

Menu

Menù



LAGUNA SKY RESTAURANT

by Sergio Andriani

Vorspeisen / Antipasti



- Tartar von der Bernsteinmakrele, mit Roter Bete in zwei Konsistenzen und Senf-Honig-Mayonnaise (4/10)** € 19,00
Tartare di Ricciola con Barbabietola in due consistenze, finta maionese, senape e miele
- Unser italienischer gemischter Gartensalat mit gerösteten Brotwürfeln an Himbeer- Vinaigrette und Sardellenöl (1/4/10)** € 14,00
La nostra Misticanza aromatica, pane croccante, vinaigrette di lampone e colatura di alici
- “Der große rohe Fisch” und seine Marinaden (2/4)** € 27,00
Il grande Crudo del pescato e le sue Marinature
- Auberginenflan an einer Konfitüre aus Datteltomaten mit Pecorino-Basilikum-Chips (3/6/7)** € 14,00
Flan di melanzane con datterini in confit, chips di pecorino e basilico
- Rindercarpaccio vom italienischen Pezzata-Rossa-Rind mit Wiesenkräutern (6)** € 15,00
Fesa di pezzata rossa marinata alle erbette di campo

Erste Gänge / Primi Piatti



- Meine Datteltomaten-Ingwer-Suppe mit Burrata, Garnelen aus Mazara, Limettenabrieb, Piran-Salzflocken Bourbon-Vanille und Mate-Öl (2/7)** € 16,00
La mia Zuppetta di datterino e zenzero con burrata, rosso di Mazara, zeste di lime condite, fiocchi di sale di Pirano, vaniglia bourbon ed Olio Mate
- Unsere hausgemachte Spaghettoni “Acqua e Farina” mit Venusmuscheln und Bottarga di Muggine - luftgetrockneter Fischrogen der Meeräsche (1/4/14)** € 18,00
Il nostro Spaghettoni fatto in casa “Acqua e Farina” con vongole e bottarga di Muggine
- Risotto "Isola della Scala" mit Fisch aus lokalen Gewässern, klarer Tomatenessenz, Quenelle von der Garnele und gemahlenen Muscheln (1/2/4/14) pp /minimo 2 persone** € 19,00
Vialone Nano “Isola della Scala” con pescato locale, acqua di pomodoro, quenelle di crudo di gambero e polvere di cozze
- Blecs-Nudeln aus Buchweizen-Mais-Mehl an Ragout vom Landhuhn mit Sommer-Trüffeln (1)** € 16,00
Blecs di farina di grano saraceno e mais con raguttino di gallo ruspante e tartufo estivo
- Cappellacci mit Zucchini und Kartoffel, Tomatenwürfeln und Basilikum Pesto (1/3/5/7)** € 16,00
Cappellacci con zucchini e patate, battuta di pomodoro e pesto al basilico

Zweite Gänge / Secondi Piatti



Auf der Haut gebratener Fisch, im eigenen Saft gegart, Piran-Salzflocken und Mate-Öl, dazu marinierten Zucchini-Röllchen mit Minze (4) € 29,00
Pescato arrostito sulla pelle con il suo sugo al naturale, fiocchi di sale di Pirano ed Olio Mate, accompagnato da rolls di zucchine marinate alla menta

Adriatischen Blauflossenthunfisch in schwarzer Sesamkruste mit Meeresalgenkraut und goldenen Zwiebelringen (4/11) € 28,00
Costata di Tonno rosso dell'Adriatico in crosta di sesamo nero con salicornia e anelli di cipolla dorata

Karamellierter Oktopus mit roten Kartoffeln an Basilikumöl, Mozzarellafonds und Kapernpulver (4/7) € 27,00
Polpo caramellato con patate rosse mantecate all'olio di basilico, fonduta di mozzarella e polvere di capperi

Perlhuhnbrust im Guanciale-Speckmantel auf knuspriger Maispolenta an roter Pfeffersauce (1/6) € 23,00
Petto di Faraona avvolto nel guanciale, polenta di farina di mais croccante e salsa di peperoni rossi

Filetstreifen vom Fassona-Rind, Salzkristalle und Rosmarinöl und gebackene Kartoffeln € 26,00
Tagliata di Fassona, cristalli di sale e olio al rosmarino con patate al forno

Beilagen / Contorni



Gemischter Gartensalat € 8,00
Insalata del nostro orto

Gemüse des Tages € 8,00
Verdura cotta del giorno

Dessert / Dolci



Frisches Obst, serviert mit Zitrus-Wassermelonensorbet an einer Chiffonade von Basilikum und Minze

Frutta fresca servita con sorbetto agrumato di anguria, chiffonade di basilico e menta

€ 8,00

Unser Hirten-Ricotta-Käsekuchen mit Erdbeergelee und gesalzenem Karamell (7)

Cheesecake di Ricotta del nostro pastore con gelatina di fragole e caramello salato

€ 9,00

Walusstörtchen mit dunkler Schokolade 75%, warm serviert mit kalter Zabaglione mit Picolit dei Colli Orientali, Friaul (3/7/8)

Tortino alle Noci e Fondente 75% servito tiepido con zabaione freddo al Picolit dei Colli Orientali del Friuli

GLUTENFREE

€ 9,00

Mein Tiramisu mit gekochtem Reis und Mandelmilch (1/3/6/7)

Il mio Tiramisù con Riso cotto al latte di mandorla

€ 9,00

Franz's Strudel (1/3/7)

Lo strudel di Franz

€ 8,00

Verkostung von Käse / Assaggi di formaggi

Käseauswahl vom Bauernhof Zoff in Borgnano, serviert mit hausgemachten Marmeladen und Honig (7)

Selezione di formaggi della Fattoria Zoff, Borgnano, servite con confetture e miele

€ 17,00