



RISTORANTE
il Pescatore



Antipasti

Tonno, mandorla e rape rosse. Cracker con bresaola di tonno e ventresca al BBQ - 27 €

Tuna, almond and beetroot. Crackers with tuna bresaola and BBQ belly – Thunfisch, Mandel und rote Rüben. Cracker mit Thunfisch-Bresaola und Thunfischbauch beim BBQ

Calamaro bianco e nero - 23 €

Black & white squid - Schwarzer und weißer Tintenfisch

Capesante, zucca e salsa Pil Pil - 24 €

Scallops, pumpkin and Pil Pil sauce - Jakobsmuscheln, Kürbis und Pil-Pil-Sauce

Cervo, cardoncelli, Parmigiano e aceto balsamico 100 anni - 26 €

Venison, cardoncelli mushrooms, Parmesan cheese and 100-year-old balsamic vinegar - Hirsch, Kardoncelli Pilze, Parmesankäse und 100 Jahre alter Balsamico-Essig

Melanzana "ricordo di casa" * - 20 €

Aubergine 'like at my home' – Aubergine 'wie bei mir zu Hause'

Primi piatti

Pasta, triglie e broccoli - 22 €

Pasta, red mullet and broccoli – Nudeln, Meeräsche und Brokkoli

Spaghetti al pesto di erbe, polpo e polvere di olive Taggiasche - 23 €

Spaghetti with herb pesto, octopus and Taggiasca olive powder - Spaghetti mit Kräuterpesto, Oktopus und Taggiasca-Olivenpulver

Riccioli, fasolari e astice - 28 €

Durum wheat curls, fasolari shells and lobster - Kringel, Fasolari-Muscheln und Hummer

Riso, robiola e funghi * - 22 €

Rice, robiola cheese and mushrooms - Reis, Robiola-Käse und Pilze

Plin di patata affumicata, crema di sedano rapa e storione - 25 €

Smoked potato plin, celeriac cream and sturgeon - Räucherkartoffel-Plin, Sellerie- und Störcreme

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente



Secondi piatti

Ricciola cotta in foglia di vite, fagioli Mungo nero e salanova - 29 €

Amberjack fish cooked in vine leaf, black beans and salanova salad - Ricciola Fisch gekocht im Weinblatt, schwarzen Bohnen und Salanova Salat

Anguilla e anatra, patata montata e senape - 28 €

Eel and duck, whipped potato and mustard - Aal und Ente, Schlagskartoffel und Senf.

Gallinella, pak-choi, prezzemolo e la sua zuppetta - 28 €

Gurnard, pak-choi and parsley - Knurrhahn, Petersilie und Pak-Choi

Topinambur, nocciole, té nero e liquirizia * - 22 €

Jerusalem artichoke, hazelnuts, black tea and liquorice - Topinambur, Haselnüsse, schwarzer Tee und Lakritze

Agnello: il filetto, fagiolini e shiso, la costina glassata al BBQ - 30 €

Lamb: fillet, green beans and shiso, BBQ-glazed ribs - Lamm: Filet, grüne Bohnen und Shiso, BBQ-glasierter Rippchen

Dessert

Ricotta e fichi - 12 €

Ricotta cheese and figs - Ricotta-Käse und Figen

Soufflé vaniglia e sorbetto uva fragola * - 12 €

Vanilla souffle and strawberry grape sorbet - Vanille-Erdbeertrauben-Sorbet

Tacos al caramello e pop corn - 12 €

Caramel and popcorn tacos - Karamell- Und Pop-Mais-Tacos

Come una Pavlova! - 12 €

Like a Pavlova - Wie eine Pavlova

Tiramisù futurista - 12 €

Futuristic tiramisu - Futuristisches Tiramisu

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

"Andata & ritorno" menu 85 € - Wine pairing 40 € - Non alcoholic pairing 35 €

"Un viaggio nella cucina mediterranea! Un'esperienza culinaria unica, dove ogni piatto racconta la mia visione di cucina mediterranea contemporanea. Lasciatevi guidare in un percorso di sapori autentici, ingredienti freschi e tradizione rivisitata con passione. Buon divertimento"

Chef Pasquale Tozzi

Let yourself be carried away and enjoy this moment. Chef Pasquale will guide you through the discovery of his cooking philosophy.

Lassen Sie sich mitreißen und genießen Sie diesen Moment. Entdecken Sie die Kochkünste von Chef Pasquale.

Calamaro bianco e nero

Black & white squid - Schwarzer und weißer Tintenfisch

Tartare di tonno con mandorla e rapa rossa, bresaola di tonno su cracker e ventresca al BBQ

Tuna tartare with almond and beetroot, tuna bresaola served on cracker and BBQ flavour tuna belly -

Thunfisch-Tartar mit Mandeln und Roter Bete, Thunfisch-Bresaola serviert auf Crackern und Thunfischbauch mit BBQ-Sauce

Plin di patata affumicata, crema di sedano rapa e storione

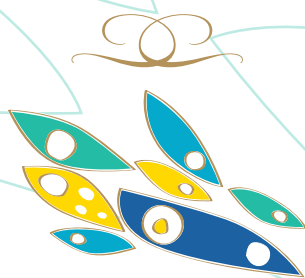
Smoked potato plin, celeriac cream and sturgeon - Räucherkartoffel-Plin, Sellerie- und Störcreme

Agnello: il filetto, fagiolini e shiso, la costina glassata al BBQ

Lamb: fillet, green beans and shiso, BBQ-glazed ribs - Lamm: Filet, grüne Bohnen und Shiso, BBQ-glasierte Rippchen

Giocherellando

Selection of our desserts - Auswahl unserer Desserts



RISTORANTE
il Pescatore



In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages