

AZZURRO^{DRINK POINT}DUE®
MARE & RISTORANTE

DEUTSCHE SPEISEKARTE



AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

Welchen beruf hat der Koch!

Lebt, wenn andere ruhen...

Arbeiten, wenn andere im urlaub sind...

Eingetaucht in seine welt der geräusche und gerüche...

Der koch ist einsam, mürrisch und mürrisch...

*Der koch verbrennt schnell... er verbrennt schnell, denn mit 30 ist es, als wäre er 50,
für die last a stress, verantwortung und eine gehörige portion liebe für seine arbeit...*

*Der koch grummelt, er grummelt wie ein topf bohnen auf dem herd,
aber er versucht fast immer, wünsche zu erfüllen...*

*Der koch hört nicht auf... nein, er hört nicht auf... wenn der koch isst oder ein bier trinkt,
sein verstand ist damit beschäftigt, diese aromen zu assoziieren, um wer weiß welches
gericht zu erfinden... oder auch nicht ...*

Aber der Koch hört nie auf...

Der koch schläft zu bestimmten jahreszeiten wenig oder fast nicht ...

Seien sie geduldig, wenn sie in einem restaurant auf ein gericht warten ...

*Denn oft stecken hinter diesem gericht unbehandelte schnittwunden, nicht verbundene verbrennung-
en,*

*und vernachlässigte krankheiten, halb verlassene familien... und alles, was Ihren gaumen befriedigt,
oder deine Pause...*

*Haben sie respekt vor dem koch, denn für ihn steht ihre zufriedenheit an erster stelle
der koch... oder wie man heute meistens sagt, der chef, hat seine jugend geopfert
einschließlich zwiebeln, kartoffeln, haubenfilter, fritteusen zum reinigen usw.*

Wenn sie einen veranstaltungsort betreten, denken sie bitte daran...

By:

Ristorante Acquario

Kaiser-Wilhelm-Platz 5

45276 Essen

Tel. 0201 512665



Sehr geehrte Gäste,

Das Restaurant AzzurroDue heißt Sie herzlich willkommen.

Unsere Angestellten stellen sich Ihnen gerne zur Verfügung, damit Sie einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant haben.

Während der Bestellungen zeigen Sie bitte an, ob Sie **Allergien** oder **Nahrungsmittelunverträglichkeiten** haben: Wir kümmern uns darum, Ihnen bei der Überprüfung einer vollständigen Liste aller in unseren Gerichten enthaltenen Allergene zu helfen, deren **Kritikalität**, bereits fett **hervorgehoben**, **In diesem Zeichen wird** (sofern vorhanden) außerdem eine Zahl (von 1 bis 14) angegeben, die dem möglicherweise im Gericht enthaltenen versteckten Allergen entspricht (Beispiel: **Butter** (7) in Risotto, **Eier** (3) in frischen Nudeln, **Bisulfit** (12) enthaltener Wein zum Mischen usw.) gemäß der diesem **Menü beigefügten Legende** und daher bei der Zubereitung auszuschließen, um sie nach Möglichkeit an Ihre Besonderheiten anzupassen und eine differenzierte Zusammensetzung des zubereiteten Gerichts zu erreichen ausdrücklich für Sie.

Panierter Fisch auf Stein gebraten ist unsere Spezialität: wird wie einige der **Gratinierten Vorspeisen** (1) unter Verwendung von **Semmelbröseln** (1) zubereitet. Wir laden Sie daher ein, uns Bescheid zu geben, wenn Sie ihn nicht mögen, oder darauf zu verzichten von anordnen (Kreuzkontamination) im Falle einer nachgewiesenen Zöliakie.

Wir bürgen für die **frische** und sorgfältige Auswahl unserer Lebensmittel.

Wir lieben unsere Arbeit und möchten unsere Erfahrung nutzen, um Ihnen das Beste anzubieten.

Nur Calamari, Tintenfisch und Scampi können gefroren sein.

Der rohe oder fast rohe Fisch wird mit **Schutzmaßnahmen** überprüft, die die Anforderungen der Verordnung -(CE) 853/2004 Anlage III, Sektion VII, Letter D, Punkte 1 und 3- respektiert.

Das **Culligan gefiltert Wasser** respektiert die gesundheitlichen Gesetze durch die häufige Ersetzung von Filter Everpure. Das Wasser wird im 1 Liter Krüge serviert, die ordnungsgemäß nach ihrer Nutzung gespült und sterilisiert werden.

Das **Olivenöl**, das aus Riviera dei Fiori D.O.P von Frantonio von Sant'Agata di Oneglia kommt, wird direkt aus Olive, mit mechanischen Mitteln gewonnen.

Das **rosanem Himalayen Salz**, das auf unseren Tischen steht und in unseren Speisen enthalten ist, kommt aus einer bekannten Gegend.

Unsere **handgearbeitete Aufschnitt** sind mit alten und traditionellen Rezepten unseres Hoheitsgebiets zubereitet.

In unserem Restaurant werden alle Speisen frisch zubereitet.

Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn es dadurch auch zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Gut Ding braucht manchmal Weile!

Wir danken Ihnen für höfliche Aufmerksamkeit und die Wartezeit.

Allergenlegende

(Weitere Informationen finden Sie in unserem **Zutatenbuch**.)

ALLERGEN 1

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 2

Krebstiere und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 3

Eier und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 4

Fisch und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 5

Erdnüsse und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 6

Soja und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 7

Milch und deren Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

ALLERGEN 8

Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und deren Erzeugnisse).

ALLERGEN 9

Sellerie und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 10

Senf und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 11

Sesamsamen und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 12

Schwefeldioxid und **Sulfite** in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l (SO₂).

ALLERGEN 13

Lupinen und deren Erzeugnisse.

ALLERGEN 14

Weichtiere und deren Erzeugnisse.

Abkürzungsverzeichnis ° ◊ ♥

° **Fisch**, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde einer vorbeugenden Reinigungsbehandlung gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VII, Buchstabe D, Punkte 1 und 3 unterzogen.

◊ Das Produkt ist am Ursprungsort tiefgefroren.

♥ Wenn es auf dem Markt kein frisches Produkt gibt, kann es vor Ort oder an der Quelle eingefroren werden



MENÜ

DEUTSCHE SPEISEKARTE



Meer Vorspeisen

Miesmuscheln in mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein und nativem Olivenöl extra (14,12)	18,00
Gepfefferte Muscheln mit Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und E.V.O. (14)	18,00
* Lauer Tintenfisch gekocht mit Kartoffeln und Taggiasche Oliven (14)	20,00
Marinierte Sardellen ° in Salz und Essig mariniert (4,12)	18,00
Marinierter Lachs mit Orange und rosane Himalaya Salz ° (4)	24,00
Süß-saurer Lachs mit Zucker, Salz, Zitrone und Essig (4,12)	24,00
Gemischter Fisch und Meeresfrüchte ° (1,2,4,12,14)	25,00
Gemischter Fisch und Meeresfrüchte extra (mit Austern) ° (1,2,4,12,14)	30,00

Meer Crudités

Fischcarpaccio - Meer crudités ° (2,4,12,14)	35,00
Austern (14)	30,00
Lachs -Carpaccio ° (4)	25,00
Chiffonade mit °rohen Tintenfischen in Soße Citronnette und 5 Art von Pfeffer (14)	25,00
Carpaccio- ° roher Stockfisch in Gelee mit Passionsfrucht (4)	25,00
Thunfisch tartare ° (4)	30,00
Wildlachs tartare ° (4)	30,00
Krebs tartare (4,12)	30,00
<u>Ausgewählte Tartare</u> mit rohen Tintenfischen (14)	10,00
<u>Ausgewählte Tartare</u> mit rohen Tintenfischen und Krebs (14,2)	15,00
<u>Ausgewählte (zum gewählten Gericht) mit Kaviar</u> (4)	35,00

Fischerstergang

Spaghetti mit Miesmuskeln und Pinienkernen (1,8,12,14)	20,00
Spaghetti mit Bottarga (Getrocknete Fish Rooglu) und Basilikum (1,4)	20,00
Spaghetti mit Venusmuschel mit Grünem Pfeffer (1,12,14)	22,00
Spaghetti mit Venusmuschel und Bottarga (Getrocknete Fish Rooglu) (1,4,12,14)	24,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomate (1,2, 12,14)	20,00
Spaghetti mit Scampi und Kirschtomate (1,2,12)	20,00
Krabben Garnelenbiskuit-Trophäen ♥ (1,2,12)	20,00
Fettuccine Land und See mit Zucchini, Crevetten und Basilikum (1,2,3,12)	20,00
Fettuccine mit Bottarga und Bronten Pistazien mit goldener Zwiebel und Käsecreme (1,3,4,7,8)	22,00
Spaghetti mit Austern (1,3,12,14)	25,00
Taglierini mit Seeigel ° (1,3,14)	25,00
Blauem Seetang Spaghetti mit Krabbenfleisch (1,2)	30,00
Taglierini mit Kaviar (1,3,4,7)	35,00
Linguines mit Hummer♥ und Kirschtomate (1,2,12)	35,00
Linguines mit kleiner Languste♥ und Kirschtomate (1,2,12)	45,00
Reis• mit Meeresfrüchten (2,7,12,14)	24,00
Pikantes Meeresfrüchtensüppchen mit Kirschtomate und Croutons (1,2,12,14)	25,00

° Zutat unseres gemischten Fisches:

Marinierter **Lachs** mit Orange und rosa Salz, Salat mit **Kraken** und **Meeresfrüchten gratinierte**. Man kann tägliche Variationen haben, je nach dem **Fischvorrätigkeit**.

° Zutat (typische) unserer Meercrudités (mit unseren Gästen übereinstimmen):

-zwei **Fischtypologie: Thunfisch, Lachs, Seehecht, Gelbschwanzmakrele, Zackenbarsch, Umber.**

-**Austern** und/oder **Krabben** und/oder **Kaisergranat**

- Chiffonade mit rohen **Tintenfischen**

Das **Fischangebot** richtet sich nach dem täglichen **Fang**, deshalb gibt es tägliche Variationen.

°Der rohe oder fast rohe Fisch wird mit **Schutzmaßnahmen** überprüft, die die Anforderungen der Verordnung -(CE) 853/2004 Anlage III, Sektion VII, Letter D, Punkte 1 und 3- respektiert.

°Gefrorenes Produkt

♥ Wenn es kein frisches Produkt auf dem Markt gibt, kann es im Ursprung eingefroren werden

•Enthält **Laktose** und **Milchproteine**



Zweiter Fischgang

Gemischter frittierter Fisch aus dem Golf ° (1,2,4,12,14)	22,00
Frittierte * Tintenfisch , Gardelen und Sardellen (1,2,12,14)	22,00
Frittierte * Tintenfisch und Gardelen (1,2,12,14)	22,00
Frittierte * Tintenfisch (1,12,14)	22,00
Frittierte Gardelen (1,4)	22,00
* Krake in Tomatensauce mit Kirschtomate und mit Lorbeer aromatisiert (12,14)	24,00
Ligurischer Seebarsch mit Pinienkernen, Kartoffeln und Oliven Taggiasche (4,8,12)	32,00
Seebarsch nach Mediterraner Art mit Tomaten, Oliven, Kapern, Oregano	32,00
Ligurischer Wilde Dorade mit Pinienkernen, Kartoffeln und Oliven Taggiasche (4,8,12)	38,00
Wilde Dorade nach Mediterraner Art mit Tomaten, Oliven, Kapern, Oregano (4)	38,00
Medaillons vom Lachs mit Mandeln und aromatische Kräuter (4,8)	28,00
Thunfischfilet mit Kernmohn (4,8)	32,00
Gedämpfter Stockfisch mit Zwiebel, Kapern, Rosinen und Kirschtomate (4,8) - min. x 2 - Preis 1Portion:	28,00

Unsere Spezialität: Auf Stein gegrillter Fischgericht mit Paniermehl

* Auf Stein gegrillter Tintenfische (1,14)	27,00
Zuchtwolfsbarsch Italien auf Stein gegrillt (1,4)	30,00
Wilde Dorade auf Stein gegrillt (1,4)	35,00
Wildes Auge auf Stein gegrillt (1,4)	70,00
Gemischter Fisch auf Stein gegrillt mit Zuchtwolfsbarsch Italien ° (1,2,4,12,14)	35,00
Gemischter Fisch auf Stein gegrillt mit Wilde Dorade ° (1,2,4,12,14)	40,00
Gemischter Fisch auf Stein gegrillt mit Wildes Auge ° (1,2,4,12,14)	55,00
Gemischte Schalentiere und * Tintenfische auf Stein gegrillt ° (1,2,12,14)	40,00
Auf Stein gegrillte Scampi (1,2,12)	40,00
Auf Stein gegrillte Krebse mit violetter Kopf (1,2)	40,00
Hummer♥ auf Stein gegrillt (1,2,12)	70,00
Languste♥ auf Stein gegrillt (1,2,12)	90,00
Lokale Languste auf Stein gegrillt (1,2)	Preis pro kg.: 280,00

Minimum x 2 - Preis 1 Portion:

°Königlicher gemischter Fisch auf Stein gegrillt (mit ½ Pazifisch Languste) (1,2,4,12,14)	80,00
°Kaiserlicher gemischter Fisch auf Stein gegrillt (mit ½ Hummer) (1,2,4,12,14)	70,00
°Königlicher gemischter Wilde Fisch auf Stein gegrillt (mit ½ Pazifisch Languste) (1,2,4,12,14)	85,00
°Kaiserlicher gemischter Wilde Fisch auf Stein gegrillt (mit ½ Hummer) (1,2,4,12,14)	75,00
°Königliche gemischte Krustentiere mit Tintenfischen auf Stein gegrillt (mit ½ Pazifisch Languste)	85,00
°Kaiserliche gemischte Krustentiere mit Tintenfischen auf Stein gegrillt (mit ½ Hummer) (1,2,2,14)	75,00

° Zutat unseres **gemischten frittierten Fisches aus dem Golf:**

Tintenfische, Garneelen und frischer **Fisch** des Tages (**Sardellen** und/oder **Seehecht** und/oder **Signorine** und/oder **Merlan**)

Das frische gekaufte Produkt kann gefroren sein, damit die Konservierung erhalten. Immer respektiert man die gesundheitlichen Gesetze.

° Zutat unserer **gemischte Fisch auf Stein gebraten:**

½ **Seebarsch** oder **Goldbrassen** oder andere lokale **Fang**, die der Gast wählen kann, ein **Tintenfisch**, ein großer **Scampi**, ein **Krebs** mit violetter Kopf und **Cannolicchio** (je nach dem Fischvorrat)

° Zutat unsere **gemischten Krustentiere mit Tintenfischen auf Stein gebraten**

zwei Tintenfische, zwei großen Scampi, zwei Krebs mit violetter Kopf und Cannolicchio (je nach dem Fischvorrat)

NB. Der **Fisch auf Stein gebraten** (außer der Garnelen) wird mit Semmelbrösel zubereitet.

Wir bitten Sie bei der Bestellung uns wissen zu lassen, falls Sie die **Panierung** nicht wünschen.

Die **Zöliake** können sie nicht bestellen.

° Gefrorenes Produkt

♥ Wenn es kein frisches Produkt auf dem Markt gibt, kann es im Ursprung eingefroren werden



....Und Wer den Fish nicht möchte....

Handwerkliche Wurstplatte

Schinken Crudo aus Parma D.O.P. und Melone	20,00
Schinken Crudo aus Parma D.O.P. und Büffelmozzarella (7)	20,00
Handwerklicher Bündenesfleisch aus Valtellina in Carpaccio (1,3,7,12)	20,00
Gemischte handwerkliche Wurstplatte	22,00

Erster vegetarischer Gang

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum (1)	10,00
Spaghetti mit Pesto, Kartoffeln und grüne Bohnen (1,7,8)	20,00
Spaghetti mit Steinpilzen, Petersilie und Knoblauch (1,7,12)	20,00
Penne Vega mit Pinienkerne, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate , Taggiasche, Origano, Basilikum (1,8)	18,00
Fettuccine mit Pistazien aus Bronte mit goldbraunen Zwiebeln und Käse	20,00

Zweiter Fleischgang

Paniertes Hühnerschnitzel (1,3)	18,00
Grünes Paprikafilet (1,7,14)	35,00
Rinderfilet gegrillt	(nur auf Vorbestellung) 30,00
Beefsteakscheiben mit Rucola	(nur auf Vorbestellung) 30,00

Salat

Grüner Salat	8,00
Tomatensalat	8,00
Gemischter Salat (Grüner + Tomaten)	8,00
Caprese Salat mit Tomaten und frischer Büffelmozzarella (7)	12,00
Biancaneve Salat mit Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Schinken (7)	16,00
Guarnita-Gemischter Salat mit grünen Salat, Tomaten, Thunfisch, und Büffelmozzarella (7)	15,00
Hummersalat (2,12)	70,00

Käse (7)

Grana (3,7)	12,00
Käsesdegustation mit Honig vom Kastanienbaum und/oder handwerkliche Marmelade (7)	25,00
Brillat Savarin (Bourgogne), Paglietta Piemonese mit gemischter Milch, frischer Caprino mit Kräutern und Bergblumen (Piemonte), Pecorino aus Grotta Stagionato Sasso Tufo (Toscana), Mimolette Vieille Reserve (Normandia), Blu aus Monviso (Piemonte), Blu aus Morozzo (Piemonte), Shropshire mit Porto mit Trauben aus Corinto (U.K.)	



Apropos Pesto, Knoblauch und Sardischer Käse...

Ligurien ist aus geohistorischen Gründen (Mittelmeer, römische Herrschaft, Apuanische Alpen ...) ein Land der Mörser. Es zeichnet sich daher durch zahlreiche Saucen aus - einige berühmter als andere - die in diesem Produkt zubereitet werden, das auch mit getrockneten Früchten und Gewürzen nützlich ist.

Alle diese Saucen, einschließlich *Agiadda* (Agliata), hatten aufgrund des Salzes (ein Konservierungsmittel) und *Knoblauch* (ein Desinfektionsmittel) einen scharfen, entscheidenden Geschmack, da sie ursprünglich Fleisch begleiteten, ein bisschen wie Bagnèt Verd aus dem Piemont. Das Pesto hingegen, dessen heutige Rezeptur erst Mitte des 19. Jahrhunderts „formalisiert“ wurde, wurde mit dem, was da war, im Mörser „geschlagen“, zumal die Basilikumgewächshäuser noch kommen sollten und damit die Jahreszeiten noch einmal beeinflussten die Menüs. Außerdem gab es sozusagen mehr Patrizierschädlinge und plebejische Schädlinge, ein wenig - wenn auch aus anderen Gründen - als heute, da nicht jeder die richtigen und qualitativ hochwertigen Rohstoffe verwendet ...

Auch der *sardische Pecorino DOP* (ideal im Alter von 10-12 Monaten) wird als zentrale Zutat bestätigt, da die Republik Genua intensiven Handel mit Korsika und Sardinien betreibt und fast immer eine kulinarische Spezialität aus dem stammt, was ein Volk kennt, kultiviert, Geschäfte .

Ich bin begeistert von "Azzurrodue", das seinen Kunden ein authentisches Pesto garantiert, hergestellt aus *genuesischem Basilikum DOP*, weißem Knoblauch mit sanftem Duft, *italienischen Pinienkernen*, *Parmigiano Reggiano DOP* und *nativem Olivenöl extra* ... Ein traditionelles Pesto, lecker, voll -körperreich und nicht flüssig, wie es war und bleiben muss. Meine Empfehlung ist, es mit Pasta wie *Trenette*, *Lasagne*, *Picagge*, *Testaroli*, *Gnocchi* und *Trofiette* zu kombinieren und es mit den Aromen von etwas gutem lokalen Pigato zu kombinieren, das "Azzurrodue" bei der richtigen Temperatur in schöne Tulpengläser mit hohem Stiel.

Feinschmeckerfreund, gutes Ligurien und gutes Pesto, natürlich mit *Knoblauch* und *Sardischer Käse*.

Umberto Curti, Ligucibario®

Dott.ssa Luisa Puppo, Dott. Umberto Curti

Welcome Management - Ligucibario®

marketing e formazione per il turismo e l'enogastronomia

Tel 010 4072452 Cell 347 2517756

<http://www.ligucibario.com/umberto-curti-luisa-puppo/>

YouTube Ligucibario Channel

Segui Ligucibario su Facebook e Twitter

► *ligucibario* ◄



Obst und Dessert

OBST

Hawaian Obstsalat	9,00
Ananas	6,00
Melone	7,00
Wassermelone	6,00

DESSERTS

Schokoladenkuchen mit warmen dunklen Schokoladenherz und Pistazie (1,3,6,7,8)	9,00
Kakaokuchen mit gesalzenem Bier und Pinienkernen (1,3,7,8)	9,00
Apfel Crumble mit Eis mit Eicreme (1,3,7)	9,00
Sahnepudding mit Wildbeerenpüree (3,7,12)	9,00
Crème Brulée mit Pistazien (3,7,8)	9,00
Hausgemachte Semifreddo (Eistorte) (3,6,7,8,12)	9,00
Mürbeteigkuchen mit Wildbeerenmarmelade (1,3,7)	9,00
Cassatina im Teigmantel mit Ricotta, tunesischen Rosinen, dunklen Schokoladenflocken (1,3,6,7,12)	9,00
Mandeltorte mit Zitronat (1,3,7,8)	9,00
Glutenfreier Haselnusskuchen (3,7,8)	9,00
Verkostung von Hausgemachtem Trockengebäck (1,3,6,7,8)	12,00

EISCREME (3,7+)

Eiscreme mit Amarena (3,7,12)	8,00
Eiscreme mit Kaffee (3,7)	8,00
Eiscreme mit Schokolade (3,7,8,12)	8,00
Eiscreme mit Karamel (3,7)	8,00
Eiscreme mit Pistazie (3,6,7,8)	9,00
Eicreme mit Whiskey (3,7)	9,00
Eicreme mit Cointreau (3,7)	9,00
Eicreme mit Grand Marnier (3,7)	9,00
Eicreme mit St. Germain (Sambucolikör) (3,7)	9,00

SORBET

Zitronensorbet	8,00
Zitronensorbet mit Prosecco (12)	10,00
Zitronensorbet mit Vodka (1)	10,00
Zitronensorbet mit Grappa (12)	10,00
Zitronensorbet mit St. Germain (Sambucolikör)	10,00
Sorbet mit con Jack Daniel's Apple (Grüner Apfel) (1)	10,00

Kaffee

Espresso	2,50
Koffeinfreier Kaffee	3,00
Kaffee mit Schuss (Alkohol)	3,50
Malzkaffee (1) /Ginseng Kaffee (7)	3,00
Amerikanischer Kaffee	3,00
Cappuccino (7)	3,00
Koffeinfreier Cappuccino (7)	4,00
Malzcappuccino (1,7)	4,00
Dunkle Heiße Schokolade (7)	5,00
Kaffee Shakerato mit Irisch Whiskey Cream Likör (1,7)	7,00



Likörweine und Dessertweines im Glass (12)

Weißer Passiti

Il Negrese - Malvasia	12,5%	'20	Il Negrese	D.O.C.	Colli Piacent.	8,50
Capofaro - Malvasia	11,5%	'16	Tasca D'Almerita	D.O.C.	Sicilia	9,00
Hauner - Malvasia delle Lipari, Corinto Nero	13%	'20	Carlo Hauner	D.O.C.	Sicilia	9,00
Sauternes	13,5%	'15	Château Gravas	A.S.C.	Bordeaux	9,00
Vin Santo - Castello di Brolio	16,5%	'11	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	10,00
L'intraprendente	13,5%	'17	Ca' du Ferrà	D.O.C.	Levanto	18,00

Porto

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo		9,00
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo		9,00
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo		9,00
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'17	Ramos Pinto	Portogallo		9,00
Porto Tawny - 10 anos	20%		Graham's	Portogallo		9,00

Sherry

1896-1996- 100 anos - Pedro Ximenez Murillo	17%		Lustau	Spagna		9,00
---	-----	--	--------	--------	--	------

Madeira

Sercial 5 anos	19%		Blandy's	Madeira		9,00
Geführte Minitour durch den Hafen von Genua			Verkostung von 3 Port / Sherry / Madeira Sorten			22,00
Große Minitour durch den Hafen von Genua			Verkostung von 5 Port / Sherry / Madeira Sorten			32,00

Bitter und Spirituosen

Magenbitter

Grande Genova		Genova	6,00
Camatti		Genova	6,00
Rheum - Bitter Bio auf Basis von Rhabarber	Origine	Cengio (Savona)	7,00
Amaro alla Canapa - Hanf Bitter	Domenis 1898	Civiale del Friuli	7,00
Montenegro		Bologna	6,00
Lucano		Pisticci	6,00
Vecchio Amaro del Capo		Vibo Valentia	6,00
Jefferson - Amaro importante	Vecchio Magazzino Doganale	Calabria	7,00

Nationale Liköre

Limoncino aus Ligurien - Zitronenlikör	Andrea Bruzzone	Genova	6,00
Bergamot - Bergamottenlikör	Domenis 1898	Civiale del Friuli	6,00
Storica Verde - Basilikum-Likör	Domenis 1898	Civiale del Friuli	6,00
Cirasa - Kirschlikör	Domenis 1898	Civiale del Friuli	6,00
Myrte von Sardinien - Monte Arcosu	Zedda Piras	Gallura	6,00
Lik Lì - Liköre mit Lakritz	Distillerie Francoli	Ghemme	6,00
Sambuca	Molinari	Milano	6,00
Zenzero Radix - BIO	Origine	Cengio (Savona)	7,00

Internationale Magenbitter und Liköre

Jägermeister		Wolfenbüttel	6,00
Chartreuse Verde V.E.P.	Garnier	Francia	9,00
Quitte - Aprikosenlikör	Etter	Svizzera	9,00
Framboise - Himbeerlikör	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Crème de Cassis de Dijon	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Likör aus schwarzen Johannisbeeren			
Cointreau		Francia	6,00
Grand Marnier		Francia	7,00
Whisky-Creme	Sarsfiel's Finest Irish Cream	Irlanda	7,00



Destilliertes

Grappa/Acquavite (12)

Storica Bianca	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Nera	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Riserva	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Storica Riserva Barrique	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Luce di Uve – Ribolla-Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Verduzzo-Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Refosco-Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Barbaresco-Grappa	Distilleria Levi Serafino	Neive	8,00
Alto Grado - Weinbrand	Dr. Mario Montanaro	Alba	8,00
Sliwovitz - Pflaumen-Weinbrand	Domenis 1898	Cividale Friuli	6,00

Calvados, Armagnac, Cognac (12)

Calvados Pays d'Auge – 5 ans	Le Compte	Francia	9,00
Calvados Pays d'Auge – Hors d'Auge	Christian Drouin	Francia	10,00
Bas Armagnac – Hors d'Age	Dartigalongue	Francia	9,00
Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche			
Cognac- Grande Champagne-Vesper	Delamain	Francia	10,00

Single Malt Scotch (1)

Lagavulin 16 YO		Isle of Islay	9,00
Signatory Caol Ila 2009 Unchillfired		Isle of Islay	9,00
The Macallan 12 YO Fine Oak		Highlands	9,00
The Macallan 12 YO Sherry Oak Cask		Highlands	12,00

Blended

Nikka Whisky from The Barrel		Japan	9,00
------------------------------	--	-------	------

Bourbon

Jack Daniel's Old No. 7 Whiskey		Tennessee	9,00
Jack Daniel's Apple Whiskey		Tennessee	9,00
Wild Turkey		Kentucky	9,00

Gin (1)

Bulldog			8,00
Sunset	Panarea	Sicilia	9,00
Island	Panarea	Sicilia	9,00
Gin Mare – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	10,00
Capri – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	12,00
Portofino Dry Gin		Portofino	10,00
Portofino Dry Gin – Mignon 100 ml		Portofino	26,00
Prebuggin – London Dry Gin		Chiavari	12,00
Sox – Soxhlet Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
Sox – Soxhlet Dry Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
359 Gin – Il Botanico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – L'Aromatico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – Il Fruttato	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
Gin à la Madame	Del Professore	Asti	10,00
Trittico – GINROSE	Domenis 1898	Cividale Friuli	9,00

Black Gin (1)

The First Italian Black Gin	Taurus	Torino	12,00
Ballykeefe Sloe Gin – Limited Edition	Domenis 1898	Cividale Friuli	10,00



Destilliertes

Vodka (1)

Skyy		U.S.A.	8,00
Absolut		Svezia	8,00
Panarea		Sicilia	9,00
Purity		Svezia	9,00
Grey Goose		Francia	10,00

Weißer Rum

Neisson Blanc Agricole	Neisson	Martinique	8,00
Rhum J. M. Blanc Agricole '17	Crassous de Médeouil	Martinique	8,00
P.M.G. Rum Blanc Agricole	Marie Galante	Guadeloupe	9,00
Clairin Vaval '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Sajous '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Casimir '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00

Brauner Rum

Sistema Solera 23	Zacapa	Guatemala	9,00
15 YO	Pusser's - British Navy	Guyana	8,00
12 YO	El Dorado	Guyana (Demerara)	9,00
Jardin Fruité	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Épices Créoles	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Fumée Volcanique	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
V.S.O.P. Très Vieux Rhum Agricole	Depaz Réserve Spéciale	Martinique	12,00
17 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	24,00
21 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	35,00
Basseterre '95 - Rum Vieux Guadeloupe	Basseterre	Guadeloupe	35,00

Triptych – Single Blend '16	Foursquare	Barbados	450,00
-----------------------------	------------	----------	--------

Einzelstück:

Nur ganze Flasche: siehe Zitate ...

Tequila

Blanco - Espolòn	Destilladora San Nicolas	México	8,00
Blanco	La Hora Azul	México	8,00
Reposado	La Hora Azul	México	9,00
Aeño	La Hora Azul	México	10,00

Mezcal

Mezcal Vago Espadín		México	8,00
Chagoya Donají Barro		Oaxaca (México)	8,00

Cachaça

Yaguara Cachaça New Edition	Menegher	Brasil	10,00
-----------------------------	----------	--------	-------



Wein (12)

Glass vom Wein D.O.C.	6,00
Klassischer Schaumwein - Flûte Klassische Methode	8,00

Wermut und Aromatisierte Weine (12)

Der wahre Corochinato – Grand-Luxus-Aperitif l'Asinello"	Vini Allara	Genova	6,00
Vermouth Mediterraneo Bianco Maestrato	Macchia	Sard	8,00
Vermouth Bianco	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Bianco	Peliti's	Torino	8,00
Vermouth di Torino Bianco	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth di Torino Dry	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth Extra Dry	Martini	Torino	8,00
Trittico – Vermut Rosé	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Vermouth Rosso	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Rosso	Peliti's	Torino	8,00
Vermouth di Torino Rosso	Antica Torino	Torino	8,00

Bitter (12)

Operarossa – Eccellenza Italiana	1492 Coloniale Group	Lago Maggiore	8,00
Trittico – Rosso Base	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Campari	Davide Campari	Milano	8,00
Bordiga	Ditta Cav. Pietro Bordiga	Cuneo	9,00
Gagliardo - Bitter Radicale	Distilleria Schiavo	Costabissara (VC)	8,00
Sox 1 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 1	Quintara (RO)	10,00
Sox 2 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 2	Quintara (RO)	10,00
Gran Milano - Tradizione	Bitter Distillers & Distributions	Milano	10,00

Craft-Biere (1)

Baladin	Alkoholfrei	Botanisches Blond	33 cl	0,0% Vol.	Cuneo	7,00
Baladin	Glutenfreies	Glutenfreies Blonde Ale	33 cl	6,5% Vol.	Cuneo	7,00
Birrificio del Golfo	Anciua	Deutsches Bier	33 cl	4,6% Vol.	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Orata	Goldene Ales	33 cl	5% Vol.	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Battigia	Bitteres Ale	33 cl	3,6 % Vol.	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blond	Belgisches Ale	33 cl	5,6% Vol.	Liguria	7,00
Maltus Faber	Bernstein	Abtei	33 cl	7 % Vol.	Liguria	7,00
Maltus Faber	Verdreifachen	Starkes Ale	33 cl	7 % Vol.	Liguria	7,00
Maltus Faber	Hip-Ipa	Blonde Ipa	33 cl	5,6 % Vol.	Liguria	8,00
Maltus Faber	Cippa L'Ipa	Ipa	33 cl	7 % Vol.	Liguria	8,00
Maltus Faber	Blanca	Weizenbier ohne Gewürze	75 cl	4,7% Vol.	Liguria	16,00
Er Boqueron	La Blanca	Wit Beer- Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol.	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Roja	Red Ale - Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol.	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Clasica	Golden Ale - Con Agua de Mar	75 cl	5 % Vol.	Spagna	16,00



Alkoholfreies Getränk

Mineralwasserglass Culligan still oder mit Kohlensäure	0,50
Mineralwasser Culligan Still oder mit Kohlensäure 1 Liter Krüge	2,50
Mineralwasser ½ Liter Flasche	1,50
Orangensaft	7,00
Latte & Menta / Minzesirup/ Mandelmilchsirup / Granatinasirup	4,00
Yoga Optimum: Albicocca / Pera / Mirtillo / Ananas / Arancia Rossa / Ace / Pompelmo / Mela Verde	5,00
Galvanina Kalter Tee: Zitrone/Pfirsich/ Weiss / Grüner /	5,00

Tonic und Soda

Coca Cola / Coca Zero	5,00
Baladin Cola - Italienischer Geschmack	5,00
Baladin Schwarzer Schaum - Italienischer Geschmack	5,00
Galvanina Bio Fru.it:	5,00
Limonade/Orangensoda/Blutorange/Cedrata/Pink Grapefruit/ Chinotto/ Gazzosa/Ingwer/ Granatapfel	
Tonica Sweppes Premium Mixers: Ibiscus / Rosa Pfeffer	5,00
Indian Tonic Water Harry's Cipriani	5,00
Mediterranean Tonic Water Eloise Cipriani	5,00
Tonica Fever Tree Mediterranean	5,00
Baladin Rauchtonikum	5,00
Baladin Heutonikum	5,00
J. Gasco: Lemonade / Ederflower / Sparkling Violet / Sodarosa / Aperitivo Bitter / Ginger Ale / Zenzer Beer	5,00
Crodino	5,00

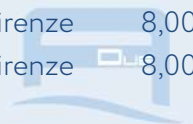


Alkoholfreier Cocktails Euro 8,00

Virgin Caipiroska	Ginger Ale, Zitrone, Rohrzucker (schlicht oder Erdbeere oder Passionsfrucht)
Virgin Mohito	Zitronenlimonade oder Gassosa, Minzblätter, Zitrone, Rohrzucker
Virgin Colada	Milcheis, Split mit 100 % Kokosnuss, Ananassaft, Eis
Frida Kahlo	Orangefruchtsaft, Rosa Grapefruitsfruchtsaft, Zitronenfruchtsaft, split mit Granatina, Soda mit Holunder by ALXIMIA
Shirley Temple	Ginger ale & grenadine
Lilith	Litchisaft, Erdbeeresirup und Püree, Heidelbeersaft, Zitrone, Ingwerbier oder Ginger Ale, zerstoßenes Eis by ALXIMIA
Gewürzte Tomate	Tomatesaft , Balsamicoessig, worcestershire Sauce, Tabasco, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Mad Spirits von Neri Fantechi

Kamille und Grüne Paprika	25%	Kräuterig, würzig, frisch...	Firenze	8,00
Passionsfrucht und Thymian	25%	Würzig, aromatisch, exotisch...	Firenze	8,00
Mandarinen und Rhabarber	25%	Zitrusfruchtig, aromatisch, bitter...	Firenze	8,00
Erdbeere, Habanero, Limette	25%	Fruchtig, würzig, säuerlich...	Firenze	8,00
Himbeeren und Granatapfelessig	25%	Fruchtig, süß, essig...	Firenze	8,00
Blaubeere und Milky Oolong Tee	25%	Süß, exotisch, elegant...	Firenze	8,00





Alkoholische Getränke Euro 10,00 – Euro 2,00 Ergänzung mit *Special Spirituose

Likör / Angereicherte weinbasis

Pimm's N. 1	Pimm's N. 1, Ginger Ale
Porto Summer (12)	Graham's Blend No. 5, Tonic, Eis, Zitrone und Minze zum Garnieren

Spritz & Brut- Basis(12)

Blue Wave	Venturo, Blue Curaçao, Prosecco , Soda
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco , Soda
Hugo Spritz St.Germain *	St.Germain (Likör mit Holunderblüten), Prosecco ., Soda
Spritz Passoa	Passoa (Likör mit Passionsfrucht), Prosecco ., Soda
Spritz Campari	Campari Bitter, Prosecco ., Soda

Die Kassiker

Garibaldi	Bitter, Orangensaft
Bitter Shakerato	Bitter, split mit Orangelikör
MiTo (12)	Bitter, Roter Wermut
Americano (12)	Bitter, Roter Wermut, soda
Negroni (12)	Gin, Bitter, Roter Wermut, Orangenscheibe
Negrosky (12)	Vodka, Bitter, Roter Wermut, Orangenscheibe
Negroni Sbagliato (12)	Prosecco, Bitter, Roter Wermut, Orangenscheibe
Negroni Vulcanico* (12)	Gin Panarea Island, Bitter Gran Milano "smoked", Antica Torino Vermouth Dry, MAD Spirit Limette, Erdbeere, Habanero (By Luca Picchi)

Gin – Basis (1)

Martini Cocktail	Gin, Martini Extra Dry, Oliven - oder Zitronenschale	
Brumble	Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft	
Bulldog & Tonic	Bulldog London Dry Gin, tonic Ihrer Wahl	
Prebuggin & Tonic*	Prebuggin London Dry Gin, tonic	*Special Spirit
Portofino & Tonic*	Portofino Dry Gin, tonic	*Special Spirit
Mare & Tonic*	Mare Mediterranean Gin, tonic	*Special Spirit
Capri & Tonic*	Mare Capri Mediterranean Gin, tonic	*Special Spirit
Sunset & Tonic*	Panarea Sunset Gin, tonic	*Special Spirit
Island & Tonic*	Panarea Island Gin, tonic	*Special Spirit
Sox & Tonic*	Soxhlet Gin, tonic	*Special Spirit
Sox Dry & Tonic*	Soxhlet Dry Gin, tonic	*Special Spirit
Pink Tonic	Gin, Hibiskus-Tonic, gespaltener Limettensaft, gespaltener Orangensaft	
Dark & Violet*	Gin Nero Taurus, J. Gasco Sparkling Violet	*Special Spirit
Dolce Amaro	Gin, Bitter, Erdbeersaft, Orangensaft	
Gin Gin Mule	Wodka, Orangelikör, Limettensaft	

Oder kombinieren sie ihren Lieblings-gin mit ihrem Lieblings-soda...! (Siehe spezifischen Abschnitt!)





Alkoholische Getränke Euro 10,00 – Euro 2,00 Ergänzung mit *Special Spirituose

Wodka – Basis (1)

Bloody Mary	Tomatesaft, Wodka, Balsamessig, worcestershire Sauce, Angostura, Tabasco, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Basilikum, Spezialgarnitur Ancient Focaccia von Voltri
Ligurischer Stil (1,4,9,12)	
Persa in Mare*	Grey Goose Wodka, St. Germain, Prosecco, Limettenpesto, Rohrzucker, Majoran (By Simone Ciolli) *Special Spirit
Dirty Shirley	Wodka, Limonade, Grenadine
Sex on The Beach	Wodka, Pfirsichs-wodka, Orangensaft, Himbeeresplit
Cosmopolitan	Wodka, Likör mit Orange, Zitroensprudel, Cranberrysaft
Moscow Mule	Wodka, Ingwerbier, Zitroensprudel
Kamikaze	Wodka, Orangenlikör, Limettensaft
Espresso Martini	Wodka, Kaffee-likör, Espresso-kaffee, flüssiger Zucker
Mit Purity Wodka	*Special Spirit
Mit Grey Goose Wodka	*Special Spirit

Rum - Basis

Daiquiri Frozen	Weißer Rum, Zitroensprudel, Rohrzucker, zerstoßenes Eis
Piña Colada (7)	Weißer Rum, Milcheis, Split mit 100 % Kokosnuss, Ananassaft, Eis
Mai Tai	Weißer Rum, Dunkler Rum, Zitroensprudel, Cointreau, Mandelmilch, Grenadine
Mojito	Weißer Rum, Minzblätter, Zitrone, Rohrzucker, Soda
Strawberry Mojito	Weißer Rum, Minzblätter, Zitrone, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Soda
Golden Mojito	Dunkler Rum, Minzblätter, Zitrone, Rohrzucker, Soda
Rum Cooler	Dunkler Rum, Zitrone, Rohrzucker, Ginger Ale
Dark'n'Stormy	Dunkler Rum, Zenzer Beer
mit J.M. Agricole Jardin Fruité	*Special Spirit
mit J.M. Agricole Épices Créoles	*Special Spirit
mit J.M. Agricole Fumée Volcanique	*Special Spirit

Tequila - Basis *Special Spirit

Margarita	Blanco La Hora Azul, Likör mit Orange, Zitroensprudel,
Hot Margarita	Blanco La Hora Azul, Likör mit Orange, Zitroensprudel, Tabasco
Strawberry Margarita	Blanco La Hora Azul, Likör mit Orange, Zitroensprudel, Erdbeerpüree
Margarita Frozen	Blanco La Hora Azul, Likör mit Orange, Zitroensprudel, zerstoßenes Eis
Matador	Blanco La Hora Azul, Likör mit Orange, Zitroensprudel, Ananassaft
Tequila Sunrise	Blanco La Hora Azul, Orangensaft, Grenadinen





Alkoholische Getränke Euro 10,00 – Euro 2,00 Ergänzung mit *Special Spirituose

Die Caipi

Capiroška	Vodka, Zitrone, Rohrzucker	(schlicht oder Erdbeere oder Passionsfrucht)
Caipiriña	Cachaça, Zitrone, Rohrzucker	(schlicht oder Erdbeere oder Passionsfrucht)
Caipirissima	Rum, Zitrone, Rohrzucker	(schlicht oder Erdbeere oder Passionsfrucht)
Caipimexico	Tequila, Zitrone, Rohrzucker, Tabasco	(schlicht oder Erdbeere oder Passionsfrucht)

Unsere Sours

Jack Sour *	Jack Daniel's, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
Jack Apple Sour*	Jack Daniel's Apple, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
Jack Cinnamon Sour*	Jack Daniel's Cinnamon, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
Jack Honey Sour*	Jack Daniel's Honey, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
Vodka Purity Sour*	Vodka Purity, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
Gin Taurus Sour*	Gin Taurus Black, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker
La Hora Azul Sour*	Blanco Tequila La Hora Azul, Zitronen oder Limettensaft, flüssiger Zucker

Special Saint Germain Drinks *

Tobash*	St. Germain, Grey Goose, Passionsfrucht, Himbeeren, Zucker, Zitrone
Garden St. Germain*	St. Germain, weißer Bacardi, Limettensaft, brauner Zucker, Basilikum, Gurke
Last Summer*	St. Germain, Bacardi White, Limettensaft
Fammelo Pallido*	St. Germain, Gin, Reserve Amber Wermut, Orange Bitter Angostura
Explicito	Grahams n°5 White Port, Jack Daniel's Apple, St. Germain, Limettensaft, Tonic by ALYUMTIA



Luxury Drinks Euro 15,00

Kir Royal (12)	Champagner, Creme de Cassis
French 75 (12)	Gin, Zitronensaft, Champagner
Oyster WodkaTini	Martini Vermouth Extra Dry, Purity Vodka, Haufen Eis, Auster
Volcano's Haze	Fumée Volcanique atelier Rum J.M., Limettensaft, Perfect syrup Golden Peach Orchard Company, Ginger Beer, Volcano Magma liquid smoke Rhum Paille 50° float
Smash Spark (12)	FrISCHE Mango und Pfirsich, Turiner weißer Wermut, Honigsirup, Chili Ginger Beer, Limettensaft



Geführte Minitour durch den Hafen von Genua Euro 30,00



Verkostung von 3 Sorten Portwein, Sherry oder Madeira (12)

Große Führung durch den Hafen von Genua Euro 40,00



Verkostung von di Sorten Portwein, Sherry oder Madeira (12)

Geführte Begleitung für beide Touren:

Paar Bruschetta mit kantabrischen Sardellen (1,4,7)

(vor dem Abendessen)

Kakaokuchen mit gesalzenem Bier, Pinienkernen, Schokoladenflocken und getrockneter Orange (1,4,7,8)

(nach dem Abendessen)

Porto

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'15	Ramos Pinto	Portogallo
Blend N° 5 – White Port	12%		Graham's	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	20%	'17	Graham's	Portogallo
Porto Tawny – 10 anos	20%		Graham's	Portogallo

Sherry

1896-1996-100 anos-Pedro Ximenez Murillo	17%		Lustau	Spagna
--	-----	--	--------	--------

Madeira

Verdelho 5 anos	19%		Blandy's	Madeira
Sercial 5 anos	19%		Blandy's	Madeira

Gourmet Mixologism (auf Reservierung)

Fregola Sarda mit Miesmuskeln und Pinienkernen (1,8,12,14)	22,00
Taglierini al Gin mit Austern und Zitronenschale (1,3,14)	28,00
Taglierini alla Tequila mit Scampo marinierte mit Lime (1,2,3,12)	28,00
Risotto al Nero mit Chiffonnade Tintenfisch und Mezcal (12,14)	28,00
Risotto mit Plancton mit raw Krebse (2,7,12)	28,00
Veganes Risotto mit Plankton (7,12)	24,00



MENÙ

FUORI ORARIO
TAVOLA FREDDA

DEUTSCHE SPEISEKARTE

AUSSERHALB DER
ÖFFNUNGSZEITEN
KALTER TISCH



Snaks (1+...)

Focaccia (Kuchen) /Brioche (1,7,8)	2,00
Pizza (1)	5,00
Toast (1)	5,00

Sandwiches (1+...)

Salami (1)	5,00
Gebackener Schinken (1)	5,00
Frischer Büffelmozzarella und Tomaten (1,7)	5,00
Gebackener Schinken und Käse (1,7)	5,50
Salami e und Käse (1,7)	5,50
Schinken Crudo aus Parma D.O.P. (1)	6,50
Handwerklicher Bündenesfleisch aus Valtellina (1)	6,50
Speck und Brie (1,7)	6,50
Handwerklicher Bündenesfleisch aus Valtellina und Käse (1,7)	6,50
Schinken Crudo aus Parma D.O.P. und Frischer Büffelmozzarella (1,7)	6,50

Salats

Grüner Salat	8,00
Tomatensalat	8,00
Gemischter Salat (Grüner + Tomaten)	8,00
Caprese Salat mit Tomaten und frischer Büffelmozzarella (7)	12,00
Biancaneve Salat mit Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Schinken (7)	16,00
Guarnita-Gemischter Salat mit grünen Salat, Tomaten, Thunfisch, und Büffelmozzarella (7)	15,00

Italian Topics

Lasagnette mit Meeresfisch (1,3,4,7,12)	20,00
Lasagnette mit Pesto (1,3,7,8)	20,00
Lasagnette mit Ragù (1,3,7,9,12)	20,00



Geschirr Fischgang

Miesmuscheln mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein und nativem Olivenöl extra (14,12)	18,00
Gepfefferte Muscheln mit Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und E.V.O. (14)	18,00
* Lauer Tintenfisch gekocht mit Kartoffeln und Taggiasche Oliven (14)	20,00
Marinierte Sardellen ° in Salz und Essig mariniert (4,12)	18,00
Marinierter Lachs - mit Orange und rosane Himalayen Salz ° (4)	24,00
Süß-saurer Lachs mit Zucker, Salz, Zitrone und Essig (4,12)	24,00
Gemischter Fisch und Meeresfrüchte ° (1,2,4,12,14)	25,00
Gemischter Fisch und Meeresfrüchte extra (mit Austern) ° (1,2,4,12,14)	30,00

Meer Crudités

Fischcarpaccio - Meer crudités ° (2,4,12,14)	35,00
Austern (14)	30,00
Lachs -Carpaccio ° (4)	25,00
Chiffonade mit °rohen Tintenfischen in Soße Citronnette und 5 Art von Pfeffer (14)	25,00
Carpaccio- ° roher Stockfisch in Gelee mit Passionsfrucht (4)	25,00
Thunfisch tartare ° (4)	30,00
Wildlachs tartare ° (4)	30,00
Krebs tartare (4,12)	30,00
<u>Ausgewählte Tartare</u> mit rohen Tintenfischen (14)	10,00
<u>Ausgewählte Tartare</u> mit rohen Tintenfischen und Krebs (14,2)	15,00
<u>Ausgewählte (zum gewählten Gericht) mit Kaviar</u> (4)	35,00

Handwerkliche Wurstplatte

Schinken Crudo aus Parma D.O.P. und Melone	20,00
Schinken Crudo aus Parma D.O.P. und Büffelmozzarella (7)	20,00
Handwerklicher Bündenesfleisch aus Valtellina in Carpaccio (1,3,7,12)	20,00
Gemischte handwerkliche Wurstplatte	22,00

Käse

Grana (3,7)	12,00
Käses degustation mit Honig vom Kastanienbaum und/oder handwerkliche Marmelade (3,7,12)	25,00

Brillat Savarin (Bourgogne), **Paglietta Piemonese** mit gemischter Milch, frischer Caprino mit Kräuter und Bergblumen (Piemonte), **Pecorino aus Grotta Gewürzt Sasso Tufo** (Toscana), **Mimolette Vieille Reserve** (Normandia), **Blu Monviso** (Piemonte), **Blu Morozzo** (Piemonte), **Shropshire Porto** mit Trauben aus Corinto (U.K.)

° Zutat unseres gemischten Fisches:

marinierte Sardin, marinierter Lachs mit Orange und rosa Salz, Salat mit Krake und Meeresfrüchten, gratinierte Miesmuschel. Man kann tägliche Variationen haben, je nach dem Fischvorrätigkeit.

° Zutat (typische) unserer Meercrudités (mit unseren Gäste übereinstimmen):

-zwei Fischtypologie: Thunfisch, Lachs, Seehecht, Gelbschwanzmakrele, Zackenbarsch, Umber.

-Austern und/oder Krabben und/oder Kaisergranat

-Tagliatelle mit rohen Tintenfischen

Das Fischangebot richtet sich nach dem täglichen Fang, deshalb gibt es täglich Variationen .

°Der rohe oder fast rohe Fisch wird mit **Schutzmaßnahmen** überprüft, die die Anforderungen der Verordnung -(CE) 853/2004 Anlage III, Sektion VII ,Letter D, Punkte 1 und 3- respektiert.

° Gefrorenes Produkt



UNSERE T-SHIRTS

T-shirt donna

collo a V
manica 3/4

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore



Euro **12,00**

T-shirt uomo

collo rotondo
manica corta

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore



Euro **12,00**





AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE



Scannen Sie unsere
Speisekarte

 AzzurroDue

 azzurrodue_mareristorante