVE ATLANTIC LOBSTER € 7.50 PER 100G

LIVE SPINY LOBSTER € 22.00 PER 100G

MAIN COURSES

OUR SALT-CRUSTED SEA BASS €25.00

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 €35.00

Squid, king prawns, fish fillet, cicala bati bati

CATALAN €60.00

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

DISPLAY CASE - MEAT

PORK RIBS €20.00

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

Roast potatoes and our tartare sauce

GRILLED BEEF FILLET €25.00

chimichurri sauce, roasted cherry tomatoes

DEVILLED SPRING CHICKEN €18.00

French fries

SIDE DISHES

FRESH SEASONAL SALAD €6.00

FRENCH FRIES €6.00

ROAST POTATOES €6.00

SWEET AND SOUR VEGETABLE CAPONATA €10.00

VORSPEISEN

GEMISCHTE ROHE FISCHPLATTE €27.00

TATAR VON GELBSCHWANZMAKRELE UND ROSAGARNELE €25.00

grüner Apfel, Maracuja und krauser Salat

MEERESFRÜCHTESALAT €20.00

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

GERÄUCHERTES LACHSFILET €22.00

Robiola-Creme, frische Kräuter und knuspriges Brot

UNSER VITELLO TONNATO €20.00

Beilagensalat und Kapernbeeren

HECHT NACH GARDASEE-ART €18.00

Polenta, Kapern und kantabrische Sardellen

KLEINES FRITTIERTES MEERESFRÜCHTEGERICHT €18.00

Tintenfisch mit Tentakeln, Garnelen und frische Sardellenfilets

GERÄUCHERTE MIESMUSCHELN MIT ROSMARINAROMA €15.00

ERSTE GÄNGE

SPAGHETTINI MIT KLEINEN VENUSMUSCHELN € 22.00

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

MEERESFRÜCHTE-LINGUINE € 26.00

Kirschtomaten

GERIFFELTE PACCHERI GORGONZOLA €20.00

Pistazien, Akazienhonig und grünem Apfel

FRISCHE TAGLIOLINI MIT GERÄUCHERTEM WOLFSBARSCH € 20.00

Rosmarinaroma

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN STEINPILZEN UND BAGOSS-KÄSE € 18.00

HUMMER-SPAGHETTI (AB ZWEI PERSONEN) €50.00

VITRINE & AQUARIUM

***ROH · GEGRILLT · KATALANISCH
AUSTERN***

FINES DE CLAIRES SPECIAL €3.00

PRESTIGE €6.00

BELLA GIOIA AUSTERN €3.00

KAMMMUSCHEL €2.50

JAKOBSMUSCHEL €7.00

FISCH

***TAGESAUSWAHL SCHAUEN SIE IN DIE
VITRINE***

€6.50 PRO 100G

KRUSTENTIERE

KLEINER SCAMPO €3.50

MITTELGROSSER SCAMPO €12.00

GROSSER SCAMPO €18.00

***MITTELGROSSE ROTE GARNELE AUS
MAZZARA € 6.50***

LEBENDER HUMMER € 7,50 PRO 100G

LEBENDE LANGUSTE € 22,00 PRO 100G

FISCH-HAUPTGERICHTE

UNSER WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE €25.00

Serviert mit Gemüse-Caponata

THUNFISCHFILET €28.00

Pfannengebraten, mit Bratkartoffeln, karamellisierten Zwiebeln und Kapern

GEDÄMPFTE GARNELEN € 22.00

An Fenchelsalat mit Melone, Orange und frischer Minze

GEMISCHTER GRILLTELLER €35.00

Tintenfisch, Riesengarnelen, Fischfilet und Bärenkrebs

LANGUSTE UND GARNELEN „KATALANISCHE ART“ €60.00

Languste, Riesengarnelen, Scampi, Salzkartoffeln, Kirschtomaten und rohe Zwiebeln

VITRINE - FLEISCH

SCHWEINERÜCKEN €20.00

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

Bratkartoffeln und unsere Tartarsauce

GEGRILLTES RINDERFILET €25.00

Chimichurri-Sauce, gerösteten Kirschtomaten

TEUFELSCHAHNCHEN €18.00

Pommes frites

BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT €6.00

POMMES FRITES €6.00

OFENKARTOFFELN €6.00

SÜSSSAUER GEMÜSE-CAPONATA €10.00