



# VIVA MARE VIVA VINO

<b>Insalate di polpo</b> Weicher Oktopus mit getrockneten Paradeisern, Zucchiniwürfeln und Paprikastreifen in Thymian-Balsamico-Dressing auf Rukola	11,90 €
<b>Margareta-Meeresfrüchte-Vorspeisen-Variation</b> Sardine in savor-marinierte Sardinenfilets, Shrimps in Pestomarinade und Babymozzarella, marinierte Tintenfische mit Knoblauch und Olivenöl, gegrillte Steingarnele in Thymianbutter	13,90 €
<b>Fisch-Suppentopf</b> mit Schwertfisch, Buntbarsch, Pfahlmuscheln, Venusmuscheln, Gemüsestreifen, Kirschparadeiser, Erbsenschoten, Martini Dry	9,90 €
<b>Pizza Mare</b> mit Paradeiser, Mozzarella, Garnelen, Shrimps, Pfahlmuscheln, Venusmuscheln, Basilikumpesto	13,90 €
<b>Linguine Vongole</b> Venusmuscheln, in Weißweinsud mit Petersilie, Kirschparadeiser und Olivenöl	11,90 €
<b>Gegrilltes Schwertfischsteak</b> mit Oliven, Pinienkernen und toskanischen Weißbrot überbacken auf mediterranen Gemüsepolenta und Paradeiser-Honigragout	15,90 €
<b>Gebratenes Zitronenlachsfilet</b> auf Safranspaghetti, in Hummer-Mascarponesauce, Babyblattspinat und Granatäpfel	15,90 €
<b>Ganzer Branzino mit Kräuter in der Folie gegart</b> mit schwarzen Oliven, Kirschparadeiser, Venusmuscheln, Mini-Erdäpfeln, Knoblauchöl	18,90 €
<b>Ganzer Branzino vom Grill</b> in Olivenöl gebraten, mit Rosmarin-Erdäpfeln	16,90 €
<b>Fischplatte für 2 Personen</b> Branzino im Ganzen, gegrillte Steingarnelen, Calamari Patagonia, mit Blattspinat, Rosmarinerdäpfeln und gemischtem Blattsalat	34,00 €

**VIVA VINO**  
Jetzt jedes 1/8 um 2,80 €

Pinot Grigio 2016 / Sant Anna

Pinot Grigio 2016 / Villa Mura

Grillio Sicilia 2016 / Feudi Arancio

Sauvignon blanc 2016 / Sacchetto

Valpolicella 2015 / Villa Mura

Santa Cristina 2015 / Marchese Antinori

Chianti DOCG 2015 / Confini