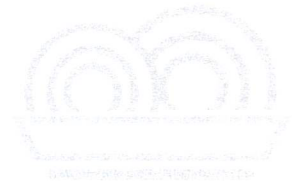


Antipasti / Vorspeisen / Starters



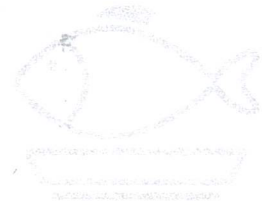
- Il Grande Crudo del Pescato e le sue marinature (2/4)** € 28,00
Rohes und gebeiztes vom Angelfisch und Krustentiere /
The great marinated raw and cured fish
- Lasagnetta di mozzarella di Bufala, Crudo di Gamberi di Mazara, salsa di Ortaggi (2/7)** € 20,00
Lasagnette von Büffelmozzarella mit rohen Garnelen aus Mazara dazu Gartengemüse sauce /
Lasagnetta with buffalo mozzarella and raw Mazara prawns with vegetable sauce
- Noci di Cappelante scottate sulla piastra, purea di Finocchi, sale di Pirano, polvere di Sedano verde** (9/14)** € 18,00
Nüsschen von der Jakobsmuschel glasig gebraten, Fenchel purée,
Salz aus Piran und grüner Selleriestaub** /
Glazed scallops on the griddle seared, fennel puree, Pirano's salt and green celery**
- Prosciutto di Oca fumee, composta di Fichi e Pan Brioche caldo (1/3/7/8)** € 17,00
Roher Schinken von der geräucherte Gänsebrust, Feigenkompott dazu warmes Briochebrot /
Smoked goose breast ham, fig marmelade and warm brioche
- Tarte Tatin di Cipolla rossa su fonduta di Formaggio locale e Tartufo nero (1/3/7)** € 16,00
Tarte Tatin von der roten Zwiebel auf lokaler Käsefondue mit schwarzem Trüffel /
Red onion tarte tatin on local cheese fondue and black truffle

Primi Piatti / Este Gang/ First courses



- La Zuppetta di Fagioli Borlotti, Baccalà in oliocottura, gel al Rosmarino, Pepe di Sichuan** (4/9)** € 16,00
Meine Suppe von Wachtelbohnen mit Kabeljau in Olivenöl gegart,
gel von Rosmarin und Szechaun Pfeffer** /
My Borlotti bean soup with salted codfish in cooking oil, rosemary gel and Sichuan pepper**
- Lo Spaghettone "Acqua e Farina", Vongole Veraci, Bottarga di Muggine (1/4/14)** € 19,00
Unser Hausgemachter Spaghettone "Acqua e Farina" mit Venusmuscheln
und Luftgetrocknete Fischrogen von der Meeräsche /
Our "Acqua e farina" spaghettone with clams and mullet roe
- Riso "Vialone Nano" al brodo di Cappuccio viola, Burro affumicato, yoghurt allo Zafferano, foglie di Spinacino (7) minimo 2 persone** € 18,00
Risotto "Selektion Vialone Nano" mit kalten Rotkohlwasser, geräucherte Butter,
Safran Yogurth un junge Spinatblätter *mindestens 2 Personen* /
Selezione Vialone Nano rice with purple cabbage broth, smoked butter,
saffron yoghurt and spinach leaves *minimum 2 persons*
- Gnocchi di Polenta, spezzatino di Astice e Broccoletti (2/3)** € 21,00
Gnocchi von der Polenta mit Hummerragout und Broccoliröschen /
Polenta gnocchi with lobster stew and broccoli
- Agnolotti farciti con Fassona, crema di Castagne e Cicerchia, olio Evo vanigliato (1/3)** € 18,00
Agnolotti mit Fassonarindgefüllt, Kastanien-platterbsencreme und Vanilleöl /
Agnolotti stuffed with fassona beef, chestnut and chickling pea cream, vanilla oil

Secondi Piatti / **Zweite Gänge / Second courses**



**Pescato arrostito sulla pelle, riduzione al Vino rosso,
Tortino alle Cime di Rape (4)**

€ 30,00

Auf der Haut gebratener Angelfisch, reduzierte Rotweinsauce und Törtchen von Rübengrün /
Skin-roasted fish, red wine reduction and turnip tops pie

**Gamberoni cotti a bassa temperatura, agrodolce di Peperone rosso,
crema di Broccoletti, Patate mantecate all'olio Evo novello (2)**

€ 28,00

Garnelen "Sous Vide" Süß-sauer von Roter Paprikaschote,
Broccolicreme und Kartoffeln aus dem Topf /
Low-temperature cooked prawns with sweet and sour red pepper,
cream of broccoli and potatoes whipped with new oil

**Involtini di Pesce Spada gratinati al Pane agrumato, emulsione olio Evo e lime,
Patate rosse schiacciate (1/4)**

€ 27,00

Schwertfischrouladen gratiniert mit Zitrusbrot, Emulsion von Olivenöl
und Lime dazu zerdrückte Kartoffeln /

Swordfish rolls au gratin with citrus bread, olive oil and lime emulsion, crushed red potatoes

Tagliata di Pezzata rossa con Lardo di Fagagna, Patate al forno

€ 27,00

Entrecote "Pezzata rossa" vom Grill mit Rückenspeck aus Fagagna
und Rosmarin, Rote Kartoffeln aus dem Ofen /

Sliced "Pezzata rossa" beef with Fagagna lard and rosemary, baked potatoes

Maialino morbido croccante, tortino Verze e Patate, salsa al Caramello speziato

€ 23,00

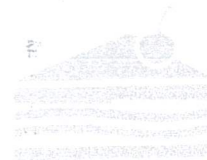
Spanferkel Zart-Krokant "Sous-Vide", Kartoffel-Wirsingtörtchen und Karamelsauce /
Crispy soft suckling pig (LTLT), cabbage and potato pie, spiced caramel sauce



LAGUNA SKY RESTAURANT

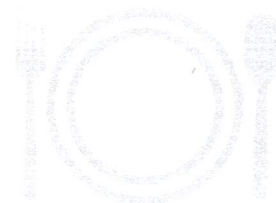
by Sergio Andriani

Dolci fatti in casa / Dessert / Dessert



- Pera cotta al vino rosso speziato con gelato alla cannella (3/7)** € 9,00
Birne in Rotwein mit hausgemachtem Zimteis /
Spiced red wine pear with cinnamon ice cream
- Semifreddo Sacher con Panna al Rum, polvere di peperoncino (1/3/7)** € 9,00
Halbgefrorenes Sachertörtchen mit halbflüssiger Rumsahne
und dezentem Chillipulver /
Sacher semifreddo with rum cream, chilli powder
- Crema bruciata alla vaniglia con frutti di bosco (3/7)** € 9,00
Creme brûlée von der Bourbonvanille, serviert mit Waldfrüchten /
Bourbon burnt vanilla cream with berries
- Tortino al cioccolato fondente 75% e noci servito caldo con
zabaione freddo al verduzzo di ramandolo (3/5/8)** € 9,00
Tortchen von der dunklen Schokolade 75%, warm serviert mit kaltem Sabayon
von der Trockenbeeren-Auslese Ramandolo /
Warm 75% dark chocolate and walnut cake with cold zabaglione
made with ramandolo verduzzo

Assaggi di formaggi / Verkostung von Käse / Cheese tastings



- Selezione di Formaggi della Fattoria Zoff
serviti con confetture fatte da Noi (7/8)** € 13,00
Selektion vom Käse aus dem Bauernhof "Zoff"
serviert mit hausgemachten Konfetturen /
Selection of Fattoria Zoff cheeses
accompanied by home-made jams

