







































Menù di Pesce / Fish Menu / Fischmenü

Menu Poisson










Antipasti / Appetizers / Vorspeisen/ Entrées

- Zuppa di cozze e vongole**   € 12,00
-Mussel and Clam Soup/ Muschel- und Venusmuschelsuppe/-Soupe de moules et de palourdes
- Lumachine di mare alla marchigiana**   € 12,00
-Marche-style Sea Snails/ Miesmuscheln nach Marchigiana-Art/-Escargots de mer à la mode des Marches
- Insalata di mare**    € 12,00
-Seafood Salad/ Meeresfrüchtesalat / -Salade de fruits de mer
- Alici marinate**  € 12,00
-Marinated Anchovies/ Marinierte Sardellen / -Anchois marinés

Primi piatti / First Courses / Erste Gänge/ Pâtes




- Penne alla vodka e gamberetti**      € 12,00
-Penne with Vodka and Shrimps / Penne mit Wodka und Garnelen/ Penne à la vodka et aux crevettes
- Spaghetti alle vongole**     € 13,00
-Spaghetti with Clams/ Spaghetti mit Venusmuscheln / -Spaghetti avec palourdes
- Tagliatelle ai frutti di mare (bianche)**        € 14,00
-Tagliatelle with Seafood (white sauce)/ Tagliatelle mit Meeresfrüchten (weiß)/
Spaghetti avec palourdes
- Tagliatelle allo scoglio (rosse)**        € 14,00
-Tagliatelle with Seafood (red sauce)/ Tagliatelle mit Meeresfrüchten (rot)/ -Carbonara avec fruits de mer
- Carbonara di mare**        € 15,00
- Seafood Carbonara / Meeresfrüchte-Carbonara
- PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE SUPPLEMENTO** € 2,00
-GLUTEN-FREE FIRST COURSES AVAILABLE – ADDITIONAL CHARGE
-GLUTENFREIE PASTAGERICHTE: Zuschlag
- SUPPLÉMENT PÂTES SANS GLUTEN

Secondi piatti / Main Courses / Hauptgerichte/ Plats principaux





- Filetto di Spigola alla griglia**  € 16,00
-Grilled sea bass fillet / Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Filet de bar grillé
- Spiedini di calamari e gamberi alla griglia**    € 16,00
-Skewers of Squid and Grilled Shrimps/ Grillspieße mit Tintenfisch und Garnelen
-Brochettes de calamars et de crevettes grillées
- Frittura di calamari e gamberi**   € 18,00
-Fried Squid and Shrimps / Frittierte Tintenfisch /-Friture de calamars et de crevettes
- Grigliata mista di pesce**    € 20,00
-Mixed Grilled Fish/ Gemischter Fischsteller vom Grill / -Assortiment de poissons grillés

Menù di Carne / Meat Menu / Fleischmenü / Menu Viande

Antipasti / Appetizers / Vorspeisen/ Entrées






- Olive all' Ascolana (10 Pz.)**  € 8,00
-Ascolana-style Olives (10 pcs)/ Oliven gefüllt nach Ascolaner Art (10 Stück) / -Olives farcies à l'ascolane
- Tagliere di salumi e formaggi**  € 12,00
-Local cured meats and cheese platter /Aufschnitt- und Käseplatte (lokale Produkte)
-Assiette de charcuterie et de fromages
- Caprese con mozzarella o burrata**  € 10,00
-Caprese with Mozzarella or Burrata / Caprese mit Mozzarella oder Burrata /-Salade caprese à la mozzarella ou à la burrata

Primi piatti / First Courses / Erste Gänge/ Pâtes

- Strigoli con speck, rucola e salsa tartufata**  € 12,00
-Strigoli with speck, rocket and truffle sauce /Strigoli mit Speck, Rucola und Trüffelsauce
- Strigoli au speck, à la roquette et à la sauce à la truffe
- Spaghetti alla carbonara**  € 11,00
- Spaghetti carbonara
- Tagliatelle al ragù**  € 10,00
-Tagliatelle with Meat Sauce (Ragù)/ Tagliatelle mit Ragù /-Tagliatelle au sauce bolognaise
- Pappardelle al cinghiale**  € 12,00
-Pappardelle with Wild Boar/ Pappardelle mit Wildschwein / -Pappardelles au sanglier

- PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE SUPPLEMENTO** € 2,00
-GLUTEN-FREE FIRST COURSES AVAILABLE – ADDITIONAL CHARGE
-GLUTENFREIE PASTAGERICHTE: Zuschlag
- SUPPLÉMENT PÂTES SANS GLUTEN

Secondi piatti / Main Courses / Hauptgerichte/ Plats principaux

- Grigliata mista di carne** € 20,00
-Mixed grilled meat / Gemischtes Grillfleisch / Assortiment de viandes grillées
- Hamburger con patate fritte** (pane,carne,pomodoro,lattuga) € 12,00
- Hamburger with French Fries (bun, beef patty, tomato, lettuce) 
- Hamburger mit Pommes (Brötchen, Fleisch, Tomate, Salat)
- Chickenburger con patate fritte** (pane,carne,pomodoro,lattuga) € 12,00
- 
- Cotoletta di Pollo e Patate fritte** €12,00
-Chicken Cutlet with French Fries / Hähnchenschnitzel mit Pommes 
- Tagliata di manzo** (sale e rosmarino/rucola,grana e pomodorini /cipolla di tropea) € 18,00
-Sliced Beef Steak (with salt and rosemary / arugula, parmesan and cherry tomatoes / Tropea onion) 
-Rindersteak (mit Rosmarin/ Rucola, Käse und Kirschtomaten / rote Zwiebe)
- Tagliata de bœuf (sel et romarin/roquette, parmesan&tomates cerises  /oignon de Tropea)

Contorni / Side Dishes / Beilagen

Patate fritte / French Fries / Pommes / Frites	€ 5,00
Insalata verde o mista / Green or Mixed Salad / Gemischter grüner Salat -Salade verte ou mixte	€ 5,00
Verdure grigliate / Grilled Vegetables / Gegrilltes Gemüse / Légumes grillés	€ 5,00

Dolci della casa

€ 5,00

Homemade Desserts / Hausgemachte Süßigkeiten

Le dessert de la maison

Coperto / Cover Charge / Gedeck / **Couvert**
€ 2,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari si prega di chiedere al personale di sala.
In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti congelati di alta qualità.
- In case of allergies or food intolerances, please inform the dining staff.
- If fresh products are not available, high-quality frozen products are used.
- Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
- Bei Mangel an frischen Produkten werden hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.
- En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez vous adresser au personnel de salle.
- À défaut de produits frais, on utilise des produits surgelés de grande qualité.

Allergeni/Allergens Legend/ Allergenhinweis (unten in allen Menüs)



Frutta a guscio/Nuts/ Nüsse



Sedano/Celery/
Sallerie



Uovo/Eggs/Ei



Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten
/ glutenhaltiges Getreid



Latte/Milk/Milch



Pesce/Fish/Fisch



Crostacei/Crustaceans
/Krebstiere



Molluschi/Mollusks
/Weichtiere



Anidride
solforosa/Sulphur
dioxide/ Schwefeldioxid