

Stagione - Saison

Gli antipasti

Terrina di fegato d'oca con confettura di uva americana Ganserleberterrinen		27.00
Degustazione di pesce crudo Auswahl vom Frische		35.00
Tartar di manzo Rinds Tartar	½ 24.00	37.00
Insalata di carciofi e scaglie di parmigiano Artichocken salad		20.00
Acciughe del Cantabrico, pane nero tostato, burro d'alpeggio Sardellen aus Cantabrico, Butter und schwarz geröstetes Brot		22.00
Calamaro scottato, con lenticchie Beluga Gebratener Tintenfisch mit Beluga Linsen		24.00
Tonno "Tonnato" Thunfisch		26.00

I primi

Spaghetti ai frutti di mare Spaghettii auf Meeresfrüchte		28.00
Tagliolino fresco all'astice Hausgemachte Taglionini mit Hummer		35.00
Crema di porri e patate con crostini Kartoffel-Lauch suppe, crutons		18.00
Gnocchetto di patate allo Zola e pere Hausgemachte Kartoffel Gnocchi Zola und Birnenuo		25.00
Spaghetti alle cipollotte e pomodorini Spaghetti mit Frühlingzwiebeln und Kirschtomaten		26.00
Cozze alla marinara Miesmuscheln nacht matrosen art		23.00

I secondi

Suprema di faraona rosolata al burro con carciofi Butterperlhuhn mit Artichoken		34.00
---	--	-------

Ostriche

Fines Claire	grandi	5.50/pz
--------------	--------	---------

I Secondi di pesce

Grigliata mista "Cittadella", con patate bollite Gemischte Fische vom Grill mit Kartoffeln		40.00
Sogliola al burro, patate bollite Seezunge mit Kartoffeln		50.00
Coda di rospo grigliata, patate bollite Seeteufel mit Kartoffeln		42.00
Scampi, riso Scampi mit Reis		15.00/pezzo
Gamberoni, riso Riesengarnelen mit Reis		38.00
Branzinetto, patate bollite Seewolf mit Kartoffeln		38.00
Scaloppa di branzino con carciofi olive e patatine novelle Wolfbarsch filet mit Artischocken und Spinat		43.00
Orata alla mediterranea (al forno) Dorade im Backofen nach mediterraner Art (Tomaten, Oliven, Kartoffeln, Oregano)		39.00
Rombo al forno con capperi e burro d'alpe Geröstet Steinbutt mit Weissbutter-Sauce und Capper	100 gr.	10.00
Branzino selvatico al sale, alla griglia o al forno Wilder Wolfbarsch in Salzkruste oder im Backofen , oder grilliert	100 gr.	11.00
Filetti di pesce persico fritti, patate bollite Frittierte Egli Filets mit Kartoffeln		35.00
Fritto misto di mare con melanzane e zucchine, riso Gemischte frittierte Meeresfische und Gemüse mit Reis		35.00
Supplemento contorno / Beilage Zuschlag		5.00
Beilage Zuschlag		
Per i piu piccoli...		
Impanata di pollo con patatine fritte Panierte Kotlette mit Pommes		16.00

In caso di allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale qualificato
Per le provenienze dei pesci vogliate rivolgervi al personale di Sala

Dalla griglia

La Sogliola	50.-	La Coda di Rospo	48.-
Seezunge		Seeteufel	
La Grigliata di pesci di mare	46.-	Gli Scampi	15.-/pezzo
Gemischte Meerfische vom Grill		Langoustines	
I Gamberoni	45.-		
Riesencrevetten			

I Pesci e Crostacei

Pesci interi selvatici secondo arrivo giornaliero come
Branzini, Orate, Sanpietro, Rombi, ecc..

alla griglia, o al sale, o alla mediterranea 100 gr 11.-

Ganze Wildfische wie Wolfbarsch, Dorade, Peterfisch, Steinbutt
Im Salzkruste oder gegrillt oder nach mediterraner Stil

Rombo intero, salsa al burro bianco 100 gr. 11.-

Pochierter Steinbutt

Branzino selvaggio in crosta di sale 100 gr. 11.-

Wolfbarsch in Salzkruste

Sogliola al burro salato ed erba cipollina 50.-

Seezunge in Schnittlauch-Butter

Gran frittura di pesce Cittadella 42.-

Fischfritture Cittadella

Zuppa di pesce e crostacei con crostini aromatizzati min 2 P 55.-/p.p.

Fisch und Krustentiere Suppe

Scaloppa di Branzino selvaggio carciofi olive e timo 45.-

Wolfbarschfilet auf Artischocken Thymian Oliven

Ostriche Fines Claires N.2 5.50/pz

Le Carni

Tagliata di filetto di manzo con fegato d'anatra scottato 58.-

Rindsfilet mit Entenleber

Suprema di faraona rosolata al burro con carciofi 38.-

Butterperlhuhn Supreme mit Artischocken

(Provenienza carni: ,IRL,CH)

Per concludere in dolcezza

MOUSSE AL CIOCCOLATO AMARO
12.00

I NOSTRI CANTUCCI
CON MOSCATO PASSITO
12.00

PANNA COTTA
CON COULIS DI LAMPONI
12.00

MILLEFOGLIE CON SPUMA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMES
LAMPONI
12.00

BABBÀ AL RHUM
CREMA AL MASARPONE E FRUTTA
12.00

PAVLOVA
MERINGATA DI FRUTTA E PANNA
12.00

SEMIFREDDO DEL GIORNO
12.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON
CUORE MORBIDO
12.00

SFOGLIATINA DI MELE
SALSA AL PORTO E GELATO VANIGLIATO
12.00

TIRAMISU
12.00

TUTTI I DESSERT E I GELATI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

I gelati della casa

LA NOSTRA CASSATA GELATO
12.00

GELATI ASSORTITI
9.00

SORBETTO WODKA
9.00

SORBETTO WILLIAMS
9.00

SORBETTO ALL'UVA AMERICANA
E GRAPPA NOSTRANA
9.00

SORBETTO AL MANDARINO E WODKA
9.00

SCELTA DI SORBETTI
E DISTILLATI
15.00

I mini dessert

CREMA CAMELLATA ALLA LAVANDA
6.00

TIRAMISÙ
6.00

Il vino da dessert

MOSCATO DOLCE PASSITO
1 dl 8.50