

## Pesce

- |  |       |
|--|-------|
| <b>291. Anelli di Calamari Impanati<sup>a,c</sup></b>  | 19.00 |
| panierte Tintenfischringe  |       |
| <b>292. Calamari in Umido</b>  | 24.00 |
| ringgeschnittene Calamarituben in Knoblauch, Weißweinsauce <sup>l</sup> ,<br>Tomatenstücke, Sellerie, Lauch, Oliven und Dill |       |
| <b>293. Calamari alla Griglia</b>  | 22.00 |
| Tinternfisch tuben vom Grill mit Knoblauch   |       |
| <b>294. Filetto di Zander alla Veneziana</b>   | 24.00 |
| Zanderfilet in Tomaten-Olivensauce   |       |
| <b>295. Filetto di Zander al Sugo Verde</b>  | 24.00 |
| Zanderfilet in Kräuter-Rahmsauce   |       |
| <b>296. Filetto di Zander alla Mugnaia</b>   | 24.00 |
| Zanderfilet in Weißweinsauce mit Kapern  |       |
| <b>297. Sogliola al Vino Bianco</b>  | 27.00 |
| Seezunge in Weißweinsauce  |       |
| <b>298. Sogliola alla Mugnaia</b>  | 27.00 |
| Seezunge in Weißweinsauce mit Kapern   |       |

## Pesce

- |   |       |
|---|-------|
| <b>299. Sogliola al Buro</b>  | 27.00 |
| gegrilltes Seezungenfilet in Buttersauce  |       |
| <b>300. Salmone alla Griglia</b>  | 24.00 |
| gegrilltes Lachsfilet   |       |
| <b>301. Salmone alla Romana</b>   | 27.00 |
| gegrilltes Lachsfilet in Knoblauch-Weinsauce <sup>l</sup>                                       |       |
| <b>302. Salmone alla Marinara</b>   | 28.00 |
| gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauch, Tomatensauce, Spinat und Basilikum                         |       |
| <b>303. Salmone-Scampi Misti</b>  | 31.00 |
| Scampi und Lachs vom Grill in Knoblauch-Weinsauce <sup>l</sup>                                  |       |
| <b>304. Scampi alla Romana</b>  | 32.00 |
| Scampi vom Grill mit Knoblauch-Weinsauce <sup>l</sup>   |       |
| <b>305. Scampi Diavola</b>  | 32.00 |
| Scampi vom Grill mit scharfer Tomatensauce und Oliven <sup>6</sup>                              |       |
| <b>306. Scampi alla Pescareccia</b>   | 32.00 |
| Scampi vom Grill mit frischem Knoblauch, Tomatenstücken,<br>Pesto <sup>h</sup> und Pinienkernen |       |

Wahlweise kann zu alle Gerichten auch Maccaroni<sup>a,c</sup>, Reis oder Pommes Frites serviert werden. Außerdem wird Salat gereicht.

## Scampi

|   |       |
|---|-------|
| <b>307. Scampi al Caffé de Paris</b>                      | 32.00 |
| Scampi vom Grill in Caffé de Paris-Sauce                  |       |
| <b>308. Scampi Provinciale</b>                            | 32.00 |
| Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Tomatenstücken |       |
| <b>309. Scampi alla Griglia</b>                           | 29.00 |
| Scampi vom Grill mit frischem Knoblauch                   |       |
| <b>310. Scampi all Burro</b>                              | 32.00 |
| gegrillte Scampi in Buttersauce (ohne Schale)             |       |
| <b>311. Scampi alla Griglia sul Letto di Spinaci</b>      | 33.00 |
| gegrillte Scampi auf Spinatbett (ohne Schale)             |       |

### **Pesce Misto**

|  |       |
|--|-------|
| <b>312. Pesce Misto für 1 Person</b>                   | 34.00 |
| gemischte Fischplatte vom Grill mit frischem Knoblauch |       |
| <b>313. Pesce Misto für 2 Person</b>                   | 64.00 |
| gemischte Fischplatte vom Grill mit frischem Knoblauch |       |

Wahlweise kann zu alle Gerichten auch Maccaroni<sup>a,c</sup>, Reis oder Pommes Frites serviert werden. Außerdem wird Salat gereicht.