



Seasonal Selections

Wednesdays and Thursdays

Wine tasting offered by the producer

1 bottle for every 2 guests at dinner (by reservation only)

Business Lunch (Tuesday to Friday)

Starter, first course, dessert or fruit

Water, wine and service included — €38

Tasting Menu

From Garden to Sea – €75

- “Sunbeams”
- Zucchini flowers
- Crispy eggplant
- Octopus & oyster
- Peas and pink shrimp
- Spaghet’Oro
- Catch of the day
- Sorbet
- Dessert

From the Garden – €50

- “Sunbeams”
- Zucchini flowers
- Soft egg
- Crispy eggplant
- Handmade strascinati
- Dessert or fruit

Tasting menus are served for the entire table.

Some ingredients may change based on availability.

À la carte Menu

First Courses

- Spaghet’Oro – with seafood in 1980s style – €18
- Fusill’Oro dello Scarparo – with anchovies, wild fennel, yellow cherry tomatoes, garlic and pecorino – €18

- Handmade strascinati – with chard, zucchini flowers, olives and Marzotica ricotta – €18
- Mezzo pacchero “Oro” – with shellfish ragù – €22
- "Dellarole" risotto (min. 2 people) – with roasted peppers, stracciatella cheese, capers and edible gold – €22
- Tasting of two first courses (min. 2 people) – €26

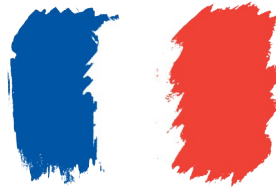
Main Courses

- Stuffed calamari – with ricotta, chard, lemon and cucumber in local gin – €24
- Fried fish – boneless, crispy mixed fry – €24
- Catch of the day – with lemon potato cream, herbs and edible flowers – €25
- Salt cod bites – with cherry tomatoes, capers, olives and oregano – €25
- Foal meat bomb and “torcinello” – with pork cheek, pecorino and herbs – €25
- Stuffed zucchini flowers – with ricotta, capers and Margherita red onion – €16

Every day we offer a selection of off-menu dishes, based on the market and the chef’s inspiration.
Ask our staff about today’s **“Off the Menu”** specials.

Our kitchen uses all food allergens listed under EU Regulation 1169/2011.
Please inform our staff of any allergies or intolerances.

- Some ingredients may have been deep-frozen or purchased frozen.
- Raw or marinated fish is treated in accordance with EU hygiene regulations.



Suggestions du moment

Mercredis et jeudis

Dégustation de vin offerte par le producteur

1 bouteille pour 2 personnes au dîner (sur réservation uniquement)

Déjeuner d'affaires (du mardi au vendredi)

Entrée, plat principal, dessert ou fruit

Eau, vin et service inclus — 38 €

Menu Dégustation

De l'Orto à la Mer – 75 €

- « Rayons de soleil »
- Fleurs de courgette
- Aubergine croustillante
- Poulpe & huître
- Petits pois et crevettes roses
- Spaghet'Oro
- Poisson du jour
- Sorbet
- Dessert

Du Potager – 50 €

- « Rayons de soleil »
- Fleurs de courgette
- Œuf mollet
- Aubergine croustillante
- Strascinati faits maison
- Dessert ou fruit

*Les menus dégustation sont servis pour toute la table.
Certains ingrédients peuvent varier selon la disponibilité.*

La Carte

Entrées chaudes

- Spaghetto'Oro – aux fruits de mer façon années 80 – 18 €
- Fusill'Oro dello Scarparo – aux anchois, fenouil sauvage, tomates cerises jaunes, ail et pecorino – 18 €
- Strascinati faits maison – aux blettes, fleurs de courgette, olives et ricotta Marzotica – 18 €
- Mezzo pacchero "Oro" – au ragù de crustacés – 22 €
- Risotto "Dellarole" (min. 2 personnes) – aux poivrons rôtis, stracciatella, câpres et or alimentaire – 22 €
- Dégustation de deux premiers plats (min. 2 personnes) – 26 €

Plats principaux

- Calmar farci – à la ricotta, bette, citron et concombre au gin local – 24 €
- Friture de poisson – paranza désossée et croustillante – 24 €
- Poisson du jour – avec crème de pommes de terre au citron, herbes et fleurs comestibles – 25 €
- Morceaux de morue – avec tomates cerises, câpres, olives et origan – 25 €
- Bombetta de poulain et torcinello – avec joue de porc, pecorino et herbes – 25 €
- Fleurs de courgette farcies – à la ricotta, câpres et oignon rouge de Margherita – 16 €

Chaque jour, nous proposons des plats hors carte selon le marché et l'inspiration du chef.
Demandez au personnel les suggestions "**Hors Carte**" du jour.

Notre cuisine utilise tous les allergènes alimentaires répertoriés selon le règlement UE 1169/2011.
Merci d'informer le personnel en cas d'allergies ou d'intolérances.

- Certains ingrédients peuvent avoir été surgelés ou achetés surgelés.
- Les poissons crus ou marinés sont traités conformément à la réglementation sanitaire européenne.



Aktuelle Empfehlungen

Mittwochs und donnerstags

Weinverkostung vom Erzeuger angeboten

1 Flasche für je 2 Personen zum Abendessen (nur mit Reservierung)

Business-Lunch (Dienstag bis Freitag)

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert oder Obst

Wasser, Wein und Gedeck inklusive — 38 €

Degustationsmenü

Vom Garten zum Meer – 75 €

- „Sonnenstrahlen“
- Zucchini Blüten
- Knusprige Aubergine
- Oktopus & Auster
- Erbsen und rosa Garnelen
- Spaghetto 'Oro
- Fisch des Tages
- Sorbet
- Dessert

Aus dem Garten – 50 €

- „Sonnenstrahlen“
- Zucchini Blüten
- Weiches Ei
- Knusprige Aubergine
- Hausgemachte Strascinati
- Dessert oder Obst

Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert.

Einige Zutaten können je nach Verfügbarkeit variieren.

À-la-carte-Menü

Erste Gänge

- Spaghetto'Oro – mit Meeresfrüchten im Stil der 80er Jahre – 18 €
- Fusill'Oro dello Scarparo – mit Sardellen, wildem Fenchel, gelben Kirschtomaten, Knoblauch und Pecorino – 18 €
- Hausgemachte Strascinati – mit Mangold, Zucchini Blüten, Oliven und Marzotica-Ricotta – 18 €
- Mezzo pacchero "Oro" – mit Krustentier-Ragout – 22 €
- Risotto „Dellarole“ (mind. 2 Pers.) – mit gerösteten Paprika, Stracciatella, Kapern und essbarem Gold – 22 €
- Verkostung von zwei ersten Gängen (mind. 2 Pers.) – 26 €

Hauptgerichte

- Gefüllter Tintenfisch – mit Ricotta, Mangold, Zitrone und Gurke im lokalen Gin – 24 €
- Fischfrittüre – entgrätete, knusprige Paranza – 24 €
- Fisch des Tages – mit Zitronen-Kartoffelcreme, Kräutern und essbaren Blüten – 25 €
- Kabeljau-Häppchen – mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Oregano – 25 €
- Pferdefleisch-Bombetta und Torcinello – mit Schweinebacke, Pecorino und Kräutern – 25 €
- Gefüllte Zucchini Blüten – mit Ricotta, Kapern und roter Zwiebel aus Margherita – 16 €

Täglich bieten wir Gerichte außerhalb der Speisekarte an – je nach Markt und Inspiration des Küchenchefs.

Fragen Sie unser Personal nach den heutigen „**Außerhalb der Karte**“-Empfehlungen.

In unserer Küche werden alle Lebensmittelallergene gemäß EU-Verordnung 1169/2011 verwendet. Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

- Einige Zutaten können tiefgefroren oder tiefgekühlt gekauft worden sein.
- Roh- oder mariniertes Fisch wird gemäß EU-Vorschriften behandelt.