

**Aperitivo di benvenuto  
(Grüß aus der Küche)**

Gamberetti e acquerelle fritti  
(Garnelen und kleine Fische frittiert)

baccalà mantecato  
(Stockfischaufstrich)

crostino con sardine di Grado sotto sale  
( Crostini mit Sardinen)

Code di gambero avvolte con la pancetta  
(Garnelen im Speckmantel)

cucchiao di branzino  
(Häppchen vom Wolfsbarsch)

volpina dorata  
(Teigtäschchen mit Goldbrasse)

**Antipasti  
(Vorspeisen)**

Antipasto misto freddo della Laguna di Grado  
(kalte Vorspeisenvariation aus der Lagune von Grado)

sarde in savor  
(eingelegte Sardinen in Zwiebel)



Insalata di seppie  
(Tintenfischsalat)

Volpina marinata con cipolla  
(marinierte Vulpine mit Zwiebel)

Insalata di polipo con patate  
(Tintenfischsalat mit Kartoffel)

Polenta bianca con le cappelunghe  
(Messermuscheln auf weißer Polenta)

**Primi  
(Zwischengang)**

Risotto con ghiozzo giallo e vongole  
(Risotto mit gelben Garnelen und Venusmuscheln)

Tortello di polenta fatto in casa condita con salsa di fasolari  
(Hausgemachte Teigtäschchen mit Polenta auf Herzmuschelsauce)

**Secondo  
(Hauptspeisen)**

Boreto di rombo  
(Boreto mit Steinbutt)

**Dolce**

Mousse al limone con salsa al cioccolato  
(Limonen-Mousse mit Schokoladensauce)

**Euro 57,-- pro Person**