

antipasti

- **Vitello Tonnato**, ternera en rebanadas finas con salsa de atún y alcaparras
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Thinly sliced beef with tuna sauce and capers
- **Alcachofas a la plancha con jamón italiano crujiente y crema de Cacio Pepe**
Gegrillte Artischocken mit italienischem knusprigem Schinken und Cacio-Pepe Creme
Grilled artichokes with crispy Italian ham and Cacio Pepe cream
- **Burrata ahumada con bresaola y tomate seco**
Geräucherte Burrata mit Bresaola und sonnengetrockneten Tomaten
Smoked burrata with bresaola and sun-dried tomato
- **Boquerones Calabrese**, salteado con ajo tierno y pimentón picante
Sardellen kalabresischer Art, gebraten mit Knoblauch und scharfem Paprika
Calabrese anchovies, sautéed with garlic and hot paprika
- **Mozzarella de Búfala con rúcula y tomate cherry**
Büffelmozzarella mit Rucola und Kirschtomaten
Buffalo mozzarella with arugula and cherry tomatoes
- **Queso Scamorza y mortadella italiana a la plancha**
Scamorza-Käse und gegrillte italienische Mortadella
Scamorza cheese and grilled Italian mortadella
- **Carpaccio de ternera**
Rindercarpaccio
Beef carpaccio
- **Espárragos blancos con salmón**
Weißer Spargel mit Lachs
White asparagus with salmon
- **Melanzane Parmigiana**
Auberginenlasagne mit Tomate, Parmesan und Mozzarella
Eggplant lasagna with tomato, Parmesan and mozzarella
- **Entrantes del día**
Vorspeisen von der Tageskarte
Starters from the daily menu

14.00 €

18.50 €

20.50 €

15,50 €

17.50 €

14.50 €

16.50 €

22.50 €

16.50 €

pasta

- **Nodini con crema de trufa & Gorgonzola**
Nodini mit Trüffelcreme und Gorgonzola
Nodini with truffle creme and Gorgonzola
- **Fagottini relleno de pera y queso salteado en mantequilla y salvia**
Fagottini gefüllt mit Birne und Käse in Butter und Salbei sautiert
Fagottini stuffed with pear and cheese sautéed in butter and sage
- **Risotto con espárragos blancos, alcachofas y queso Taleggio**
Risotto mit weißem Spargel, Artischocken und Taleggio-Käse
Risotto with white asparagus, artichokes and Taleggio cheese
- **Tagliatelle con ragù de ciervo**
Tagliatelle mit Hirschragù
Tagliatelle with deer ragù
- **Parpadelle con salmón y hinojo salvaje**
Parpadelle mit Lachs und wildem Fenchel
Parpadelle with salmon and wild fennel
- **Spaghetti al limón con gambas "Black Tiger"**
Spaghetti an Zitronen mit Black Tiger Garnelen
Spaghetti with lemon and Black Tiger prawns
- **Raviolis de bogavante con pesto de pistacho**
Hummer-Ravioli mit Pistazienpesto
Lobster ravioli with pistachio pesto
- **Pasta del día**
Pasta von der Tageskarte
Pasta from the daily menu

16,50 €

14,50 €

21,50 €

17,50 €

20,50 €

21,50 €

23,50 €

TRUFA EXTRA
EXTRA TRÜFFEL
EXTRA TRUFFLE
6,50 €





carne

- **Saltimbocca a la romana de ternera blanca**

Saltimbocca a la romana vom Kalb
White veal saltimbocca a la romana

26,50 €

- **Hígado de ternera blanca a la Veneziana**

Kalbsleber nach venezianischer Art
Venetian-style white veal liver

29.50 €

- **Pechuga de pulara de maíz con salsa de setas**

Poulardenbrust mit Pilzsauce
Corn-fed pullet breast with mushroom sauce

27.50 €

- **Ragú de cordero**

Lammragout
Lamb ragù

25.50 €

- **Carne del día**

Fleisch von der Tageskarte
Meat from the daily menu



pescado

- **Calamar nacional a la plancha**

gegrillter mallorquinischer Kalamar
grilled majorcan squid

24,50 €

- **Gambas a la plancha**

gegrillte Garnelen
grilled prawns

26,50 €

- **Dorada a la plancha**

Gegrillte Dorade
Grilled sea bream

28,50 €

- **Lubina a la sal - a partir de 2 personas**

Wolfsbarsch in der Salzkruste (ab 2 Personen)
Salt crusted Sea Bass (from 2 persons)

41,50 € p.p.

- **Pescado del día**

Fisch von der Tageskarte
Fish from the daily menu



Todos los platos de pescado vienen acompañados con ensalada o verduras de temporada

postre

- **Tiramisu**

8,50 €

- **Panna Cotta**

8,50 €

- **Coulant de chocolate**

8,50 €

- **Tarta de almendra con helado de vainilla**

Mandelkuchen mit Vanilleeis
almond cake with vanilla icecream

9,50 €

- **Semifreddo**

10,50 €

- **Sorbetes**

(limón, naranja, mango)

7,00 €

- **Helados por bola**

(vainilla, chocolate, fresa, straciatella, pistacho, caramelo salado)

2,80 €

es viviers

cocina mediterránea
de mercado