

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE – VORSPEISEN –前菜– ЗАКУСКИ

SPECIALITÀ DI STAGIONE - Vedere Consigli del Giorno

Spécialités de saison - le chef Vous consolle

Season 's specials - The chef recommends

Spezialität der Jahreszeit - Der Chef empfiehlt

旬の特別料理

Фирменные блюда по совету шеф-повара

GRANSEOLA

Spider crab

Tourteaux

Meerspinnen

くも蟹

Салат из крабов

CAPPE SALTATE - FRUTTI DI MARE

Specialità veneziane con Aglio, Limone, Vino bianco, Prezzemolo

Sauteed shellfish - Venetian speciality with garlic - lemon - white wine - parsley

Conquillages préparation «marinière»: spécialité vénitienne - ail, citron, vin blanc, persil - Fruits de mer

Venezianische Spezialität - sautierte Muscheln in Knoblauch-, Zitronen-, Weisswein- und Petersiliensauce

貝の酒蒸しヴェネツィア風 - にんにく、レモン、白ワイン、パセリ風味

Фирменная венецианская закуска из морепродуктов с чесноком, лимоном, белым вином и петрушкой

ZUPPA DI PEOCI

Mussel soup

Soupe de moules

Miesmuschlsuppe

ムール貝のスープ

Суп из мидий

BOTTARGA CON FAGIOLI

Uova di Tonno affumicato

Smoked tuna-roe with beans

Oeufs de thon fumés et haricots

Geräucherte Thunfischeier

からすみと豆

Икра тунца с фасолью

PROSCIUTTO SAN DANIELE

“S. Daniele” cured ham

Jambon “Saint Daniel”

San Daniele-Schinken

サンダニエル産生ハム

Ветчина “Сан Даниеле”

Specialità Tosco-Venete
Veneto-Tuscan specialities - Spécialités Toscanes et Vénitiennes
Especialidades Toscanas y Venetas - Venetische und Toskanische Spezialitäten
 トスカーナ-ヴェネト 郷土料理 - Фирменные блюда Тосканы и Венето

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - PREMIERS PLATS - ERSTE GERICHTE

第一のお皿 (パスタ・リゾット・スープ料理) - ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<p>TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA DI BASILICO <i>Tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach with basil sauce</i> <i>Tortelloni fromage frais (ricotta) et épinardes avec sauce au basilic</i> <i>Gefüllte teigringe mit spinat und topfen mit basilicumsauce</i> リコッタチーズとほうれん草を詰めたトルテローニパスタのバジリコソース Тортеллони с начинкой из творога рикотты и шпината с соусом из базилика</p>	<p>.</p>
<p>SPAGHETTI CON CAPAROZZOLI - SPECIALITÀ VENEZIANA <i>Spaghetti with clams - Venetian specialities</i> <i>Spaghetti avec palourdes - spécialités vénitiennes</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln - venezianischen spezialitäten</i> あざりのスパゲッティ - ヴェネツィア郷土料理 Спагетти с моллюсками - Венецианская кухня</p>	<p>.</p>
<p>PENNE ALLA PAESANA <i>Melanzane, Peperoni, Cipolle, Pomodoro, Basilico, Olive, Capperi</i> <i>Macaroni pasta with aubergines, peppers, onions, tomatoes, basil, olives, capers</i> «Maccheroni» à la sauce paysanne, pâtes, aubergines, poivrons, oignons, tomates, basilic, olives et câpres <i>Nudeln mit Sauce aus Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Oliven und Kapern</i> ナス、ピーマン、玉ねぎ、トマト、バジリコ、オリーブ、ケッパーソースのペンネパスタ Макароны изделия «пенне» по-крестьянски (с баклажанами, перцами, луком, помидорами, базиликом, оливками и каперсами)</p>	<p>.</p>
<p>TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA (minimo per 2 persone) <i>Tagliolini (flat noodles) with smoked tuna roe (minimum 2 persons)</i> <i>Tagliolini à la poutargue (pour 2 personnes minimum)</i> <i>Feine Bandnudeln mit geräucherten, Thunfischeiern (min. für 2 Pers.)</i> からすみのタリオリーニパスタ (お二人様より) Макароны изделия тальолини с икрой тунца (минимум на 2-х человек)</p>	<p>. <i>per persona</i> <i>per person</i> <i>per personne</i> <i>pro Person</i> お一人様 на одного человека</p>
<p>RISOTTO ALLA CERTOSINA <i>Seafood Rice - old Venetian recipe (minimum 2 persons)</i> <i>Riz aux poisson - vieille recette vénitienne (pour 2 personnes minimum)</i> <i>Fish Rice (min. für 2 Personen)</i> シーフードリゾット (お二人様より) Ризотто с рыбой (минимум на 2-х человек)</p>	<p>. <i>per persona</i> <i>per person</i> <i>par personne</i> <i>pro Person</i> お一人様 на одного человека</p>
<p>RISOTTO DI GAMBERI CON ASPARAGI (minimo per 2 persone) <i>Risotto with shrimps and asparagus (minimum 2 persons)</i> <i>Risotto aux crevettes et asperges (pour 2 personnes minimum)</i> <i>Risotto mit Spargel und Shrimp (min. für 2 Personen)</i> エビとアスパラガスのリゾット (お二人様より) Ризотто с большими креветками и спаржей (минимум на 2-х человек)</p>	<p>. <i>per persona</i> <i>per person</i> <i>par personne</i> <i>pro Person</i> お一人様 на одного человека</p>
<p>RISOTTO DI SEPIE ANTICA RICETTA VENEZIANA (min. per 2 persone) <i>Cuttlefish risotto - old Venetian recipe (minimum 2 persons)</i> <i>Risotto aux seiches - vieille recette vénitienne (pour 2 personnes minimum)</i> <i>Tintenfischrisotto nach altem venezianischem Rezept (min. für 2 Pers.)</i> ヴェネツィア風 古いレシピのイカ墨リゾット (お二人様より) Ризотто со спрутами (морской продукт) в собственном, чёрном, соку Старинный венецианский рецепт (минимум на 2-х человек)</p>	<p>. <i>per persona</i> <i>per person</i> <i>par personne</i> <i>pro Person</i> お一人様 на одного человека</p>
<p>ZUPPA DI VERDURA <i>Vegetable soup</i> <i>Potage de légumes</i> <i>Gemüsesuppe</i> 野菜スープ Овощной суп</p>	<p>.</p>

Specialità Tosco-Venete
 Veneto-Tuscan specialities - Spécialités Toscanes et Vénitiennes
 Especialidades Toscanas y Venetas - Venetische und Toskanische Spezialitäten
 トスカーナ-ヴェネト 郷土料理 - Фирменные блюда Тосканы и Венето

PESCE ALLA GRIGLIA AL CARBONE DI OLIVO
 Olive-wood charcoal-grilled fish - Grillé braisées - Kohlengrill – 炭火の焼き魚
 Рыба, приготовленная на гриле на углях оливкового дерева

• SPIEDINO DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA AL CARBONE CON RISO PILAF . € 40,00

Charcoal-grilled king prawns on the spit with Pilaf rice

Brochettes de cervettes braisées avec riz Pilaf

Garnelespeisse von Kohlengrill mit Reis Pilaf

大海老の炭火焼き ピラフ添え

Шашлык из королевских креветок, приготовленный на гриле на углях с рисом

BRANZINO ALLA GRIGLIA AL CARBONE . . . per persona € 50,00

Charcoal-grilled sea bass (minimum 2 persons)

Bar grillé braisées (pour 2 personnes minimum)

Seebarsch vom Kohlengrill (mindestens für 2 Personen)

すずきの炭火焼き (お二人様より)

Морской окунь, приготовленный на гриле на углях

(минимум на 2-х человек)

per persona

per person

par personne

pro Person

お一人様

на одного человека

ROMBO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI . . . per persona € 47,00

Baked turbot with potatoes, olives and cherry tomatoes (minimum 2 persons)

Turbot aux pommes de terre, olives et tomates cerises (pour 2 personnes minimum)

Steinbutt mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten (mindestens für 2 Personen)

ヒラメのオーブン焼き ジャガイモ、オリーブ、チェリートマト添え (お二人様より)

Палтус с картофелем, оливками и помидорами черри

(минимум на 2-х человек)

per persona

per person

par personne

pro Person

お一人様

на одного человека

• SCAMPI GIGANTI AL CURRY . . . € 50,00

Shelled giant scampi with yellow curry sauce

Scampi (langoustines) décortiquées au curry

Riesengarnelen ohne Schale Curry

巨大海老のカレーソース風味

Большие омары с приправой из карри

SEPPIE ALLA VENEZIANA . . . € 40,00

Antica ricetta veneziana, cucinate con nero di seppia

Old Venetian recipe, cuttlefish cooked in ink sauce

Sèches à la vénitienne, vieille recette vénitienne - cuisinées dans leur encre

Altes venezianisches Rezept - Tintenfisch geschmort

ヴェネツィア風 古いレシピのイカの墨煮

Спруты в собственном, чёрном, соку по-венециански

Specialità Tosco-Venete
Veneto-Tuscan specialities - Spécialités Toscanes et Vénitiennes
Especialidades Toscanas y Venetas - Venetische und Toskanische Spezialitäten - トスカーナ-ヴェネト 郷土料理
Фирменные блюда Тосканы и Венето

CARNI ALLA GRIGLIA CON CARBONE DI OLIVO

Meats grilled on olive-wood coal
Viandes grillées à la braise de bois d'olivier
Fleisch auf Olivenholzkohle gegrillt オリーブの炭火で焼いた肉
Мясо в ассортименте, приготовленное на гриле на углях оливкового дерева

FIorentina alle Braci (minimo per 2 persone) *per persona*
Vera specialità Toscana, bistecca di manzo al sangue cotta sul carbone
Authentic Tuscan speciality, charcoal-broiled T-bone beef-steak, rare *per person*
(2 persons minimum) Certified quality
Vraie spécialité Toscane, beefsteak grillé à la braise *par Person*
(pour 2 personnes minimum) Qualité certifiée
Echte toskanische Spezialität - Rumpsteak vom Holzkohlengrill *pro person*
(mindestens für 2 Personen) Bestätigte Qualität
トスカーナ料理 ファイレンツェ風Tボーンステーキの炭火焼き(お二人様より) お一人様
Мясо по-флорентийски: жареный на углях говяжий стейк с кровью (тосканская кухня)
(минимум на 2-х человек) на одного человека

COSTICINE D'AGNELLO AI FERRI
Grilled lamb chops
Côtelettes d'agneau grillées
Gegrillte Lammkoteletts
ラムチョップのグリル
Бараньи ребрышки, приготовленные на гриле

BRACIOLE DI VITELLO ALLE BRACI
Charcoal-broiled veal chop
Côte de Veau grillée à la braise
Kalbskotelett vom Holzkohlengrill
仔牛肉の炭火焼きステーキ
Жареная на углях телячья отбивная

CARNI - MEAT - VIANDES - FLEISCH - 肉 - МЯСНЫЕ БЛЮДА

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA
Veal ossobuco (marrowbone) with gremolata herb-zest
Ossobuco de veau en gremolata
Kalb Ossobuco in gremolata
Гремолатагаке仔牛のオッソブーコ
Мясное блюдо из телячей голени с соусом из петрушки, чеснока и лимона

TAGLIATA DI FILETTO ALLA ROBESPIERRE
Sliced tenderloin with olive oil, garlic and rosemary
Le filet de boeuf en tranches a l'huile d'olive, l'ail et romarin
In Scheiben geschnitten Filet Robespierre
ロベスピエール風ビーフスライステンダロイン
Говяжье филе по рецепту Робеспьера с оливковым маслом, чесноком и розмарином

CARPACCIO CON RUCOLA E PARMIGIANO
Carpaccio (finely sliced raw beef) with rocket salad and Parmesan cheese
Carpaccio aux fines herbes, Parmigiano
Rohe Filetscheiben mit Kräutern. Parmigiano
カルパッチョ(生牛肉の薄切り)、ルッコラとパルミジャーノチーズ添え
Тонко нарезанное филе говядины «карпаччо» с руколой и сыром пармезан

CONTORNI - VEGETABLES - GARNITURES - GEMÜSE - 付け合わせ - ГАРНИРЫ

INSALATA MISTA

Mixed salad

Salade mix

Grüner Salat

ミックスサラダ

Салат из свежих овощей

INSALATA DI DATTERINI

Date-tomatoes salad

Salade de tomates (datterini)

Salad datterini

ダッテリーニトマのサラダ

Салат из помидоров типа «datterini»

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO

Rocket-salad with Parmesan cheese

ルッコラとパルミジャーノチーズのサラダ

Салат из рукоты и сыра пармезан

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Tomato and Italian buffalo mozzarella salad

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼサラダ

Салат «Caprese» из моццареллы «буффала» и помидоров

VERDURE DI STAGIONE

Cooked seasonal vegetables

Légumes de saison cuits

Gemüse der Saison

季節の野菜

Овощи в ассортименте (в зависимости от времени года)

DESSERT - DESSERTS - DESSERTS –デザート- ДЕСЕРТЫ

FRAGOLE CON ACETO, PEPE, ZUCCHERO

Strawberries in vinegar, pepper and sugar

Fraises au vinaigre, poivre et sucre

Erdbeeren mit Essig, Pfeffer und Zucker

酢、胡椒、砂糖和えのイチゴ

Клубника с уксусом, чёрным молотым перцем и сахаром

SGROPPINO AL LIMONE PROFUMATO AL CALVADOS

Lemon, calvados-scented ice cream whipped with prosecco

La crème glacée au citron avec prosecco et calvados

Sgroppino Zitrone mit Calvados parfümiert

ズグロッピーノ プロセッコとカルヴァドス入りレモンアイスクリーム

Лимонное мороженое, взбитое с вином просекко, и ароматизированное кальвадосом

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO

Mixed berries with ice cream

Fruits des bois avec glace

Waldbeeren mit Eiscreme

森のフルーツとアイスクリーム

Лесные ягоды с мороженым

GELATI MISTI

Ice cream selection

Glaces panachées

Gemischtes Bis

ミックスアイスクリーム

Мороженое в ассортименте

TORTA DI MERINGA

Meringue cake

Gâteau au meringue

Meringekuchen

メレンゲのケーキ

Торт-бизе

TORTA AL CIOCCOLATO

Dark chocolate cake

Gâteau au chocolat

チョコレートケーキ

Шоколадный торт

TIRAMISU

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

ティラミス

Тирамису

ZABAIONE CALDO

Warm eggnog dessert

Sabayon chaud

Warmer Zabaione (Weincreme mit Marsala)

温かいザバイオーネクリーム (卵黄に砂糖、マルサラ酒を加えたクリームデザート)

Теплый десерт Сабайоне (яичный крем с вином)