GLI ANTIPASTI DI MARE

L'insalata di mare* al vapore con verdure di stagione e frutti rossi € 18
Steamed seafood salad* with seasonal vegetables and red fruits
Gedämpfter Meeresfrüchtesalat*saisonalem Gemüse und roten Früchte

I gamberi* scottati con lime, insalata di mango e misticanza € 18
Seared prawns* with lime, mango salad and mixed salad
Gebratene Garnelen* mit Limette, Mangosalat und gemischtem Salat

Le cozze alla Provenzale (o al vapore) (o al pepe) € 18
Mussels Provençal style (or steamed) (or with pepper)
Miesmuscheln nach provenzalischer Art (oder gedämpft) (oder mit Pfeffer)

Le acciughe del Cantabrico con burro al limone e sfoglie di pane croccante € 18
Cantabrian anchovies with lemon butter and crispy bread slices
Kantabrische Sardellen mit Zitronenbutter und knusprigen Brotscheiben

La battuta di tonno* con insalatine di stagione e salsa verde € 18
Tuna tartare* with seasonal salads and green sauce
Thunfisch-Tatar* mit saisonalen Salaten und grüner Sauce

GLI ANTIPASTI DI TERRA

La tartar di manzo con le sue salse, sfoglie di pane croccante e verdure di stagione € 16
Beef tartar with its sauces, crispy bread slices and seasonal vegetables
Rindertartar, seinen Saucen, knusprigen Brotscheiben, saisonalem Gemüse

Il prosciutto crudo selezionato con crostini e burro alle erbe fini (o con melone) € 18
Selected raw ham with croutons, fine herb butter (or with melon)
Ausgewählter roher Schinken, Croutons, feiner Kräuterbutter

Il pecorino Toscano con mele, sfoglie di pane e confettura di fichi e mandorle € 18
Tuscan pecorino cheese with apples, breadcrumbs, and fig and almond jam
Toskanischer Pecorino, Äpfeln, Semmelbröseln und Feigen-Mandel-Marmelade

LE INSALATE ED I PIATTI FREDDI

BLACK ANGUS - carpaccio di black angus, misticanza, pomodori datterini, burrata, timo e mandorle € 18
Black Angus carpaccio, mixed salad, datterini tomatoes, burrata, thyme and almonds

BRIE - brie, misticanza, avocado, mirtilli e nocciole tostate € 18
brie, mixed salad, avocado, blueberries and toasted hazelnuts

NEW CAESAR - pollo grigliato, insalata, sedano, grana padano, mela, noci e crostini di pane € 18
grilled chicken, salad, celery, parmesan cheese, apple, walnuts and croutons

SALMONE - salmone affumicato, avocado, caprino, rucola, semi di zucca e crostini di pane € 18
smoked salmon, avocado, cream cheese, salad, pumpink seds e bread

TROPICALE - gamberi* scottati, insalata, mango, arachidi tostate, lime e cocco a scaglie € 18
seared shrimp*, salad, mango, toasted peanuts, lime and flaked coconut

RIVIERA - ceci, pecorino, pomodorini, insalata, olive taggiasche, cipolla di Tropea, pesto e pinoli € 18
chickpeas, pecorino cheese, cherry tomatoes, lettuce, Taggiasca olives, Tropea onion, pesto and pine nuts

GRECA - feta, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla di Tropea e basilico € 18
feta, tomato, cucumber, black olives, Tropea onion and basil

CLASSICA - tonno, mozzarella, insalata, pomodoro, carote e mais € 18
tuna, mozzarella, lettuce, tomato, carrots and corn

CAPRESE - mozzarella di bufala, pomodoro e basilico € 18
buffalo mozzarella, tomato and basil

I PRIMI PIATTI DI PESCE

Gli spaghetti allo scoglio - con cozze, vongole, calamari* e gamberi* € 16
Spaghetti allo "scoglio" - with mussels, clams, calamari* and prawns*
Spaghetti allo „scoglio" – Muscheln, Venusmuscheln, Calamari*, Garnelen*

Gli spaghetti alle vongole veraci € 23
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln

Il risotto di mare - con seppie*, gamberi*, cozze e vongole € 18
Seafood risotto - with cuttlefish*, prawns*, mussels and clams
Risotto-Tintenfisch*, Garnelen*, Miesmuscheln, Venusmuscheln

La proposta del giorno
The proposal of the day
Der Heiratsantrag des Tages

I PRIMI PIATTI DI TERRA

I ravioli* di burrata pugliese con pomodorini e basilico € 16
Apulian burrata ravioli* with cherry tomatoes and basil
Apulische Burrata-Ravioli* mit Kirschtomaten und Basilikum

I tordelli* del pastificio "Franceschi" con il ragù € 16
Tordelli* from the "Franceschi" pasta factory with ragù
Tordelli* von der Nudelfabrik „Franceschi" mit Ragù

Le lasagne alla bolognese* € 12
Lasagna Bolognese*

Le pennette al pomodoro (o pesto) (o ragù) € 10
Penne with tomato sauce (or pesto) (or ragù)
Penne mit Tomatensoße (oder Pesto) (oder Ragù)

I SECONDI PIATTI DI PESCE

Il fritto di mare con calamari*, gamberi* e verdure € 18
Fried seafood with calamari*, prawns* and vegetables
Frittierte Meeresfrüchte mit Calamari*, Garnelen* und Gemüse

La grigliata* mista con l'insalata di stagione € 25
The mixed grill* with its grilled vegetables
Der gemischte Grillteller* mit gegrilltem Gemüse

Il branzino / orata all'Isolana (o alla griglia) (o in padella con pomodorini e basilico) € 25
Sea bass / sea bream Isolana style (or grilled) (or pan-fried with cherry tomatoes and basil)
Wolfsbarsch / Dorade nach Isolana-Art (oder gegrillt) (oder in der Pfanne gebraten mit Kirschtomaten und Basilikum)

La proposta del giorno
The proposal of the day

I SECONDI PIATTI DI TERRA

La bistecca di manzo (ca. 500) gr con le patate al forno € 22
Beef steak (approx. 500g) with baked potatoes
Rindersteak (ca. 500 g) mit Ofenkartoffeln

La milanese* di pollo con le patate fritte € 15
Chicken Milanese* with French fries
Hähnchen Milanese* mit Pommes frites

I CONTORNI

Le verdure grigliate - secondo disponibilità di stagione € 7
Grilled vegetables - according to seasonal availability
Gegrilltes Gemüse – je nach Saison

Il pinzimonio di stagione € 7
Seasonal crudités -Saisonales Rohkostgemüse

L'insalata mista (o solo pomodoro) € 7
Mixed salad (or just tomato) - Gemischter Salat (oder nur Tomaten)

Le patate fritte* € 7
The fried potatoes* - Die Bratkartoffeln*