

AL PORTO

RISTORANTE - PIZZERIA

Antipasti

Vorspeisen - Starters

Antipasto misto crudo € 30,00

Gemischte Rohe Fisch Vorspeise
Mixed raw fish appetizer

Antipasto misto di pesce € 26,00

Gemischte Rohe Fisch Vorspeise
Mixed raw fish appetizer

Antipasto misto caldo € 24,00

Gemischte heiße gegrillte Vorspeise
Mixed grilled shellfish appetizers

Cozze e vongole alla marinara o in guazzetto € 15,00

Miesmuscheln und Venusmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce
Mussels and clams with white wine sauce or tomato sauce

Sardine in saor € 15,00

Sardinen in "Saor" - mit Zwiebelsauce und Essig
Pickled sardines "in saor" (typical venetian souping in vinegar and onion)

Crema di sedano rapa allo zafferano, tonno sott'olio, crostini di pane € 18,00

Knollenselleriecreme mit Safran, Thunfisch in Öl, Croutons
Cream of celeriac with saffron, tuna in oil, bread croutons

Finocchio a bassa temperatura, ricotta, spinacini, salsa di soia €14,00

Niedrigtemperatur-Fenchel, Ricotta, Spinat, Sojasauce
Low temperature fennel, ricotta, spinach, soy sauce

In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti surgelati.

In Abwesenheit von frischem Produkt verwendet wird Tiefkühlprodukte.

In the absence of fresh product, we will be used frozen products

Primi piatti

Erste Gänge - First Course

Risotto di pesce (min. per 2 pers. - lunga prep.) € 18,00 a persona

Meeresfrüchte-Risotto (min. per 2 pers. - lange Vorbereitung)
Seafood risotto (min. per 2 pers. - long preparation)

Penne ai rovinassi (min. per 2 pers.) € 25,00 a persona

Penne Pasta mit Miesmusch., Venusmusch., Krabben, Garnellen und Calamari
Penne pasta with mussels, clams, crab, shrimp tails and squids

Zuppa di farro e fagioli, spinacino saltato e cozze fritte € 16.00

Dinkel-Bohnen-Suppe, sautierter Spinat und frittierte Muscheln
Spelt and bean soup, sautéed spinach and fried mussels

Lasagnetta di branzino e broccoli € 18,00

Wolfsbarsch-Brokkoli-Lasagne
Sea Bass and Broccoli Lasagna

Gnocchi di zucca, code di gambero, crema di pecorino, mandorle tostate € 18,00

Kürbisgnocchi, Garnelenschwänze, Pecorinocreme, geröstete Mandeln
Pumpkin gnocchi, prawn tails, pecorino cream, toasted almonds

Spaghettoni allo scoglio € 19,00

Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchte
Spaghetti with mixed shellfish

Linguine orata, limone e bottarga € 16,50

Linguine mit Goldbrassen, Zitrone und Bottarga
Linguine with sea bream, lemon and bottarga

Spaghettoni alle vongole € 16,00

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

Maltagliati al ragù d'anatra € 14,00

Maltagliati pasta mit Entenragout
Maltagliati pasta with duck ragù

Spaghettone aglio, olio e peperoncino € 10,00

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und kleine scharfe Paprika
Spaghetti with garlic, oil and small spicy peppers

Spaghettone al ragù € 12,00

Tagliatelle mit Ragù (Bolognese)
Tagliatelle with meat sauce

Spaghettone al pomodoro € 10,00

Spaghetti mit Tomaten soße
Spaghetti with tomato sauce

Spaghettone amatriciana € 13,00

Spaghetti mit Tomatensoße und Schweinbacke
Spaghetti with tomato-sauce and pork cheek

Secondi piatti

Zweite Gänge - Second Course

Pescato del giorno alla griglia € 7,00 (pro 100 g)

Fisch vom Grill (tages Fische)
Grilled fish (fish of the day)

Pesce al forno con verdure min. per due pers.

da € 8,00 a € 10,00 (pro 100 g)

Gebratene Fisch mit Gemüse min 2 pers. von € 8,00 bis € 10,00 (pro 100 g)
Baked fish with vegetables min 2 pers. from € 8,00 to €10.00 (per 100 g)

Filetto al forno bassa temperatura, cavolo nero, crema di topinambur, radicchio gratinato al forno € 25,00

Niedrigtemperatur-Fischfilet, Schwarzkohl, Topinamburcreme, gebackener Radicchio gratiniert
Low temperature fish fillet, black cabbage, Jerusalem artichoke cream, baked radicchio gratin

Broetto di seppie con polenta € 20,00

Tintenfisch im eigener Soße mit polenta gedünstet
Stewed cuttlefish

Frittura mista € 25,00

Gebacken Gemischter Fisch
Fried Mixed fried fish

Frittura di calamari € 24,00

Gebackene Calamari
Fried Squids

Sardine impanate e fritte € 18,00

Gebackene panierte Sardinen
Fried breaded Sardines

Cube Roll alla griglia con verdure e patate fritte € 25,00

Gegrillte Cube-Roll mit Gekochtes Gemüse und Pommes frites
Grilled Cube-Roll with grilled vegetables and french fries

Tagliata di Picanha con rucola e grana € 25,00

Geschnittenes Picanha mit Rucola und Parmesan
Sliced Picanha with rocket and parmesan

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 16,00

Wienerschnitzel gebacken mit Pommes frites
Fried cutlet dip in breadcrumbs with french fries

Cordon bleu di sedano rapa e biette arcobaleno € 14,00

Knollensellerie Cordon Bleu und Mangold
Celeriac cordon bleu and chard

Contorni

Beilagen - Side dishes

Insalata mista € 6,50

Gemischter Salat
Mixed salad

Patatine fritte € 6,50

Pommes frites
Fried potatoes

Verdure cotte di stagione € 6,50

Gekochtes Gemüse der Saison
Cooked seasonal vegetables