

VORSPEISEN

Pan Cristal, geriebene tomate, basilikum, natives olivenöl extra und Maldon-salz (1)

Geröstetes briochebrot, gewürzter ricotta, kantabrische sardellen, schwarze trauben, sprossen und escarole (1/2/9)

Artischocke, Parmesansauce und iberischer schinken (2)

Gerösteter fenchel, soja, mandel-emulsion und leicht scharfer rucola (4/11/14)

Kichererbsen-hummus, rote bete, spargel, babyspinat und paprikaöl, serviert mit unserer warmen focaccia (1/14)

Frittierte baby-tintenfische (Chipirones), zitronenmayonnaise und grobes salz (1/9/12)

Venusmuscheln sautiert, kokosmilch, curry und würzige chorizo (6/14)

Kurz gebratene sepia, kartoffelcreme, gewürzte tomate, grüne bohnen, basilikum und balsamico (2/9)

ROHGERICHTE

Tatar vom bluefin-thunfisch, frischen feigen und sojamayonnaise (9/11/12)

Bernsteinmakrelen-tatar (amberjack), knackiger sellerie, yuzu-mayonnaise und meeräschen-bottarga (9/10/12)

Ombrina-tatar, avocado-gazpacho, grünes öl und knuspriges brot (1/9/10)

Tomaten-crudit , taggiasca-oliven, kapern, oregano und marinierte rote zwiebel

IRindertatar, Öl, schwarzer tartufo frisch sommer und Maldon-salz

KRUSTENTIERE (3/13)

UNSERE KRUSTENTIERE WERDEN PRO STÜCK SERVIERT, ENTWEDER AUF DER PLANCHA ODER IN SALZ GEGART ODER ROH BEGLEITET VON UNSEREN HAUSGEMachten MAYONNAISE (12)

Rote garnele
Carabinero mittel
XXL-Scampi
Garnelen

PASTAGERICHTE

Lauwarme hausgemachte ravioli, gef llt mit ricotta, datterino-tomaten-emulsion, rohen roten garnelen und "sobrasada payesa" (1/2/3/10/12/14)

Paccheri "Goloso", datterino-tomate, hummer, garnelen, carabineros und scampi-reduktion (1/2/3/10/12)

Frische spaghetti, geschälte venusmuscheln, petersilie und natives olivenöl extra (1/6/10/12)

Frischen Tagliatella mit fischragout, schweinbacke, getrocknete tomate und basilikum (1/6/9/10/12)

Calamarata, natives olivenöl extra, zucchini, basilikum, cacio e pepe und chili (1/2/12/14)

Handgemachter Tortello, gef llt mit Pulled Beef, Parmesan und schwarzem Sommertrüffel (1/2/12)

FLEISCH

JEDES FLEISCHGERICHT WIRD MIT SEINER PASSENDEN SAUCE SERVIERT

Rinderfilet ca. 300 gr

USA-Entrana ca. 300 gr

Argentinisches cube roll ca. 300 gr

Iberisches secreto vom Bellota-schwein ca. 300 gr

FISCH

JEDES FISCHGERICHT WIRD MIT SEINER PASSENDEN SAUCE SERVIERT

Seezunge vom grill ca. 600 gr (9)

Gegrillter oktopus, öl, zitronen und petersilie (6)

Ombrina-file auf der hautseite gebraten (9)

Kalmar aus Formentera von Grill(9)

FISCH AB 1 KG (9)

Wolfsbarsch

Steinbutt

Tagesfang

ZUBEREITUNG

Im ofen: kartoffeln, kirschtomaten, taggiasca-oliven, kapern und basilikum

Vom grill: frische kräuter und ofenkartoffeln

In salzkruste: kräuter und ofenkartoffeln

BEILAGEN

Ofenkartoffeln baby mit aromatisiertem grobem Salz

Gegrillte rote bete, griechischer joghurt und basilikum (2)

Kartoffelpüree, butter, Parmesan und schwarzer sommertrüffel (2)

Geröstete karotten, ingwer und salbei

Ofenkürbis, ziegenkäse und cashewkerne (2/4)

Gegrillte zuckerschoten, cacio e pepe (2)

Bimi mit aioli (12)

Rucola, Parmesan und himbeeren

BROT, LIEBE UND ÖL

ALLERGENE

1. GLUTEN/ 2. MILCHPRODUKTE / 3. KREBSTIERE / 4. NUSSE / 5. LUPINEN / 6. WEICHTIERE / 7. SENF /
8. SESAM /9.FISCH/10.SELLERIE/11.SOJA/12.EIER/13.SULFITE/14. SCHARF

N.B: Fischprodukte, die roh oder nahezu roh verzehrt werden, wurden gemäß den geltenden Vorschriften schockgefrostet, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
Glutenfreie Pasta und glutenfreies Brot sind auf Anfrage erhältlich.
Unser Personal steht Ihnen gerne für Informationen zu möglichen Allergenen in den Gerichten zur Verfügung.