

DEGUSTATIONSMENÜ 2020 € 80,00

Das Menü wird nur für den Gesamten

Tisch serviert

FRITTIRTER KURBISBLUTEN MIT FRISCHKÄSE UND GESALZENEN SARDELLEN

GEGRILLTER POLPO TINTENFISCH SERVIERT AUF ERBSENCREME UND FERMENTIERTE PFLAUME

SPAGHETTINI MIT GEPFEFFERTEN MIESMUSCHEL, ZITRONE UND MINZE

VITELLOTTE KARTOFFELRAVIOLI, ROHE MEERESZIKADEN UND DEREN SPEZIELLEN SAUCE

GEGRILLTER FISCH MIT AUBERGINE

PFIRSICHE, IN DER PFANNE MIT AMARETTO GESCHWÄNKT, SERVIERT MIT VINSANTOEIS UND CANTUCCINI

TASTING MENU 2020 € 80,00

These dishes will be served to all the members of the same table

FRIED SQUASHBLOSSOM WITH RICOTTA AND SALTED ANCHOVIES

GRILLED OCTOPUS WITH PEAS CREAM AND FERMENTED PLUMS

SPAGHETTINI WITH PEPPERED MUSSELS, LEMON AND MINT

RAVIOLI FULL OF VIOLET POTATOES, RAW MANTIS SHRIMPS AND THEIR SAUCE

GRILLED FISH WITH EGGPLANT

PEACHES COOKED IN PAN, VINSANTO ICECREAM AND CANTUCCINI



LUCIANO'S DEGUSTATIONSMENÜ

€ 75,00

Das Menü wird nur für den Gesamten Tisch serviert

TATAR NACH ART DES RESTAURANTS LA PINETA

STOCKFISCHSCHNITTE MIT LAUCH CREME

FRISCHE NUDELN MIT MEERBARBE

SPAGHETTI MIT JUNGKRAKEN, TOMATEN UND KAPERN

GEDÄMPFTER FISCH MIT GEMÜSE, BOTTARGA UND

MAYONNAISE

CREMESCHNITTE

LUCIANO'S TASTING MENU €75,00

These dishes will be served to all the members of the same table

TARTAR IN PINETA'S STYLE

SALT COD NAPOLEON WITH LEEKS CREAM

FRESH NOODLES WITH RED MULLET

SPAGHETTI WITH YOUNG OCTOPUS, TOMATO AND CAPERI

STEAMED FISH WITH VEGETABLES, BOTTARGA AND MAYONNAISE

NAPOLEON

HISTORISH DEGUSTATIONSMENÜ

€ 85,00

Das Menü wird nur für den Gesamten Tisch serviert

MARINIERT MAKARELE MIT RICOTTA UND KAREMELL

SEETEUFEL SANDWICH

FRITTIERTER GARNELEN

NUDELN MIT KLEINEN PFEILKALMAREN, SEPIE, KNOBLAUCH UND SALBEI

BANDNUDELN MIT KRUSTENTIEREN UND ROTEM RADICCHIO

FISCH IM OFEN GEBACKEN MIT ROSMARIN, TOMATEN, KAPERN UND OLIVEN

SEMIFREDDO MIT KAMELISIERTEN, GERÖSTETEN PISTAZIEN

HISTORIC TASTING MENU € 85,00

These dishes will be served to all the members of the same table

MARINATED MACKEREL WITH RICOTTA AND CARAMEL

SANDWICH WITH MONKFISH

FRIED PRAWNS

NOODLES WITH SMALL SQUID, GARLIC AND SAGE

FRESH NOODLES WITH SHELLFISH AND RED RADICCHIO

BAKED FISH WITH ROSEMARY, TOMATOES, CAPERS AND OLIVES

SEMIFREDDO ICECREAM WITH CRISP PISTACHIO

VORSPEISEN – STARTERS

*TATAR NACH ART DES RESTAURANTS LA PINETA

*TARTAR IN PINETA'S STYLE €22,00

*MIXED ROHEN FISCH UND MEERESFRÜCHTEN/ MIXED

*RAW FISH AND SEAFOOD € 30,00

6 AUSTERN / 6 OYSTERS € 20,00

*MEERES KALDAUNE(SEETEUFEL-STOCKFISCH)

*SEATRIP (MONKFISH-SALT COD € 23,00)

SEPIA TINTENFISCH SERVIERT MIT SEINEM RAGOUT UND

MANGOLD

THE CUTTLFISH, HER RAGÜ AND CHARD € 25,00

*KABELJAUFILET IM DAMPF GEGART, ZWIEBELCREME,
UND MARINIERTE(FRITTIERTE) ZUCCHINI

*STEAMED COD FISH WITH GRILLED ONION CREAM
AND MARINATED FRIED ZUCCHINI € 25,00

FRITTIRTER KURBISBLUTEN MIT FRISCHKÄSE UND GE-
SALZTENEN SARDELLEN

FRIED SQUASHBLOSSOM WITH RICOTTA AND SALTED
ANCHOVIES €20,00

*GEGRILLTER POLPO TINTENFISCH SERVIERT AUF ERB-
SENCREME UND FERMENTIERTE PFLAUME

*GRILLED OCTOPUS WITH PEAS CREAM AND FERMEN-
TED PLUMS € 20,00

*FRITTIERTER GRÜNER APFEL MIT FOIE GRAS UND
MEERBARBE

*FRIED GREEN APPLE, FOIE GRAS AND RED MULLET €
25,00

ERSTER GANG – FIRST COURSE

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN / SPAGHETTI WITH
CLAMS € 20,00

VITELLOTTE KARTOFFELRAVIOLI, ROHE MEERESZIKADEN
UND DEREN SPEZIELLEN SAUCE

RAVIOLI FULL OF VIOLET POTATOES, RAW MANTIS SH-
RIMPS AND THEIR SAUCE € 25,00

KALTE NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN, TOMATENCRE-
ME , CARPACCIO UND BOTTARGA

COLD NOODLES WITH SEAFOOD, TOMATO'S CREAM,
CARPACCIO AND BOTTARGA € 30,00

NUDELN MIT KLEINEN PFEILKALMAREN, SEPIE, KNOB-
LAUCH UND SALBEI

NOODLES WITH SMALL SQUID, GARLIC AND SAGE €20,00

*BANDNUDELN MIT KRUSTENTIEREN UND ROTEN RA-
DICCHIO

*NOODLES WITH SHELLFISH AND RED RADICCHIO €
30,00

FRISCHE NUDELN MIT MEERBARBE/FRESH NOODLES
WITH RED MULLET € 20,00

*SPAGHETTI MIT JUNGKRAKEN, TOMATEN UND KAPERN

*SPAGHETTI WITH YOUNG OCTOPUS, TOMATO AND CAP-
PERI € 20,00

BRENNESSEL RISOTTO, RAGOUT VON VONGOLEMU-
SCHELN UND SUESS-SAUERER ZWIEBE

NETTLE RISOTTO WITH MUREX RAGÜ AND SWEET
ONION €22,00

ZWEITER GANG – MAIN COURSE

* SALAT VERFEINERT MIT SENF UND KRUSTENTIEREN

* SALAD WITH LANGOUSTINE AND SHRIMPS, MUSTARD
DRESSING € 40,00

GEGRILLTER FISCH MIT AUBERGINE
GRILLED FISH WITH EGGPLANT € 30,00

GEDÄMPFTER FISCH MIT GEMÜSE, BOTTARGA UND
MAYONNAISE

STEAMED FISH WITH VEGETABLES COVERED WITH
MAYONNAISE AND BOTTARGA €30,00

LIVORNESISCHE FISCHSUPPE (CACCIUCCO) NACH ART
DES RESTAURANTS LA PINETA

FISH SOUP PINETA'S STYLE (CACCIUCCO) € 30,00

FISCHFRITTÜRE MIT GEMÜSE

MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES € 25,00

*GEDÄMPFTE KRUSTENTIERE, FISCH UND KALMARE

*STEAMED SHELLFISH, FISH AND CALAMARIES € 40,00

NICOISE SALAT MIT PALAMITAFISCH, GRÜNEN BOHNEN,

EI 68 UND TOMATENCONFIT

NICOISE SALAD, GRILLED BONITO WITH STRIGNBEANS,
EGG68°, CONFIT TOMATOES € 30,00

DESSERT

HASELNUSKESKOMPOSITION MIT KAFFÈCREME UND
RUMGETRÄNKTEM KAKAOSCHWAMM
COFFEE CRÈME, NUTS COOKIE, AND CHOCOLATE AND
RHUM SPONGE

PFIRSICHE, IN DER PFANNE MIT AMARETTO GESCH-
WÄNKT, SERVIERT MIT VINSANTOEIS UND CANTUCCINI
PEACHES COOKED IN PAN, VINSANTO ICECREAM AND
CANTUCCINI

MANDELTÖRTCHEN, EIS UND MANDELKROKANT MIT
ZITRONENPÜRREE UND LAKRITZE VERFEINERT
ALMOND PIE, ICE CREAM AND ALMOND BRITTLE, CI-
TRUS PUREE AND LICORICE SAUCE

JOGHURT CREME MIT ROTEN FRÜCHTEN, CAMPIGLIE-
SEWAFFEL MIT PINIENKERNEN

BAVARESE WITH YOGURT, RED FRUITS SAUCE, WAFFLE
CAMPIGLIESE

SCHOKOLADENFLAN / CHOCOLATE PUDDING

CRÈMESCHNITTE / NAPOLEON

SEMIFREDDO MIT KARAMELISIERTEN, GERÖSTETEN
PISTAZIEN / SEMIFREDDO ICECREAM WITH CRISP PISTA-
CHIO
€ 10,00

APFELSORBET/APPLE SORBET € 5,00
ZITRONENSORBET/ LEMON SORBET € 5,00
KÄSEAUSSWAHL /SELECTION OF CHEESES € 15,00

MINERALWASSER / MINERAL WATER € 3,00
KAFFEE / COFFEE € 3,00 - € 5,00

We kindly ask our guests to alert us about your allergies, we can
show you the allergen list
Wir bitten unsere Gäste uns auf eventuelle Allergien hinzuweisen.
Gerne können sie unsere
Allergenliste einsehen

*(Bluefish, shellfish, octopus and foiegas will be frozen in case of
unavailability of fresh product)