



Aperitif

Bellini de luxe - Cognac, Zitronensaft, Pfirsichmark, Prosecco	7,90
Americano - Campari, Martini rosso, Sodawasser	5,50
Martini von Martinez - Gin, Martini dry, Curacao, Orangebitter, Lemonpeel	6,50
Nina's Cosmopolitan - Gin, Southern Comfort, Limetten- und Cranberrysaft	7,90

Antipasti

Tagessuppe	5,90
Pikante Fischsuppe mit Fenchelgemüse und Safran	8,50
Antipasti "Aus dem Meer" mit Oktopus, Calamari, Jacobsmuschel und Meeresfrüchtesalat	15,90
Jakobsmuscheln in Trüffelsauce	12,90
Thunfischtatar auf Rucolaschaum mit getoastetem Toskanabrot	10,50
Gebratener Oktopus auf lauwarmen Kürbisragout	11,90
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Grana und Trüffelöl	12,50
Geröstete Calamari auf Rucola-Tomatensalat mit Balsamicomarinade	9,50
Schwertfischcarpaccio mit schwarzem Trüffel aus Umbrien	14,50

Intermezzo

Fettuccine mit Flusskrebse in Safransauce	10,90
Spaghetti mit Hummer in Cognac-Sauce	21,50
Linguine alle "Vongole Veraci"	11,50
Hausgemachte Tortellini mit Trüffelsauce und Champignons	12,90
Safranrisotto mit Riesengarnelen	17,90

Aus dem Meer und vom Land

Platte "Crostacei" mit Scampi, Tigergarnele, Rosenberggarnele, Bärenkrebse und Salat	23,90
"Busara" gem. Muscheln, Garnelen, Bärenkrebse und Scampi in Weissweinsauce	29,90
Skipperteller mit Anglerfilet, Riesengarnelen, Calamare mit Beilage	22,90
Rosa gebratenes Thunfischfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel	19,90
Platte "Tintenfisch" mit Sepia, Oktopus, Calamari und "Zucchini-Risotto"	19,90
Anglermedaillon nach Livorneser Art	21,00
"Orata Al Vapore" mit gedünstetem Gemüse "ab 2 Personen" pro Person	27,00
Täglich frische Fische im Ganzen "klassisch" gegrillt, in der Salzkruste oder "Al Cartoccio"	1 dag 0,60
Beilagen: Mangold, Spinat, Fenchel, Rosmarinerdäpfel, med. Gemüse	à 3,80
Almochen Filetsteak mit getrüffeltem Erdäpfelpürée, Mandel-Broccoli und Marsalasauc	24,50
Lammrückenfilet mit Zucchini-Ratatouille und Basilikum-Polenta	21,50

Rucola-Tomatensalat 6,50 Rucola-Parmesansalat 7,00 Blattsalat 4,50 Gemischtersalat 5,50

Dessert

Panna cotta al Caffè mit Orangensorbetto	7,90
Gratinierte Orangencreme mit braunem Schokoladenmousse	7,50
Zitronen Sorbetto im Glas mit Früchtesalat	6,50
Käseteller aus Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Camembert und Saint Albray	11,50
Apfel-Nougat-Kuchen mit Schokoladenmousse	8,90