

'Menu Grand Carte'

* Crudités di mare

Fish Crudità

Rohe Meeresspezialitäten

€ 25,00

Aragosta (pescato locale) al vapore o alla catalana

Spiny Lobster (local fishing) Boiled or "Catalana style"

Languste (lokal gefangen) gekocht oder „alla Catalana“

€ 12,00/hg.

Astice al vapore o alla catalana

Spiny Lobster (local fishing) Boiled or "Catalana style"

Hummer (lokal gefangen) gekocht oder „alla Catalana“

Pescato Locale € 9,00/hg.

Canada € 6,00/hg

* "Cacciucco all'Elbana" (pescato locale)

Typical fish soup (local fishing)

Typische Fischsuppe

€ 20,00

* Frittura di paranza del nostro mare

Mixed Fried Fish (local fishing)

Sortiment aus frittierten lokalen Kleinfischen

€ 20,00

Bistecca Fiorentina di "Chianina"

T-bone Steak "Chianina"

Fiorentinasteak vom Chianinarind

€ 7,00/hg.

** Prezzo a persona (ordine minimo per 2 persone) - (Preise pro Person – mindestens 2 Personen) – (Price per person – min. 2 person)*

Menu a Prenotazione obbligatoria con almeno 24h. di anticipo.

I prodotti utilizzati sono freschi di giornata e acquistati secondo reperibilità sul mercato. (Il pesce da consumarsi crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento).

Reservation required - (at least 24h. in advance)

The products used are fresh and purchased according to availability on the market (Fish intended to be eaten raw has been treated in accordance with regulation).

Reservierung erforderlich mindestens 24 Stunden im Voraus

Die Produkte werden je nach Verfügbarkeit tagfrisch eingekauft und zubereitet. (Fische und Meeresfrüchte, die roh verzehrt werden, wurden direkt nach dem Fang bis zur Verarbeitung einer fachgerechten Vorreinigung unterzogen)