

PRIMI PIATTI DI PESCE

FISH FIRST COURSES – PREMIERS COURS AU POISSON – ERSTE FISCHGANG

Zuppa di Pesce

Fish soup (shrimps, mussels, clams etc.)

Soupe de poisson mélangés (crevettes, moules, coques etc.)

Fischsuppe (Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln etc.)

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with clams and garlic

Spaghetti aux palourdes à l'ail

Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauch

Spaghetti alle Seppie nere

Spaghetti with cuttle fish / squid (black sauce)

Spaghetti aux seiches et sauce noire

Spaghetti mit Tintenfisch

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti with tomato sauce, shrimps, mussels, clams, etc.

Spaghetti à la sauce tomate, crevettes, moules, coques, etc.

Spaghetti mit Tomatensauce, Garnelen, Venusmuscheln, etc.

Spaghetti Newborg

(gamberetti, panna e pomodoro)

Spaghetti with shrimps, cream and tomato sauce

Spaghetti à la sauce tomate, crème et crevettes

Spaghetti mit Garnelen, Sahne und Tomatensauce

PRIMI PIATTI DI TERRA

FIRST COURSES – PREMIERS COURS – ERSTE GÄNGE

Zuppa di Verdure

Vegetable soup

Potage aux légumes

Gemüsesuppe

Gnocchi al gorgonzola e noci

Gnocchi with gorgonzola and walnuts

Gnocchis au gorgonzola et aux noix

Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen

Bigoli all'Anatra

Typical Venetian pasta Duck Sauce

Pasta vénitienne typique au ragoût de canard

Pasta Nudeln mit Entensauce

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with beaten eggs, guanciale and cream

Spaghetti avec des oeufs battus, guanciale et crème

Spaghetti mit Eiern, guanciale und Sahne

Lasagne di Carne

Meat Lasagne

Lasagne à la viande

Fleisch-Lasagne