

## **Antipasti di Pesce**

Fish Starters  
Entrées de poisson  
Fisch Vorspeisen

### **Alici Marinate**

Marinated anchovies  
Anchois marinés  
Marinierte Sardellen

### **Antipasto misto di Pesce**

Starter of mixed fishes  
Assortiment de poissons en hors-d'œuvre  
Fische Vorspeise

### **Saltata di Cozze e Vongole**

Sauté of mussels and clams  
Sauté de moules et palourdes  
Mies- und Venusmuscheln Sauté

### **Gamberetti Olio e Limone / Salsa Rosa**

Prawn cocktail with olive oil, lemon and pink sauce  
Crevettes à l'huile d'olive et au citron / Sauce rose  
Krevettencocktail mit Olivenöl, Zitrone und rosa Sauce

### **Sarde in Saor**

Venetian-style sweet and sour sardines  
Sardines aigres-douces à la vénitienne  
Süß-sauer marinierte Sardinen nach venezianischer Art

### **Insalata di Mare**

Seafood salad  
Salade de fruits de mer  
Meeresfrüchtesalat

### **Capesante Grigliate**

Grilled scallops  
Coquilles Saint-Jacques grillées  
Gegrillte Jakobsmuscheln

## **Antipasti di Carne**

Meat Starters

Entrées de viande

Fleisch Vorspeisen

### **Prosciutto di Parma**

Parma ham

Jambon de Parme

Parmaschinken

### **Bresaola Rucola e Grana**

Air-dried beef, rocket and Parmesan

Viande de bœuf séchée, roquette et parmesan

Luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola und Parmesan

### **Carpaccio di Carne con Rucola, Grana e Pomodori**

Beef Carpaccio, rocket, Parmesan and tomatoes

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et tomates

Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan und Tomaten

### **Formaggi misti con Miele**

Mixed cheese with honey

Assiette de fromages au miel

Käseteller mit Honig

**Primi Piatti di Pesce**  
Fish First Course  
Premiers plats de poisson  
Erster Gang: Fischgerichte

**Linguine alla Busara**

Linguine with tomato, scampi and chili  
Linguine à la tomate, langoustines et épices  
Linguine mit Tomaten, Scampi und Peperoni

**Linguine allo Scoglio**

Seafood linguine  
Linguine aux fruits de mer  
Linguine mit Meeresfrüchten

**Tagliolini Granchio e Rucola**

Tagliolini with crabmeat and rocket  
Tagliolini au crabe et à la roquette  
Tagliolini mit Krebsfleisch und Rucola

**Tagliolini al Nero di Seppia**

Black ink tagliolini with cuttlefish  
Tagliolini à l'encre de seiche  
Schwarze Tagliolini mit Tintenfisch

**Tagliolini con le Capesante**

Tagliolini with scallops  
Tagliolini aux coquilles Saint-Jacques  
Tagliolini mit Jakobsmuscheln

**Spaghetti alle Vongole**

Spaghetti with clams  
Spaghettis aux palourdes  
Spaghetti mit Venusmuscheln

**Gnocchi al Salmone**

Small potato balls with salmon  
Gnocchis au saumon  
Kartoffelklösschen mit Lachs

**Zuppa di Pesce**

Fish soup

Soupe de poissons

Fischsuppe

**Bigoli in salsa**

Thick spaghettis with anchovies and onion sauce

Gros spaghettis en sauce (anchois et oignons)

Dicke Spaghetti in Zwiebel-Anchovis-Sosse

**Risotto di Pesce (min. due persone)**

Fish risotto (min. two persons)

Risotto de poissons (min. deux personnes)

Fischrisotto (min. zwei Personen)

**Primi Piatti di Carne**  
Meat First Course  
Premiers plats de viande  
Erster Gang: Fleischgerichte

**Lasagne**

Lasagne  
Lasagnes  
Lasagne

**Penne al Pesto**

Penne pasta with pesto (basil, garlic, pine nuts)  
Penne au pesto (basilique, ail, pignons)  
Penne mit Pesto (Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne)

**Penne all'Amatriciana**

Penne all'Amatriciana (bacon, tomatoes, onions)  
Penne all'Amatriciana (lard, tomatoes, oignons)  
Penne all'Amatriciana (Speck, Tomaten, Zwiebeln)

**Spaghetti alla Carbonara**

Spaghetti alla Carbonara (bacon, onions, eggs, parmesan cheese)  
Spaghettis alla Carbonara (jambon, oignons, œufs, parmesan)  
Spaghetti alla Carbonara (Schinken, Zwiebeln, Eier, Parmesan)

**Spaghetti al Ragù**

Spaghetti in sauce (minced meat, tomatoes)  
Spaghettis à la sauce bolognaise (viande hachée, tomates)  
Spaghetti in Tomaten-Hackfleisch-Sosse.

**Spaghetti al Pomodoro**

Spaghetti with tomato sauce  
Spaghettis à la sauce tomate  
Spaghetti mit Tomatensauce

**Gnocchi alla Sorrentina**

Small potato balls in sauce (tomatoes, basil, mozzarella cheese)  
Gnocchis en sauce (tomates, basilique, mozzarella)  
Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Sosse

<b>Risotto di Funghi</b>	<b>(min. due persone)</b>
Mushroom risotto	(min. two persons)
Risotto aux champignons	(min. deux personnes)
Pilzrisotto	(min. zwei Personen)

**Secondi Piatti di Pesce**  
Fish Main Course  
Plats de résistance au poisson  
Hauptgerichte Fisch

**Orata / Branzino ai Ferri**

Grilled sea bream or sea bass  
Daurade ou bar grillé  
Dorade oder Seebarsch vom Grill

**Sogliola ai Ferri**

Grilled sole  
Sole grillée  
Seezunge vom Grill

**Branzino al Forno con Patate, Olive e Capperi**

Oven-roasted sea bass – with potatoes, olives and capers  
Bar au four – avec pommes de terre, olives et câpres  
Seebarsch aus dem Ofen – mit Kartoffeln, Oliven und Kapern

**Rombo al Forno con Patate**

Oven-roasted turbot with potatoes  
Turbot au four avec pommes de terre  
Steinbutt aus dem Ofen mit Kartoffeln

**(min. due persone)**

(min. two persons)

(min. deux personnes)

(min. zwei Personen)

**Grigliata mista di Pesce**

Mixed grilled fish  
Assortiment de poissons grillés  
Gemischte Fische vom Grill

**(min. due persone)**

(min. two persons)

(min. deux personnes)

(min. zwei Personen)

**Calamari e verdure fritte**

Fried calamari and vegetables  
Friture de calamars et légumes  
Frittierte Calamari und Gemüse

**Scampi e Calamari fritte**

Fried prawns and calamari  
Friture de calamars et crevettes  
Frittierte Scampi und Calamari

**Fritto Colonna**

Colonna's fried food

Friture Colonna

Colonnas frittierte Speise

**Seppie in Nero con Polenta**

Black cuttlefish with polenta

Seiche à l'encre noire avec polenta

Schwarzer Tintenfisch mit Polenta

**Coda di Rospo al vino bianco e olive nere**

Monkfish in white wine sauce with black olives

Baudroie au vin blanc et olives noires

Seeteufel in Weisswein mit schwarzen Oliven



**Secondi Piatti di Carne**  
Meat Main Course  
Plats de résistance à la viande  
Hauptgerichte Fleisch

**Braciola di Vitello al Burro fuso e Salvia**

Veal on the bone in sage brown butter  
Veau à l'os au beurre fondu et à la sauge  
Kalbsrücken mit Knochen in Salbeibutter

**Cotoletta alla Milanese con Patate**

Breaded pork chop with potatoes  
Côtelette de porc panée et pommes de terre  
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffeln

**Scaloppina al Limone**

Pork escalope with lemon  
Escalope de porc au citron  
Schweineschnitzel mit Zitrone

**Fegato alla Veneziana con Polenta**

Calf's liver Venetian style (in a white wine onion sauce) with polenta  
Foie de veau à la vénitienne (sauce au vin blanc et oignons) avec polenta  
Kalbsleber auf venezianische Art (in Zwiebel-Weisswein-Sauce) mit Polenta

**Filetto al Pepe Verde**

Green pepper fillet (calf)  
Filet de veau au poivre vert  
Kalbsfilet mit grünem Pfeffer

**Filetto al Gorgonzola**

Calf fillet with Gorgonzola cheese  
Filet de veau au gorgonzola  
Kalbsfilet mit Gorgonzola

**Filetto ai Ferri**

Grilled calf fillet  
Filet de veau grillé  
Kalbsfilet vom Grill

**Contorni**  
Side dishes  
Garnitures  
Beilagen

**Patate Fritte**

French fries  
Frites  
Pommes frites

**Insalata Mista**

Mixed salad  
Mesclun, salade mélangée  
Gemischter Salat

**Verdure ai Ferri**

Grilled vegetables  
Légumes grillés  
Gemüse vom Grill

**Spinaci Aglio e Peperoncino**

Garlic chili spinach  
Epinards à l'ail et aux piments  
Blattspinat mit Knoblauch und Peperoncino

**Dolci della Casa**  
Homemade desserts  
Desserts Maison  
Hausgemachte Desserts

**Tiramisù**

**Panna cotta**

**Salame di cioccolato**

**Crêpe**

**Biscotti veneziani con vino dolce**