

Menù alla Carta

Antipasti / Vorspreise / Starter

Antipasto Royal Baja Catullo

(4 Scampi, 4 Gamberi Rosso Sicilia, Carpaccio di Branzino, Polipo ,4 Capesante gratinate)

Vorspreise Royal Baja Catullo

(4 Scampi, 4 Sicilia roten Krabben, Seebarsch Carpaccio, Octopus ,4 überbacken Jakobmüscheln,)

Antipasto Royal Baja Catullo

(4 Scampi, 4 Sicily Red Prawns, Sea Bass Carpaccio, Octopus ,4 gratinated Scallops.)

Insalata di Polipo con Pomodorini Cetriolo e Basilico

Oktopussalat mit Kirschtomaten, Basilikum und Gurken

Octopus Salad with Tomatoes, Cucumber and Basil

Cozze alla Marinara

Muscheln auf Marinara Art

(in Weisswein-Tomaten sauce)

Mussels Marinara Style

(in Whitewinse and Tomatoes sauce)

Tartare di Cavallo Rucola e Grana

Pferd Tartare mit Rucola und Parmesan Käse

Horse Tartare , Rocket and Grana Padano

Prosciutto Crudo e Melone

Parma Schinken mit Melone

Ham and Melon

Burrata con Pomodorini Piccadilly

Mozzarella Burrata mit Piccadilly Tomatoes

Burrata with Piccadilly Tomatoes

Primi/Nudeln/Pasta

Tortello fatto in casa ripieno di Orata al pomodorino confit e Basilico
Hausgemacht Raviolo gefüllt mit Goldbrasse Fisch und Pachino Tomaten-
sauce

Homemade tortello stuffed with Gilthead and confit tomatoes

Tagliolino fatto in casa con Gamberoni e Scampi flambati alla Busera
Hausgemachte Nudeln mit Garnelen und Krabben flambiert in Cognac und
Tomatesauce

Homemade Noodles with Prawns and Scampi flambeed in Busera

Tagliatella fatta in casa con Persico Reale del Garda e Olio al Basilico
Hausgemacht Bandnudeln mit Gardaseebarsch und Basilikumölüm
Homemade Tagliatelle Noodles with Persico Reale del Garda and basil oil

Tagliatelle fatte in casa ai Funghi e foglie di Pecorino
Hausgemacht Bandnudeln mit Pilzen und Pecorino Käse
Homemade Tagliatelle with mushrooms and Pecorino Cheese

Straccetto di pasta fresca con Olive Taggiasche, Ricotta salata Basilico e
pomodori Picadilly

Hausgemachte Nudeln Spezialität mit Taggiasca Oliven
gesalzener Ricotta, Basilikum und Picadilly Tomaten

Homemade Pasta with Taggiasca's Olives, Ricotta salata, Basil and Tomatoes

Secondi/Hauptgericht/Main courses

Grigliata Imperiale di Mare

(Scampi, Gamberoni, Capesante, Canestrelli, Pescato del Giorno)

Kaiserlichen Fischgrillplatte

(Kaisergranat, Krebse, Muscheln, Kammuscheln, Fang des Tages)

Imperial grill of sea

(Scampi, Prawns, Scallops, Queen Scallops, catch of the day)

Scampi e Gamberoni Argentini al Sale o Gratinati
Gratinierte oder in Salz Art Scampi und Riesgarnelen
Scampi and Argentines prawns au gratin or salt Style

Branzino alla Griglia / Wolfbarsch vom Rost/ Grilled Seebass

Filetti di Orata alla Mediterranea

Goldbrassefilet nach Mediterraner Art

Gilthead Fillet Mediterranea Style

Entrecote di Angus ai Funghi e Gorgonzola

Angus Entrecot mit Pilzen und Gorgonzola

Angus Entrecot with mushrooms and Gorgonzola

Costata Baja Catullo alla brace

Baja Catullo Rippe vom Rost

Grilled Baja Catullo Rib

Tagliata di Angus classica

Black Angus Rind vom Rost

Grilled Tagliata of Angus

Fiorentina di Cavallo

Florentiner Pferd

Horse Florentine

Grigliata di Verdure/ Gegrilltes Gemüse /Grilled Vegetables

Insalata Mista/Gemischter Salat/ Mixed Salad

Patate Rustiche Speziate al forno/ Bratkartoffeln /Baked Spiced Rustic
Potatoes

Patatine Fritte*/Pommes*/French fried potatoes*