Giorgio
dal 1970
lievito mare

Unsere Philosophie

Das Kochen ist Harmonie, Freiheit und Interpretation.

Jeden Tag sind wir auf der Suche nach Empathie mit den Zutaten durch die Gebärden,

die Achtsamkeit und das Zusammensein, um Ihnen angenehme Emotionen anzubieten.

Der Chefkoch,

Roberto Cerbara

“Geruch des Meeres, Duft des Brotes”

Sommer
2025

Zum Anfangen

AUF DEM EIS
Heuschreckenkrebs, Scampi, Riesengarnelen, rosa Garnele, Tunfisch Tatar, 3 saisonale Carpaccio, salzige Butter, Zwiebel-Marmelade, **Kakaobrot**. 35

AUSTERN. 6 a 8 je

Sesam Cracker, mit MARINIERTEN SARDELLEN, Auberginen, Kirschtomaten und Parmesansoße. 19

GEDÜNSTETE Fische und Krebstiere mit Catalana-Gemüsen auf einem **salzigen Babà-Brot**. 22

GRATINÉE: Jakobsmuscheln, Kammmuscheln, Krabben, Miesmuscheln. Alles wird mit einer **aromatischen Panade** gegrillt. 23

Gebackener OKTOPUS mit Squacqueronekäse, Zucchini, Kitschtomaten und Basilikum auf einer hausgemachten **Focaccia**. 20

Bedeck: 3.5

La Pentolaccia

Jedes Gericht wird mit hausgemachtem Brot aufgetischt.
(Der Preis ist pro Person. Jedes Gericht kann von mindestens zwei Personen bestellt werden)

SPAGHETTI mit Schalen- und Krebstieren. 29

PACCHERI mit Scampi, Tomaten und Basilikum. 25

ACQUERELLO REIS mit roter Marinara-Soße. 19

Meeresfrüchte Pasta-Gerichte

SPAGHETTI mit **frischem Thunfisch**, Auberginen und einem Crumble aus Kapern, Sardellen und Oliven. 20

Gefüllter RAVIOLI mit **Garnelen**, Squacqueronekäse, Zucchini, Kräutern und **Brotkrümeln**. 19

TAGLIOLINI mit **Miesmuscheln**, Tomaten, Stracciatellakäse, **Brot** und Sardellen. 19

PASSATELLI mit **Kammmuscheln** und Friggitelli-Paprika. 19

Fisch Hauptgerichte

Gebackenes **WOLFSBARSCH-FILET** mit Oliven, Kartoffeln, Tomaten und **hausgemachtem Brot**. 23

THUNFISCH-TATAKI mit einer Ratatouille aus sommerlichen Gemüsen, Paprika-Marmelade und **hausgemachter Focaccia.** 22

FRITTO pop 340g: frittierten Garnelen, Tintenfische, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 20

FRITTO pop 500g: frittierten Garnelen, Tintenfische, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 23

FRITTO ritmato 700g: Garnelen, Tintenfische, Riesengarnelen, Scampi, Fisch, Kartoffelchips. Wird mit Soßen und **frittierter Piadina** aufgetischt. 28

GEMISCHTES GRILL: gegrillter Wolfsbarsch, Seeteufel, Sohle, Tintenfisch, Riesengarnelen, Jakobsmuschel, grüne Limettensoße. Alles wird mit einer **aromatischen Panade** gegrillt. 36

FISCHSPIEßE: zwei Tintenfische, vier Riesengarnelen und eine Jakobsmuschel. Alles wird mit einer **aromatischen Panade** gegrillt. 23

Bedeck: 3.5

Degustationsmenu

“GERUCH DES MEERES, DUFT DES BROTES”

Das Willkommen unserer Küche.

GEDÜNSTETE Fische und Krebstiere mit Catalana-Gemüsen
auf einem **salzigen Babà-Brot**.

Gebackener OKTOPUS mit Squacqueronekäse, Zucchini, Kitschtomaten
und Basilikum auf einer hausgemachten **Focaccia**.

PASSATELLI mit Weichtieren und Friggitelli-Paprika.

THUNFISCH-TATAKI mit einer Ratatouille aus sommerlichen Gemüsen
und einer Paprika-Marmelade.

Wählen sie ihre LIEBLINGSNACHSPEISE aus unserer Karte aus.

59

Der Preis ist pro Person. Getränke und Bedeck sind nicht inbegriffen.

(Die Degustation ist für den ganzen Tisch und für mindestens zwei Personen)

Pizza und Co.

REGINA: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikumsoße, Parmesankäse-Flocken, Kirch-Büffelmozzarella. 11

NAPOLI: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Sardellen, Oregano, Kirch-Büffelmozzarella. 11

4 STAGIONI: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, Pilze, Kochschinken, Zucchini, Oliven. 11

ORTO PLUS: Büffelmozzarella, sommerliche Gemüse, Parmaschinken. 11

MAIALINO IN FIAMME: San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Oliven und Kirschtomaten. 11

CICCIA: San Marzano Tomatensoße, Wurst, Pilze, Büffelmozzarella. 11

PARMA-SCHINKEN UND BURRATA, mit Büffelmozzarella. 13

THUNFISCH TATAKI: Büffelmozzarella, rohes Thunfisch-Tatar, Kirschtomaten, Stracciatellakäse und Pistazien. 16

Bedeck: 3.5

Desserts

MASCARPONE mit weißer und dunkler Schokolade und Karamellsoße. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Albana dolce. 13

BABÀ mit Pfirsichen und Malagaeis. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Pantelleria. 13

TIRAMISÙ-PARFAIT mit Mokkasoße. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Sauternes. 13

LAT BRÛLÉ mit Karamellsoße und frischem Obst. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Coteaux du Layon. 13

PISTAZIEN-PARFAIT, Kokos, Limette und Schokolade. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Chadelune. 13

SCHOKOKUCHEN, Schokosoße, Waldfrüchte, Mascarpone und Rum. 9
Empfohlene Süßweinbegleitung: Cistà. 13

Sorbets und Mantecati

Hausgemachtes **Kaffeeeis** mit Kahlua und Haselnuss. 6.5

Hausgemachtes **Zitronen- und Salbeieis** mit Gin. 6.5

Hausgemachtes **Malagaeis** mit Rum und Schokosplitter. 6.5

Pistazien-Mantecato mit Calvados. 10

Schokolade-Mantecato mit Rum. 10

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Weine und Getränke