



## GRIGLIA – PESCE E CROSTACEI

GRILL – FISCH UND KREBSTIERE / GRILL – FISH AND CRUSTACEANS /  
GRILL – POISSONS ET CRUSTACÉS

**Gamberoni selvatici** 43.--  
*Gegrillte Riesengarnelen*  
*Grilled king-prawns*  
*Grosse crevettes cuites au barbecue*

---

**Filetti di branzino del Mediterraneo** 39.--  
*Seebarsch-filet von Mediterraneo*  
*Bass to Mediterraneo*  
*Filets de bar grillé de la Méditerranée*

---

**Calamari alla brace** 36.--  
*Gegrillte Calamari*  
*Grilled Calamari*  
*Calamars cuits au barbecue*

---

**Tagliata di tonno con caponata di verdure** 39.--  
*Thunfischsteak mit Gemüse-Caponata*  
*Tuna steak with vegetable-caponata*  
*Steak de thon et caponata de légumes*

**Contorni:** patate e verdure grigliate

**Beilage:** Kartoffeln und Gemüse Grill

**Side dish:** grilled potatoes and vegetables



## GRIGLIA - CARNI

GRILL - MEAT / GRILL - STARTERS / GRILL - VIANDES

### Costine di maiale (puntine) con patatine

*Schweinerippchen mit Pommes frites*

*Pork ribs with fries*

*Travers de porc avec frites*

29.50

### Filetto di manzo

*ca. 200 gr.*

*Rinderfilet*

*Beef Fillet*

*Filet de boeuf grillé*

45.--

### Tagliata di manzo con rucola e pomodorini

*Feine Rindfleischscheiben mit Rauke und Tomaten*

*Thin slices of beef with rocket and tomatoes*

*Pavé de bœuf avec de la roquette et des tomates cerise*

38.--

### "Picaña" di manzo

*Rind Hüft Deckel*

*Picaña of beef*

*"Picaña" de bœuf*

p.p. 39.50

Min. 2 pers.

### Luganighetta nostrana di maiale con patatine fritte

*Schwein-Luganighetta mit Pommes frites*

*Pork Luganighetta with fries*

*Luganighetta saucisse de porc typique avec pommes de terre frites*

24.--

**Contorni:** patate e verdure grigliate

**Beilage:** Kartoffeln und Gemüse Grill

**Side dish:** grilled potatoes and vegetables