

UNSERE KÜCHE

ANTIPASTI

I CRUDI

Plateau royal di mare
Plateau royal mit Meeresfrüchten
Ostriche platt de Belon
Belon-Austern
Ostriche Fine de Claires
Fine de Claires-Austern
Tartufo di mare
Venusmuschel
Scamponi crudi olio e limone
Große rohe Scampi mit Öl und Zitrone
Gamberoni crudi olio e limone
Große rohe Krebse mit Öl und Zitrone
Carpaccio di Branzino
Seebarschcarpaccio
Carpaccio di Salmone
Lachscarpaccio
Carpaccio di Pesce Spada
Schwertfischcarpaccio
Carpaccio di Storione
Stör carpaccio

VERSCHIEDENE VORSPEISEN

Serie di antipasti alla Montecristo
Verschiedene Antipasti à la Montecristo
Antipasto misto alla Montecristo
Gemischte Antipasti à la Montecristo
Antipasto misto al vapore
Gemischte Antipasti, gedünstet
Antipasto misto alla griglia
Gemischte Antipasti, gegrillt
Antipasto misto gratinato
Gemischte Antipasti, gratiniert
Misto scampini al vapore con verdure di stagione
Kleine gedünstete Scampi mit Gemüse der Saison
Misto di affumicati
Gemischte Antipasti, geräuchert

HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH

Gran misto di carne alla Montecristo
Großer Fleischteller à la Montecristo
Filetto a piacere
Filet nach Wunsch
Tagliata a piacere
Aufschnitte nach Wunsch
Scaloppine a piacere
Schnitzel nach Wunsch

GEMÜSEKORB

Funghi porcini e ovoli (in stagione)
Steinpilze und Kaiserlinge (während der Saison)
Pinzimonio
Pinzimonio (Rohes Gemüse mit Soße aus Öl und Gewürzen)
Piatto vegetariano alla griglia
Vegetarischer Teller mit Grillgemüse
Gran fritto misto di verdure
Großer Teller mit frittiertem Gemüse
Fiori di zucca fritti
Ausgebackene Kürbisblüten
Insalata mista di stagione
Gemischter Salat der Saison

SEEBARSCH - GOLDBRASSE - BRASSE

Al sale
In der Salzkruste

Al forno salvia e rosmarino
Gebacken mit Salbei und Rosmarin
Steccato al forno con patate
Gespickt im Ofen mit Kartoffeln
Alla siciliana
Auf Sizilianische Art
Patate e carciofi
Mit Kartoffeln und Artischocken
Agli asparagi
Mit Spargel
Alle mele
Mit Äpfeln
Ai funghi (in stagione)
Mit Pilzen (während der Saison)
All'erba cipollina
Mit Schnittlauch
Al vino bianco
In Weißwein
Al cartoccio con frutti di mare
In Folie gebacken mit Meeresfrüchten
Con calamaretti, scampini e pomodorini freschi
Mit Tintenfischchen, Scampi und frischen kleinen Tomaten
Alla griglia
Gegrillt

PETERSFISCH - SCHOLLE

Steccato al forno con patate
Gespickt im Ofen mit Kartoffeln
All'isolana
Nach Inselart (mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten)
Alle mele
Mit Äpfeln
Ai funghi (in stagione)
Mit Pilzen (während der Saison)
Allo champagne
In Champagner
Al gratin
Gratiniert
Con carciofi e asparagi
Mit Artischocken und Spargel
Con rucola e cipollotti
Mit Rucola und Frühlingszwiebeln
Alla griglia
Gegrillt

Scorfano alla siciliana
Drachenkopf auf Sizilianische Art
scorfano alla livornese
Drachenkopf auf Livorneser Art
Scorfano scampi e carciofi
Drachenkopf mit Scampi und Artischocken
Scorfano all'erba cipollina
Drachenkopf mit Schnittlauch
Gallinella alla siciliana
Knurrhahn auf Sizilianische Art
Gallinella ai carciofi e patate
Knurrhahn mit Artischocken und Kartoffeln
Gallinella con erbe aromatiche
Knurrhahn mit Kräutern
Gallinella calamaretti scampi e rucola
Knurrhahn mit Tintenfischchen, Scampi und Rucola

Hauptgerichte

FISCHGERICHTE

Gran misto di crostacei cotto in diversi modi
Großer Teller mit auf verschiedene Arten gekochten Krustentieren
Gran misto di crostacei alla catalana
Großer Teller mit Krustentieren auf Katalanische Art
Gran misito di crostacei alla griglia
Großer Teller mit gegrillten Krustentieren
Aragosta alla catalana
Languste auf Katalanische Art
Aragosta bollita con salse
Gekochte Languste mit verschiedenen Soßen
Aragosta alla griglia

Gegrillte Languste
Astice alla catalana
Hummer auf Katalanische Art
Astice bollito con salse
Gekochter Hummer mit verschiedenen Soßen
Astice alla griglia
Gegrillter Hummer
Gran misto di scamponi cotto i diversi modi
Großer Teller mit auf verschiedene Arten gekochten großen Scampi
Scamponi alla catalana
Große Scampi auf Katalanische Art
Scamponi al sale
Große Scampi in Salzkruste
Scamponi al limone
Große Scampi mit Zitrone
Scamponi al cognac
Große Scampi mit Cognac
Scamponi alla griglia
Große Scampi, gegrillt
Gran misto di scamponi cotto i diversi modi
Großer Teller mit auf verschiedene Arten gekochten großen Krebsen
Scamponi alla catalana
Große Krebse auf Katalanische Art
Scamponi al sale
Große Krebse in Salzkruste
Scamponi al limone
Große Krebse mit Zitrone
Scamponi al cognac
Große Krebse mit Cognac
Scamponi alla griglia
Große Krebse, gegrillt
Gamberi di fiume fritti
Flusskrebse, frittiert
Gamberi di fiume in guazzetto
Flusskrebse, geschmort
Misto griglia alla Montecristo
Großer Grillteller à la Montecristo
Il gran fritto di mare
Großer Teller mit frittierten Meeresfrüchten
Nasello bollito con salse
Gekochter Seehecht mit verschiedenen Soßen
Coda di Pescatrice alla livornese
Seeteufel auf Livorneser Art
Coda di Pescatrice steccata al forno con patate
Seeteufel gespickt im Ofen mit Kartoffeln
Pesce spada alla siciliana
Schwertfisch auf Sizilianische Art
Pesce spada gratin
Schwertfisch, gratiniert
Sogliola alla mugnaia
Seezunge nach Müllerinart
Storione champagne e kiwi
Stör mit Champagner und Kiwi
Triglie alla livornese
Seebarben auf Livorneser Art
Filetti di triglie gratinati
Seebarbenfilets, gratiniert

NUDELGERICHTE

Spaghetti all'Aragosta
Spaghetti mit Languste
Spaghetti all'Astice
Spaghetti mit Hummer
Spaghetti ai Gamberoni
Spaghetti mit großen Krebsen
Spaghetti con Scamponi e pomodorini freschi
Spaghetti mit großen Scampi und kleinen frischen Tomaten
Spaghetti aglio olio peperoncino e Scampi
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Peperoni und Scampi
Spaghetti ai Gamberi di fiume
Spaghetti mit Flusskrebse
Spaghetti ai frutti di mare
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti mit echten Venusmuscheln
Spaghetti al nero di Seppia
Spaghetti mit Tinte vom Tintenfisch
Spaghetti alla Bottarga

Spaghetti mit Fischrogen
Spaghetti al Branzino al cartoccio
Spaghetti mit gebackenem Seebarsch
Spaghetti allo Scorfano
Spaghetti mit Drachenkopf
Spaghetti alla Gallinella
Spaghetti mit Knurrhahn
Spaghetti con Pesce Spada e pomodorini freschi
Spaghetti mit Schwertfisch und kleinen frischen Tomaten
Fusilli zucchini e mozzarella, Scampi e Calamaretti
Fusilli mit Zucchini, Mozzarella, Scampi und Tintenfischchen

NUDEL - UND REISGERICHTE OHNE FISCH

Risotto alla milanese
Risotto mit Safran
Risotto alla parmigiana
Risotto mit Auberginen, Tomaten und Parmesankäse
Risotto alle verdure
Risotto mit Gemüse
Fusilli con zucchini e mozzarella
Fusilli mit Zucchini und Mozzarella
Spaghetti alla carbonara
Spaghetti Carbonara
Spaghetti con pomodorini freschi e basilico
Spaghetti mit frischen kleinen Tomaten und Basilikum

Erste Gänge

FRISCHE TEIGWAREN

Tagliolini all'Aragosta
Dünne Bandnudeln mit Languste
Tagliolini all'Astice
Dünne Bandnudeln mit Hummer
Tagliolini con Scampi e fiori di zucca
Dünne Bandnudeln mit Scampi und Kürbisblüten
Tagliolini con polpa di granchio
Dünne Bandnudeln mit Taschenkrebsfleisch
Tagliolini al Branzino
Dünne Bandnudeln mit Seebarsch
Tagliolini allo Scorfano
Dünne Bandnudeln mit Drachenkopf
Tagliolini alla Gallinella
Dünne Bandnudeln mit Knurrhahn
Gnocchetti all'Aragosta
Kleine Gnocchi mit Languste
Gnocchetti all'Astice
Kleine Gnocchi mit Hummer
Gnocchetti con Scampi alla Montecristo
Kleine Gnocchi mit Scampi à la Montecristo
Gnocchetti con Scampini e fiori di zucca
Kleine Gnocchi mit kleinen Scampi und Kürbisblüten
Gnocchetti al Branzino
Kleine Gnocchi mit Seebarsch
Ravioli al Branzino
Ravioli mit Seebarsch
Ravioli al Salmone e noci
Ravioli mit Lachs und Walnüssen
Tortelli di granchio con punte di asparagi e menta
Tortelli mit Taschenkrebs, Spargelköpfen und Minze

REISGERICHTE

Risotto all'Aragosta
Risotto mit Languste
Risotto all'Astice
Risotto mit Hummer
Risotto con Scamponi alla Montecristo
Risotto mit großen Scampi à la Montecristo
Risotto con Scampi e fiori di zucca
Risotto mit Scampi und Kürbisblüten
Risotto con Scampi e Carciofi
Risotto mit Scampi und Artischocken
Risotto ai Gamberi di fiume
Risotto mit Flusskrebse
Risotto ai frutti di mare

Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto al nero di Seppia
Risotto mit Tinte vom Tintenfisch
Risotto con polpa di Granchio
Risotto mit Taschenkrebsfleisch

SUPPEN

Zuppa di pesce alla Viareggina
Fischsuppe nach Viaregginer Art
Zuppa di scorfano
Drachenkopfsuppe
Zuppa di gamberi di fiume
Flusskrebssuppe
Zuppetta di canocchie alla Montecristo
Heuschreckenkrebsuppe à la Montecristo
Zuppa di frutti di mare alla marinara
Suppe mit Meeresfrüchten
Brodetto di pesce con crostini
Fischsuppe mit Croûtons

ANTIPASTI OHNE FISCH

Antipasto misto di terra alla Montecristo
Gemischte Antipasti ohne Fisch à la Montecristo
Prosciutto di Parma con melone
Parmaschinken mit Honigmelone
Prosciutto di Parma con rucola
Parmaschinken mit Rucola
Prosciutto di Parma in carpaccio
Carpaccio aus Parmaschinken
Parmigiano Reggiano con pere e cuore di sedano
Parmesankäse mit Birnen und Staudensellerieherz
Misto di verdure con scamorza alla griglia
Gemischtes Gemüse mit Scamorza- Käse, gegrillt
Caprese
Caprese (Mozzarella mit Tomaten und Origano)
Insalata di carciofi e grana
Artischockensalat mit Grana (Hartkäse)
Insalata di funghi porcini e ovoli (in stagione)
Salat mit Steinpilzen und Kaiserlingen (während der Saison)

ANTIPASTI

Spiedino di crostacei e porro all'aceto balsamico
Krustentierspießchen mit Lauch in aromatischem Essig
Spiedino di scampi con lardo di colonnata
Scampispießchen mit Colonnata-Speck
Scampi all'erba cipollina
Scampi mit Schnittlauch
Scampi gratinati
Gratinierte Scampi
Scampini con trevisana e grana al forno
Kleine Scampi mit Trevisaner Salat und Grana (Hartkäse), gebacken
Scampini in guazzetto allo zenzero
Kleine Scampi mit Ingwer geschmort
Scampini bolliti con ovoli o porcini (in stagione)
Kleine Scampi gekocht mit Kaiserlingen oder Steinpilzen (während der Saison)
Scampini e calamaretti in guazzetto con toscanelli
Kleine Scampi und Tintenfischchen, geschmort mit weißen Bohnen
Scampini e calamaretti alla griglia con carciofi e trevisana
Kleine Scampi und Tintenfischchen, gegrillt mit Artischocken und Trevisaner Salat
Cocktail di scampini in salsa aurora
Cocktail mit kleinen Scampi in Aurorasauce (Bechamelsauce, Sahne u. Tomatensauce)
Tortino di riso con gamberoni al curry
Reistörtchen mit großen Krebsen und Curry
Granchio bollito olio e limone
Gekochter Taschenkrebs mit Öl und Zitrone
Tagliata di Storione agli agrumi
Aufschnitt vom Stör mit Zitrusfrüchten
Tagliata di Pesce Spada scottato con insalata di campo
Angebratener Aufschnitt vom Schwertfisch mit Feldsalat
Pesce spada affumicato con soncino e pepe verde
Geräucherter Schwertfisch mit Soncinosalat und grünem Pfeffer
Pesce spada affumicato con fichi o ananas
Geräucherter Schwertfisch mit Feigen oder Ananas
Salmone affumicato

Räucherlachs
Salmone marinato all'aneto
Marinierter Lachs mit Dill
Salmone al forno con scamorza
Gebackener Lachs mit Scamorza-Käse
Involtino di salmone con punte di asparagi in crema fumé
Lachsrouladen mit Spargelköpfen in Räuchersöße
Gianchetti bolliti olio e limone
Gekochte junge Sardinen und Sardellen mit Öl und Zitrone
Gianchetti in frittatina
Frittierte jungen Sardinen und Sardellen
Triglia salvia e rosmarino al forno
Seebarbe gebacken mit Salbei und Rosmarin
Soglioline dell'Adriatico all'erba cipollina
Kleine Adriaseezungen mit Schnittlauch
Insalata di campo con scampini e calamaretti
Feldsalat mit kleinen Scampi und Tintenfischchen
Insalata di mare
Meeresfrüchtesalat
Insalata di mare con verdure
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse
Insalata di mare con melone
Meeresfrüchtesalat mit Honigmelone
Insalata di mare con patate
Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln
Insalata di polpo in guazzetto
Salat mit geschmorter Krake
Carusoli alla Montecristo
Carusoli (Weichtiere) à la Montecristo

Desserts

NACHSPEISEN

Misto di dolci alla Montecristo
Gemischte Süßspeisen à la Montecristo
Torta di cioccolato e pere calda con cioccolato fondente
Warmer Schoko-Birnenkuchen mit Zartbitterschokolade
Torta di mele calda con Calvados e gelato di crema
Warmer Apfelkuchen mit Calvados und Vanilleeis
Torta di pinoli
Pinienkernkuchen
Crostata di fragoline di bosco
Mürbeteigkuchen mit Walderdbeeren
Meneghina alla griglia con Grand Marnier
Mailänder Torte gegrillt mit Grand Marnier
Creme Broulé
Creme Broulé
Creme Caramel
Creme Caramel
Mousse al cioccolato
Schokoladenmousse
Mousse all'amaretto
Mousse mit Amaretto
Tiramisù
Tiramisù
Zabaione freddo
Zabaione kalt
Zabaione caldo con fragoline e gelato di crema
Zabaione warm mit kleinen Walderdbeeren und Vanilleeis
Puddings
Dessert dello chef
Dessert nach Art des Hauses

EIS UND SORBETS

Gelato alla Montecristo
Eiscreme à la Montecristo
Sorbetto al limone e Wodka
Zitronensorbet und Wodka
Sorbetto alla mela verde e Calvados
Sorbet aus grünen Äpfeln und Calvados
Sorbetto ai frutti di bosco e Porto
Sorbet aus Waldbeeren und Portwein
Sorbetto al mandarino con Mandarinetto
Mandarinsorbet mit Mandarinenlikör
Sorbetto all'anas e maraschino
Anassorbet und Maraschino

Sorbetto al merlone e Midori
Sorbet mit Honigmelone und Midori (Melonenlikör)
Sorbetto alla fragola
Erdbeersorbet
Sorbetto all'arancia
Orangensorbet

OBST

Misto bosco
Gemischte Waldfrüchte
Misto frutta di stagione
Gemischte Früchte der Saison
Misto frutta esotica
Gemischte Exotikfrüchte
Primizie
Frühobst

