



SPEISEKARTE

Bitte beachten Sie, dass in diesem Lokal, unter Einhaltung der angegebenen Preise, frisches, tiefgekühltes und/oder gefrorenes Fleisch, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Weichtiere sowie Obst- und Gemüseprodukte (z.B. Pommes Frites und Garnelen) serviert werden, sowohl unter Berücksichtigung der betrieblichen Erfordernisse als auch der Angebots- und Verfügbarkeitsbedingungen der Marktwaren.

Je nach Saison können einige Produkte gefroren sein.

Für Änderungen und Produkte, die nicht in dieser Preisliste aufgeführt sind, fragen Sie bitte den Preis im Voraus an.

*“Lieber Gast/Kunde, wenn Sie Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie uns gerne nach Informationen zu unseren Speisen und Getränken.
Wir sind bestens darauf vorbereitet, Sie optimal zu beraten.”*

Liste der Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können:

- Getreide, das Gluten enthält, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Erzeugnisse aus Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, ausgedrückt als gesamtes Schwefeldioxid
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Anbei eine rein erklärende, aber nicht erschöpfende Liste:

- In den Meeresvorspeisen sind je nach Art Fisch, Weichtiere und/oder Krebstiere enthalten
- Gerichte mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Sepia, Herzmuscheln, Schwertmuscheln enthalten Weichtiere
- Gerichte mit Hummer, Garnelen, Krabben, Seespinne, Scampi enthalten Krebstiere
- Tomatensoßen enthalten Sellerie
- In Lasagne sind Milch und Sellerie enthalten
- Alle Pizzen/Pizzette enthalten Weizenmehl (Teig) und Milch (Mozzarella)
- Jedes Gericht mit Käse, ob gekocht oder nicht, enthält Milch
- Cremes und Cremetorten enthalten Milch und Eier
- Einige Kuchen können eine oder mehrere Arten von Schalenfrüchten (wie Walnüsse und Mandeln) enthalten

“Für alle Informationen bezüglich Substanzen und Allergenen können Sie die entsprechende Dokumentation einsehen, die auf Anfrage vom diensthabenden Personal zur Verfügung gestellt wird.”

Service und Gedeck € 3,00

MENÜ MARESCA

Auswahl kalter Vorspeisen

Handgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln
Frittierte Calamari, Garnelen und kleines Gemüse

Sorbet

45

MENÜ KOMPLETT

Auswahl kalter Vorspeisen

Sauté von Miesmuscheln oder Venusmuscheln
nach Taranto-Art oder nach Seemannsart

Strozzapreti allo scoglio (mit Meeresfrüchten)

Gemischter Grillteller

Salat

Sorbet

55

UNSER AQUARIUM

Königlicher Hummer	20/100 Gramm
King Crab (Königskrabbe)	25/100 Gramm
Blauer Hummer aus dem Mittelmeer 400/600 Gramm	80/Stück
Astice canadese 400/600 Gramm	60/Stück

VARIETÄT DER AUSTERN

Tsarskaya	8/Stück
Gillardeau	8/Stück
Spezia	8/Stück
Royal	8/Stück
Fine de Claire	5/Stück

CRUDITÉS VOM MEER

⚓ Fantasie aus Meeres-Crudités	80
⚓ Lachstatar mit Avocado und Erdbeeren	20
⚓ Thunfischatar mit Orange und Ingwer	22
Wolfsbarschtatar mit Limette, Minze und einem Hauch Rum	22
Tris von Tartar	25
Rote, violette oder blaue Garnele	6/Stück
Einheimische Mazzancolla (eine Garnelenart)	4
Garnelen Carabineros	30/Stück
Kaisergranat Royal 0/5	25/Stück
⚓ Kaisergranat Imperiale	12/Stück

KALTE VORSPEISEN

Krustentier-Catalana	80
1 Hummer, 2 Jakobsmuscheln, 2 Scampi, 2 Garnelenspieße, 2 Mazzancolle, 2 Heuschreckenkrebs, 1 kleiner Hummer und 2 blaue Krabben	
Vorspeise "Maresca"	45
Auswahl kalter Vorspeisen, gefolgt von einer Vielfalt an Rohkost	
Große kalte Vorspeise	20
Marinierte Sardellen mit Zitrusfrüchten und süß-saurer Zwiebel	14
Sepia-Tagliatelle mit Zitronenvinaigrette und knackigem Gemüse	15
Pulpo und Kartoffeln mit Taggiasca-Oliven	16
Meeresfrüchtesalat	17
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Burratina aus Apulien	17

WARME VORSPEISEN

Gefüllter Tintenfisch mit Kurkuma-Creme	18
Sauté von Miesmuscheln oder Venusmuscheln	14
nach Taranto-Art oder nach Seemannsart	
Sepia in Erbsencremesuppe	16
Calamari auf Livorneser Art	17

MEERESFRÜCHTE-VORSPEISEN

Spaghettoni mit einheimischen Venusmuscheln	15
⚓ Passatelli mit Venusmuscheln, Garnelen und Zucchini-creme	16
Tortelloni mit Sepia-Tinte, gefüllt mit Wolfsbarsch, dazu Safran und Limettenschale	20
⚓ Tagliolini Cacio e Pepe mit Thunfisch-Tartar	18
⚓ Tagliolini mit kleinem Hummer	26
⚓ Tagliolini mit blauem Hummer Mindestens 2 Personen	40
⚓ Tagliolini mit kanadischem Hummer Mindestens 2 Personen	30
⚓ Strozzapreti allo scoglio (mit Meeresfrüchten)	18
Violetter Gnocchi mit Meeresfrüchten, Pesto und gerösteten Pinienkernen	17
⚓ Risotto nach Seemannsart (mit Meeresfrüchten) Mindestens 2 Personen	18

ZWEITE GÄNGE MIT MEERESFRÜCHTEN

Großer gegrillter Krustenteller 1 Hummer, 2 Jakobsmuscheln, 2 Scampi, 2 Garnelenspieße, 2 Mazzancolle, 2 Heuschreckenkrebsse, 1 kleiner Hummer und 2 blaue Krabben	80
Gegrillter Oktopus mit süßem Paprika und gemischten Kräutern	24
Thunfisch-Tagliata Mit Kräutern oder in der Kruste	23
Wolfsbarsch mediterrane Art oder gegrillt	27
Meerbrasse auf mediterrane Art oder gegrillt	27
Gemischte Spieße Garnelen, Calamari und Sardellen	16
Gemischter Grillteller	28
Gemischte frittierte Calamari, Garnelen und kleines Gemüse	18
Gemischte Gratins	23
Garnelen mit Guanciale, Radicchio Rosso und Fossa-Käse	24
Der Fang des Tages Ije nach Verfügbarkeit	8-10/100 Gramm

BEILAGEN

Geröstete Kartoffeln	7
Pommes frites	6
Gegrilltes Gemüse	8
Gemischte Kräuter	7
Gemischter Salat	6

DESSERTS

Mascarpone Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren oder Pistazie	8
Tiramisù	8
Crema catalana	8
Panna cotta Schokolade, Erdbeeren, Waldbeeren oder Pistazie	8
Cheesecake	8
„Tartufo (schwarz oder weiß)“	7
„Tartufo (schwarz oder weiß) mit Kaffee“	9
Überraschungsdessert	9
Zitronen- oder Kaffeesorbet	3

VORSPEISEN VOM LAND

Gemischter Aufschnitt mit Piadina Romagnola	16
Caprese	15
Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Tomino	16

FIRST COURSES FROM THE LAND

Tagliatelle mit Ragù (Fleischsoße)	13
Strozzapreti "pasticciati" (überbacken oder mit gemischter Soße)	15
Spaghetti mit Tomatensoße	10
Tagliolini Cacio e Pepe	15

HAUPTGERICHTE VOM LAND

Gegrilltes irisches Cube Roll (Rindfleisch-Tagliata)	25
Hähnchenkotelett	15
Gegrillte Würstchen	16

GETRÄNKE

Stilles oder prickelndes Wasser (0,75 cl)	3
Kleine Coca-Cola (0,30 cl)	3
Medium Coca-Cola (0,50 cl)	5
Flaschengetränke (Glasflasche) (0,33 cl)	4
Coca Cola, Fanta, Sprite und Fruchtsäfte	

HAUSWEINE

Still or sparkling white wine, half a liter	7
Still or sparkling white wine, one liter	12
Flasche "Sangiovese Romagna" (0,75 cl)	18
Rotwein im Glas	6

DRAFT BEERS

Kleines Bier (0,20 cl)	4
Medium Bier (0,40 cl)	6
Ein Liter Bier	12
Kleines "Bici" (0,20 cl)	4
Bier und Sprite	
Mittleres "Bici" (0,40 cl)	6
Bier und Sprite	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2
Entkoffeinierter Espresso	2
Kaffee mit Schuss (Espresso mit einem Schuss Schnaps)	2,5
Gerstenkaffee	2
Ginseng	2
Cappuccino	3
Tee	3
Kamille	3

LIKÖRE UND GRAPPAS

Bitterliköre	4
Whisky	ab 8
Weißer Grappa	5
Gereifter Grappa	7

Rum	ab 8
Aperol oder Campari Spritz	7
Gin lemon	ab 8
Gin tonic	ab 8
Vodka lemon	ab 8