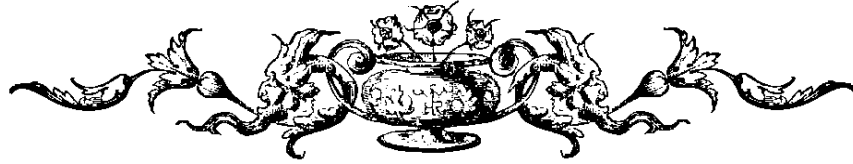


ANTIPASTI di PESCE

FISCHVORSPEISEN - FISH HORS D'OUVRES



Antipasto di Mare della Locanda

Gemischte Fischvorspeise nach Art des Hauses - Fish appetizer house's style

Carpaccio di Tonno su Valeriana con Ananas e Pepe rosa

Thunfischcarpaccio mit Feldsalat, Ananas und rosa Pfeffer

Tuna fish carpaccio with Valeriana salad, Pine Apple and Rosa pepper

Carpaccio di Salmone Affumicato marinato all'erba cipollina

Geräucherter Lachscarpaccio mariniert mit Schnittlauch

Smoked salmon carpaccio with chives

Tris di Capesante Gratiné

3 Jakobsmuscheln au gratin - 3 Scallops au gratin

Insalata di Polipo al vapore

Octopussalat - Polyp salad

Gamberetti in Salsa Cocktail

Garnelen mit Cocktailsauce - Prawns tails in cocktail sauce

Cozze alla Marinara con Pomodorini e Basilico

Miesmuschel in Tomaten sauce und - Mussels in Tomato sauce

Cozze al Gorgonzola

Miesmuscheln mit Gorgonzola sauce - Mussels with Gorgonzola sauce

ANTIPASTI di TERRA

VORSPEISEN - HORS D'OUVRES



Carpaccio di Manzo, con Tartufo e Monte Veronese

Rindfleisch Carpaccio mit Trüffel und Monte Veronese Kaese
Beef carpaccio with truffel and Monte Veronese cheese.

Antipasto misto all' Italiana

Italienische Wurstaufschnittplatte - Italian's style salami selection

Caprese con Mozzarella di Bufala Pomodoro e Basilico

Tomaten und Mozzarella aus Büffelmilch - Tomato and buffalo's milk mozzarella

Prosciutto di Parma con Mozzarella di Bufala

Parmaschinken und Mozzarella aus Büffelmilch - Parma ham and buffalo's milk mozzarella

Prosciutto di Parma e Melone

Parmaschinken und Honigmelone - Parma ham and melon