

il Giardino Mediterraneo



ristorante sulla spiaggia

DINNER 20.00 - 22.30



Il toast di *gamberi con maionese ai crostacei, cipolla caramellata e bacon croccante

Garnelentost mit Mayonnaise auf Muscheln, karamellierte Zwiebel und Knuspringen - Speck Schrimptost with shellfish mayonnaise, caramelized onion and crispy bacon
€ 14,00



*Polpo alla plancha con spuma di patate, rosmarino al limone e crema di datterini

Gegrillt Octopus mit Kartoffelschaum, Zitronen-Rosmarin und Datterini Tomaten-Crème - Grilled octopus with potato mousse, lemon rosemary, datterini tomato cream
€ 13,00



Crostino di pak choi saltato con burrata e acciughe cantabriche

Pak choi crouton mit mit Stracciata Frischkäse und Öl Sardinen aus Kantabrischen - Pak choi crouton with with stracciata chees and anchovies from the Cantabrian
€ 12,00



Lasciatevi tentare, siete in vacanza, caviale per una o due persone rigorosamente italiano

Lassen sie sich überraschen, sie sind in Urlaub, Kaviar für ein oder zwei Personen - Let yourself be surprised, you are on holiday, caviar for one or two people
€ 25,00



* **Il crudo di pesce di giornata - Roher Fisch des Tages - Daily raw fish

€ 14,00 > € 28,00



Torretta di verdure con crema di ricotta e pesto

Gemüsenester mit ricotta creme und Pesto - Vegetable nests with ricotta cream and pesto
€ 11,00

Il S. Daniele " Bagatto" 17 mesi

S. Daniele Rohschinken " Bagatto" 17 Monate - S.Daniele row ham" Bagatto" 17 months
€ 12,00



La mozzarella di bufala o la burrata con perle del mediterraneo

Büffel-Mozzarella oder burrata mit Perle des Mittelmeers - Buffalo mozzarella or burrata with mediterranean pearl
€ 10,00



Il S. Daniele con la bufala o con la burrata

Roher Schinken mit Büffel-Mozzarella oder Burrata - Row ham with mozzarella or burrata
€ 14,00



Ravioli di storione e caviale su specchio di asparagi verdi con lingotto di caviale

Stör und Kaviar Ravioli grüner Spargel Creme und Kaviar - Sturgeon and caviar ravioli with cream of green asparagus and caviar
€ 16,00



Tagliolino al limone con bottarga di muggine e tartare di scampi*

Bandnudeln in Zitronenesauce mit Bottarga und Scampi-Tartare - Ribbon pasta with lemonsauce with bottarga and scampi tartare
€ 16,00



Calamarata e calamaretti*

Nudeln mit Kalmare sauce - Noodles with Calamaries sauce
€ 15,00



Paccheri in Norma

Pacchero in Auberginene Tomaten Quark Käse - Pacchero with aubergines tomato cottage cheese
€ 14,00



Bocconcini di coda di rospo* al galanga curry con riso bicolore e fiori di loto

Seeteufel häppchen mit Currysauce und Reis - Monkfish bites with curry sauce and rice
€ 20,00



Tagliata di salmone selvaggio* con insalata di cappuccio, mela, carote, yogurt e nocciole

Wildwasserlachscheibe mit Weisskohl, Apfel, Karotten, Yogurt, Haselnuss- Salat
€ 20,00



Filetto di rombo* con ristretto di boretto estivo e schiacciata di patate viola

Steinbuttsscheibe in "Boretto Sauce" mit Lila-Kartoffelkuchen - Turbot steak to Boretto style with pink potato cake
20,00

Filetto ai ferri con patate

Rinderfilet vom Grill mit Bratkartoffeln- Grilled fillet of beef with saut potatoes
€ 22,00

Coperto € 2,50 - Contorni € 5,00 - Dessert € 5,00 > € 8,00

L'instabilità del mercato del pesce può causare variazioni al menù che saranno comunicate dal personale di sala, ci scusiamo con la gentile clientela se ciò dovesse accadere.

* In mancanza di prodotto fresco verrà usato prodotto surgelato a bordo ** Tutto il pesce crudo viene preventivamente trattato in abbattitore di temperatura

Die Unsicherheit des Marktes des Fisches kan Veränderungen verursachen - The uncertainty of the market of the fish can cause variations - *In the absence of fresh product will be used frozen - *In der Abwesenheit von frischen Produkten werden gefrorenem verwendet - **Raw fish is previously frozen - ** Rohem Fisch ist bereits eingefroren