

antipasti

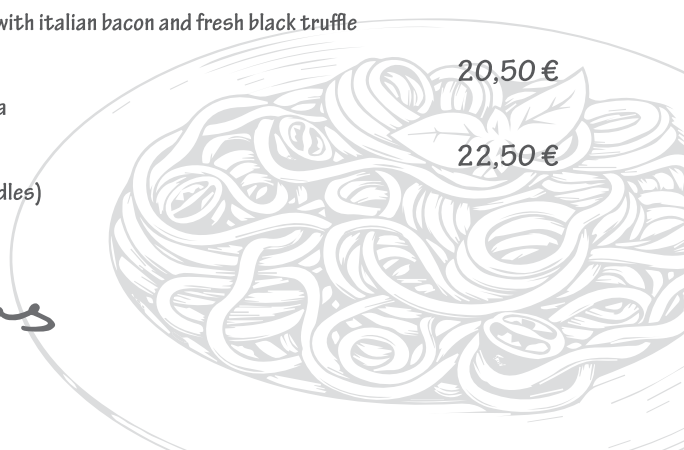
- Vitello Tonnato 14,00 €
- Mejillones de roca al limón 14.00 €
Miesmuscheln mit Zitrone • Mussels with lemon
- Mejillones de roca a la marinera 14.00 €
- Caponata a la siciliana 14.50 €
Sizilianisches Gemüsegericht • Sicilian vegetable dish
- Mozzarella de búfala y alcachofas 15.50 €
Büffelmozzarella und Artischocken • Buffalo mozzarella and artichokes
- Carpaccio de ternera de Black Angus 15,50 €
Rindercarpaccio vom Black Angus • Beef carpaccio of Black Angus
- Parmigiana de berenjenas 16.50 €
Auberginenaufauf • eggplant casserole
- Burrata ahumada con speck tirolés y tomate seco 18,50 €
Geräucherter Burrata mit Tiroler Speck und getrockneten Tomaten
Smoked Burrata with Tyrolean bacon and dried tomatoes
- Zamburiñas gratinadas (4 uds.) 20,00 €
gratinierter Kammuscheln (4 Stück) • Gratinated scallops (4 pieces)
- Tartar de atún rojo 20.50 €
Tartar vom roten Thunfisch • Red tuna tartare
- Tartar de atún con trufa 24.50 €
Thunfischtartar mit Trüffel • tuna tartare with truffle

pasta + risotto

- Lasagne 14,00 €
- Fagottini relleno de pera y queso salteado en mantequilla y salvia 14,50 €
Fagottini gefüllt mit Birne und Käse in Butter und Salbei sautiert
Fagottini stuffed with pear and cheese sautéed in butter and sage
- Gnocchi a la Sorrentina 14,50 €
Gnocchi an Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum • Gnocchi with tomato sauce and basil
- Risotto con 'Nduja (sobrasada picante de Calabria) y crema de alcachofas 18.50€
Risotto mit "Nduja" (scharfe Sobrasada aus Kalabrien) und Artischockencreme
Risotto with "Nduja" (spicy sobrasada from Calabria) and artichoke cream
- Nodinis rellenos de trufa con salsa de Gorgonzola 15,50 €
Nodinis mit Trüffel gefüllt an Gorgonzolasauce 15,50 €
Nodinis stuffed with truffles with Gorgonzola sauce 15.50 €
+ trufa negra fresca 19,50 €
+ frischem schwarzem Trüffel 19,50 €
+ fresh black truffle 19,50 €
- Spaghetti al limón con gambas "Black Tiger" (4 uds.) 19,50 €
Spaghetti an Zitrone mit Black Tiger Gambas (4 Stück) • Spaghetti with lemon and Black Tiger prawns
- Ravioli relleno de gambas y calabacín 19,50 €
Ravioli gefüllt mit Gambas und Zucchini • Ravioli stuffed with prawns and zucchini
- Tagliolini con guanciale y trufa negra fresca 19,50 €
Tagliolini mit italienischem Speck und frischem schwarzem Trüffel • Tagliolini with italian bacon and fresh black truffle
- Trofie con pesto "Rosso" y Burrata 20,50 €
Trofie mit Pesto "Rosso" und Burrata • Trofie with Pesto "Rosso" and Burrata
- Paccheri "allo scoglio" con mariscos 22,50 €
Paccheri (Röhrchennudeln) mit Meeresfrüchten • Seafood paccheri (tube noodles)

es viviers

cocina mediterránea
de mercado

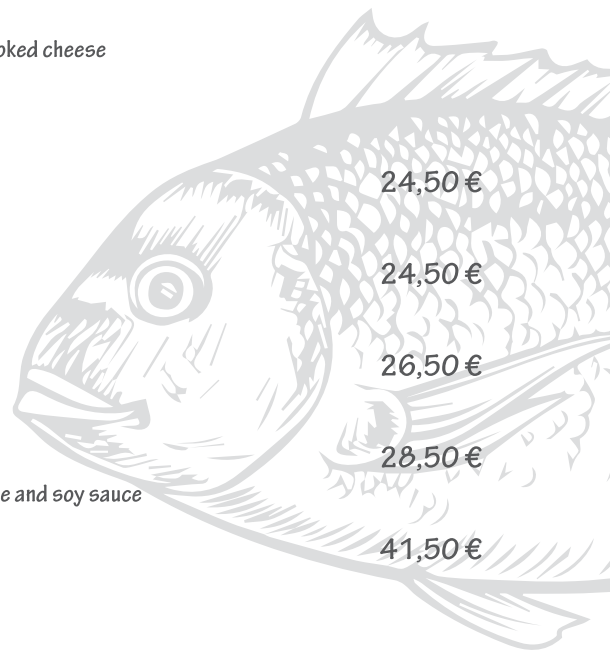


carne

- **Saltimbocca de ternera blanca** 24,50 €
Saltimbocca vom Kalb • White veal saltimbocca
- **Hígado a la veneciana** 26,50 €
Leber "a la veneciana" • Liver "a la veneciana"
- **Ossobuco** 28,50 €
- **Filete de cerdo Ibérico con salsa de vino marsala, cebolla, sobrasada mallorquina y queso ahumado** 29,50 €
Iberisches Schweinefilet mit Marsalaweinsauce, Zwiebeln, mallorquinischer Sobrasada und geräuchertem Käse
Iberian pork fillet with marsala wine sauce, onions, mallorcan sobrasada and smoked cheese

pescado

- **Calamar nacional de Mallorca a la plancha** 24,50 €
gegrillter Kalamar (Herkunft Mallorca) • grilled national mallorcan squid
- **Gambas a la plancha - 4 piezas** 24,50 €
gegrillte Gambas, 4 Stück • grilled prawns, 4 pieces
- **Dorada a la "Livornese"** 26,50 €
Dorade "a la Livornese" • Dorade "a la Livornese"
- **Solomillo de atún rojo con sésamo y soja** 28,50 €
Filet vom roten Thunfisch mit Sesam und Sojasauce • Red tuna fillet with sesame and soy sauce
- **Lenguado al limón** 41,50 €
Seezunge an Zitronensauce • Lemonsole



postre

- **Tiramisu** 8,50 €
- **Panna Cotta** 8,50 €
- **Coulant de chocolate** 8,50 €
- **Tarta de almendra con helado de vainilla** 9,50 €
Mandelkuchen mit Vanilleeis • almond cake with vanilla icecream
- **Semifreddo** 10,50 €
Parfait
- **Sorbetes (naranja, limón o mango)** 7,00 €
Sorbets (Orange, Zitrone oder Mango) • Sorbets (orange, lemon or mango)
- **Helados por bola (straciatella, pistacho, queso fr. con melocotón, vainilla, chocolate, fresa, dulce de leche)** 2,80 €
Kugel Eis (Straciatella, Pistazie, Pfirsich-Quark, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell)
Ice cream ball (straciatella, pistachio, peach curd, vanilla, chocolate, strawberry, caramel)

¡Pregunta por las recomendaciones del día!
Fragen Sie nach den Empfehlungen des Tages!
Ask for the recommendations of the day!

es viviers

cocina mediterránea
de mercado