



terrina di frutto di mare tiepida su letto di crema di gamberi
lauwarme meeresfrüchte-terrinen auf garnelen-creme

capesante gratinate nel fondo di carciofo su salsa al pesto
artischoke und jaboksmuschel gratiniert, auf pesto

**spiedino di gamberi in crosta agli agrumi,
su letto di insalatine piccanti**
gegrillter garnelenspieß in zitrusfruchtkruste auf pikantem salatbeet

insalata esotica
(rucola-soya-ananas-mango-gamberi-lime-peperoncino fresco)
exotischer salat
(rauke-sojasprossen-ananas-mango-garnelen-limetten-chili)

primi piatti

**tortelloni fatti in casa ripieni di gamberi
su salsa di carciofi e julienne di zucca**
hausgemachte tortelloni mit garnelenfüllung
auf artischokenfond und kürbis-julienne

sfogliatine al salmone fatte in casa con salsa al lardo e rosmarino
hausgemachte blätterteigtaschen mit lachsfüllung , lardo , rosmarin

paccheri con i ricci di mare e gamberoni rossi di sicilia
paccheri mit see-igel -ragout und roten garnelen aus sizilien

**tagliolini fatti in casa con germogli di soya,
ostriche, limetta e peperoncino fresco**
hausgemachte tagliolini mit sojasprossen, austern, limette & chili



piatti principali

**filetti di coda di rospo nello speck arrostito in padella
con olive taggiasche di liguria, basilico fresco
e patate alla calabrese**

seeteufel im speckmantel, taggiascha oliven, frischer basilikum
und kartoffel „kalabresischer art“

**medaglioni di tonno alla griglia
su pesto di carciofi e rucola con verdure fresche julienne**

roter thunfisch vom grill auf artischoken-rauke-pesto
und gemüse-julienne

**filetto di ombrina arrostito nel brodetto alla veneziana con
mini bignè ripieno alla mediterranea e tortino di riso venere**

gebratenes filet vom schattenfisch in tomaten-fischsud,
“bignè mediterran” und venusreis

**code di gambero e verdure fresche di tempura
con salsa di zucca e cipolla rossa di tropea brasata**

garnelen und gemüse in tempura, kürbis und zwiebel

"MENU SURPRISE" 5 gänge / 5 portate 38 €

7 gänge / 7 portate 48 €

**guest chef: doriano chiavelli
ristorante “da sesto”**

