

# Tentazioni

## Vorspeisen

### Bruschetta insolita

Rohe Riesengarnelen von Mazara del Vallo, kirsche Tomaten, Burrata (Mozzarella), Fische Sauce

€ 18

### Garusoli in umido

Gedünstete Meeresschnecke mit Knoblauch, Petersilie Brot und dehydrierte Oliven

€ 18

### Gli elementi di un saor

Gebackene Sardine, süß-sauer Zwiebeln und seine Sauce

€ 18

### La piovra e il suo ossobuco

Seepolyp, Käsepudding, Gemüse gremolada

€ 18

### Ricciola marinata

Marinierte Amberjack-Fisch mit grüne Sauce

€ 18

Lieber Gast! Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Nahrungsmittel haben erkundigen Sie sich über den Inhalt unserer Speisen und Getränke .

Der Fisch der Roh oder Halbroh angeboten wird ist nach der Regelung des Gesetzes CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3 Behandelt worden und Konform.

# Tentazioni

## *... die Tradition...*

### Baccalà mantecato



Eingelegter Kabeljau

€ 18

### Zuppa di cozze



Miesmuscheln mit Tomatensauce

€ 13

### Capesante gratinate



Gratinierte Jakobsmuscheln

€ 18

## *... der Vegetarier...*

### Asparagi cotti in estrazione di parmigiano e gel di limone bruciato



Spargel mit Parmesansauce und Zitronengelée

€ 13

### Zucca arrostita, spuma di montasio e croccante di semi di zucca



Gebratene Kürbis mit Montasio-Käsecreme und knusprige Kürbiskerne

€13

### Cremino di topinambur, daicon, crema alle olive taggiasche e tartufo




Topinambur Cremino, Daicon, Taggiasca Olivencreme und Trüffel

€14

# Tentazioni

## Erster Gang

Risotto con porro bruciato, vongole e fondo di bue ( min 2 pers.) 

Risotto mit gegrilltem Lauch, Rindersauce und Venusmuscheln

€ 20 pro Pers.

Raviolone con stoccafisso alla Vicentina 


Kabeljau-Ravioli mit Schaum aus Paprika, Taggiasca Oliven und Zwiebeln-Öl

€ 20

Fuselloni con cacciucco di triglia marinata, liquirizia e scamorza affumicata 


Nudeln mit marinierten Seebarben, Lakritze und geräuchertem Käse

€19

Spaghettoni aglio nero e limone bruciato e gambero rosso crudo 

Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Zitronen und rohen roten Garnelen

€ 22

Zuppa di pesce fredda 

Kalte Fischsuppe

€ 20


Lasagna Donuts


Überbacken Lasagna


€ 16

# Tentazioni


## *...die Tradition....*

Linguine mischiate a freddo in salsa d'acciughe   
Nudeln mit Sardinensauce  
€ 16


Spaghetti alle vongole   
Spaghetti mit Venusmuscheln  
€ 18

Fregola sarda risottata ai frutti di mare (min. 2 persone)   
Nudeln aus Sardinien wie ein Risotto mit Meeresfrüchten  
€ 20 pro Person

## *....der Vegetarier....*

Raviolo con mascarpone e mostarda Veneta su salsa di peperoni arrostiti   
Raviolo mit Weichkäse, venetianischem Senf und gebratener Paprikasauce  
€ 20

Risotto con estrazione di rapa rossa (min.2 persone)   
Risotto mit roten Beeten  
€ 16 a pers.

Spaghetti con aglio nero, olio e peperoncino e cime di rapa   
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Öl, Chilischote und Kohlrabi  
€ 16

# Tentazioni

## Zweiter Gang

### Tonnato

Panierter Thunfisch mit Fleischsauce und Mayonnaise mit Thunfisch  
€ 25

### Anguilla alla brace laccata in salsa 22

Gegrillter Aal mit Zwiebeln, roten Beten, Soyasauce  
€ 25

### Museppia con polenta arrostita e gel al nero

Gedünstete Tintenfisch mit Erbsencreme, Fladenbrot mit Tintenfischschmalz, Mascarpone und Feigen  
€ 25

### Terrina di coda di rospo e guancia brasata

Seeteufelerrine mit geschmorte Wange  
€ 25

*...come tradizione vuole....*

### Branzino grigliato gr. 450

Gegrillter Seebarsch  
€ 28

### Branzino di mare al sale min. gr. 800/100

Großer Seebarsch im Salzbett  
al hg. € 6.5 hg

### Rombo al forno con patate

Gebratener Steinbutt mit Kartoffeln  
al hg. € 5,5 hg

### Coda di rospo alla Mediterranea

Gebratener Seeteufel mit Oliven, Tomaten und Kartoffeln  
€ 25

# Tentazioni

## Filetto di manzo alla piastra gr.200

Gegrilltes Rindsfilet

€ 25

## Tomahawk di manzo gr.1000/1200

Rindfleisch

€ 6,5 hg

## La tagliata servita e cotta da voi

Geschnittene Rindfleisch vom Grill

€ 22,00

## *....der Vegetarier....*

## Cavolfiore arrosto, salsa al curry, zafferano e liquirizia

Gerösteter Blumenkohl mit safran und Lakritz-Curry Sauce

€ 18

## Patata germogliata con crème fraîche e erba cipollina

Ofenkartoffel mit crème fraîche und Schnittlauch

€ 18

## Parmigiana di melanzane

Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce

€ 18

Lieber Gast! Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Nahrungsmittel haben erkundigen Sie sich über den Inhalt unserer Speisen und Getränke .

Der Fisch der roh oder halbroh angeboten wird ist nach den Regeln des Gesetzes CE85372004 allegato III,capitolo 3, lettera D, punto 3 behandelt worden und konform.

# Tentazioni

**...il menu per i piccoli e non solo .....für kleine und grosse Kinder...**

*Lasagna con la tradizione della nonna - Lasagne wie bei Oma*

12.00

*Pasta con pomodoro San Marzano - Makkaroni mit frischer Tomatensauce* 

10.00

*Tortellini al ragù - Tortellini mit Sauce Bolognaise*

12.00

*Spaghetti alla carbonara*

10.00

*Pasta all'inglese - Nudeln mit Butter und Parmesan* 

10.00

*Prosciutto cotto - Schinken*

10.00

*Prosciutto crudo di San Daniele - Rohrschinken San Daniele*

12.00

*Wurstel e patate - Würstel mit Pommes frites*

10.00

*Petto di pollo grigliato con patatine - Gegrilltes Hähnchenbrustfilet*

14.00

*Cotoletta alla milanese con patatine - Paniertes Schweineschnitzel*

14.00

# Tentazioni

Chef Michele  
wählt für Sie...

## **Percorso "Le Tentazioni"**

Menu mit 7 Gerichten für Sie von unserem  
Chef ausgewählt

Euro 65

## **Percorso "La tradizione"**

Menu mit 5 Gerichten für Sie von unserem Chef  
ausgewählt

Euro 50

## **Percorso "Vegetariano"**

Menu mit 4 vegetarischen Gerichten für Sie von  
unserem Chef ausgewählt

Euro 40

Die Degustationsmenüs gelten für den gesamten Tisch