



<b>Insalata frutti di mare</b>	<b>23</b>	<b>Cozze al vino bianco</b>	<b>350 g 32</b> <b>600 g 42</b>
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Crevetten, Calamari, Venus- und Miesmuscheln, mit Stangensellerie, Petersilie und Zitrone		Miesmuscheln mit Weissweinsauce, Petersilie und Knoblauch, Pommes frites	
<b>Zuppa di fagioli e cozze</b>	<b>15</b>	<b>Risotto con cozze</b>	<b>29/34</b>
Borlottibohnen-Suppe mit Miesmuscheln		Risotto mit Cime di Rapa Crème und Miesmuscheln, serviert mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Brotbröseln	
<b>Tartare di gambero rosso</b>	<b>36</b>	<b>Pasta cozze e gamberi</b>	<b>25/30</b>
Tatar von marinierten roten Crevetten aus Mazara del Vallo mit Stracciatella und Carasau-Brot (Sardisches Brot)		Pasta mit Miesmuscheln, Riesencrevetten, Cherrytomaten und grüner Sauce	
<b>Impepata di cozze</b>	<b>350 g 31</b> <b>600 g 41</b>	<b>Pizza patate e cozze</b>	<b>23/25</b>
Miesmuscheln mit Cherrytomaten, schwarzem Pfeffer und grüner Sauce, serviert mit geröstetem Rosmarin-Baguette		Tomatensauce, Cherrytomaten, Zwiebeln, Miesmuscheln in grüner Sauce und Kartoffelchips	

## COZZE