

MENU

RISTORANTE

all'Anguilla



CAORLE

*“Ristorante
all'Anguilla”*

*Anguilla s.n.c. di Bertoncello Giulia & C.
Calle Falconera, 5 – Centro Storico – 30021 Caorle (VE)*

Tel. 0421 84222 – cell. 327 7626382

www.ristoranteanguillacaorle.com

e-mail: ristoranteanguilla@libero.it

ANTIPASTI

VORSPEISEN-STARTERS

<i>1- Ostriche (n. 4 per porzione)</i> <i>Austern – Oysters (n. 4 für Portion – n. 4 for serving)</i>	€	26,00
<i>2 - Scampi Crudi</i> <i>Rohe Scampi</i> <i>Raw prawns-scampi</i>	€	35,00
<i>3 - Carpaccio di Branzino</i> <i>Carpaccio vom Seebarsch</i> <i>Slices of raw sea bass-carpaccio</i>	€	26,00
<i>4 - Tartare di Tonno Fresco</i> <i>Frisches Thunfisch-Tartar</i> <i>Fresh Tuna tartare</i>	€	26,00
<i>5 - Antipasto di Pesce Crudo</i> <i>Rohe Fisch Vorspeise</i> <i>Raw fish appetizer</i>	€	38,00
<i>6 - Vongole alla Marinara</i> <i>Venusmuscheln</i> <i>Clams marinara style</i>	€	18,00
<i>7 - Cozze alla Marinara</i> <i>Miesmuscheln</i> <i>Mussels marinara style</i>	€	17,00
<i>8 - Cozze al Pomodoro</i> <i>Miesmuscheln in Tomatensauce</i> <i>Mussels in tomato sauce</i>	€	18,00
<i>9 - Antipasto Misto della Casa</i> <i>Fischvorspeise-Meeresfrüchte Vorspeise</i> <i>Seafood hors d'oeuvre/Appetizer of mixed fish of the house</i>	€	28,00
<i>10 - Canestrelli "Bianchi" di Caorle alla Griglia</i> <i>Lokale weiße Klein Jacobsmuscheln vom Grill</i> <i>Grilled local white small scallops</i>	€	22,00

11 - Capesante "Nostrane" di Caorle alla Griglia (n. 3 per porzione)	€	22,50
<i>Lokale Jacobsmuscheln vom Grill (n. 3 für Portion)</i>		
<i>Grilled local scallops (n. 3 for serving)</i>		
12 - Cicale di Mare (Canocchie) al Naturale	€	21,00
<i>In dampf gegart Heuschreckenkrebs</i>		
<i>Steamed mantis shrimps</i>		
13 - Moscardini di Caorle (Folpetti) al Naturale	€	24,00
<i>Gekochte lokale Kleine Krake</i>		
<i>Boiled local small octopus</i>		
14 - Alici Marinate	€	18,00
<i>Marinierte Sardellen-Acciuoghe</i>		
<i>Marinated anchovies-acciuoghe</i>		
15 - Baccalà Mantecato	€	23,00
<i>Baccalà-Kabeljau-Creme</i>		
<i>Salt cod creamed</i>		
16 - Insalata di Polipo e Patate	€	22,00
<i>Gekochte Krake und Kartoffelsalat</i>		
<i>Boiled octopus and potato salad</i>		
17 - Sarde in Saor	€	18,00
<i>Frittierte Sardinen mit Zwiebeln</i>		
<i>Fried sardines with onions</i>		
18 - Gamberi in Saor	€	22,00
<i>Frittierte Garnelen mit Zwiebeln</i>		
<i>Fried shrimps with onions</i>		
19 - Cocktail di Gamberi	€	22,00
<i>Cocktail von Garnelen</i>		
<i>Shrimp cocktail</i>		
20 - Granzeola al Naturale	€	29,00
<i>Meerspinnen</i>		
<i>Spider-crab</i>		
21 - Prosciutto e Melone	€	18,00
<i>Rohes Schinken mit Melone</i>		
<i>Raw ham and melon</i>		

22 - Caprese - Mozzarella e Pomodoro € 16,00
Mozzarella Käse und Tomaten
Mozzarella cheese and tomato

PRIMI PIATTI

ERSTENKURSE – FIRST COURSES

23 - Piatto del Giorno € 22,00
Erste Gericht des Tages
First dish of the day

24 - Spaghetti al Nero di Seppia € 20,00
Spaghetti mit Tintenfischtinte
Spaghetti with cuttlefish-squid ink

25 - Paccheri al Branzino e Pomodorini € 22,00
Paccheri mit Seebarsch und Kirschtomaten
Paccheri with sea bass and cherry tomatoes

26 - Scialatielli allo Scoglio € 24,00
Scialatielli mit Meeresfrüchten
Scialatielli with seafood

27 - Spaghetti all'Astice (100 gr.) € 16,00
Spaghetti mit Hummer
Spaghetti with lobate

28 - Strozzapreti Gamberi Zucchine e Pomodorini € 21,00
Strozzapreti mit Garnelen Zucchini und Kirschtomaten
Strozzapreti with shrimp zucchini and cherry tomatoes

29 - Spaghetti alle Vongole € 18,00
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

30 - Risotto di Pesce (minimo per 2 persone) € 24,00
Reis mit Meeresfrüchten (mindestens 2 Personen)
Seafood rice (at least 2 people)

31 - Spaghetti al Pomodoro € 15,00
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

32 - *Spaghetti al Ragù* € 17,00
Spaghetti mit Fleischsauce
Spaghetti with meat sauce

33 - *Gnocchi* € 18,00

34 - *Lasagne* € 18,00

SECONDI PIATTI

HAUPTSPESIEN – SECOND COURSES

35 - *Fritto Misto* € 27,00
Gebakten Fisch gemischt
Fried mixed fish

36 - *Calamari Fritti* € 27,00
Gebakten Tintenfisch
Fried cuttlefish

37 - *Gamberi Fritti* € 27,00
Gebakten Garnelen
Fried king prawns

38 - *Sardine "Dorate" Fritte* € 19,00
Gebakten Sardinen
Fried sardines

39 - *Grigliata Mista di Pesce* € 37,00
Gemischter Fisch vom Grill
Mixed grilled fish

40 - *Sogliola "Nostrana" di Caorle alla Griglia* (100 gr.) € 8,50
Lokale gegrillte Sohle
Local grilled sole

41 - *Rombo/Soaso alla Griglia* (100 gr.) € 8,00
Steinbutt vom Grill
Grilled turbot

42 - *Rombo/Soaso al Forno con Patate (minimo per 2 persone) (100 gr.)* € 8,50
Gebackene Steinbutt mit Kartoffeln (mindestens 2 Personen)
Baked turbot with potatoes (at least 2 people)

43 - Branzino alla Griglia <i>Gegrilltem Seebarsch</i> <i>Grilled sea bass</i>	(100 gr.)	€	8,00
44 - Branzino al Forno con Patate <i>Gebackene Seebarsch mit Kartoffeln</i> <i>Baked sea bass with potatoes</i>	(100 gr.)	€	8,50
45 - Branzino al Sale (minimo per 2 persone) <i>Gebackenen Seebarsch in Salzkruste (mindestens 2 Personen)</i> <i>Sea bass baked in salt (at least 2 people)</i>	(100 gr.)	€	9,00
46 - Orata alla Griglia <i>Gegrillte Goldbrasse-Dorada</i> <i>Grilled sea bream</i>	(100 gr.)	€	8,00
47 - Seppioline "Nostrane" di Caorle alla Griglia <i>Lokale gegrillte Tintenfische</i> <i>Local grilled cuttlefish</i>		€	27,00
48 - Scampi alla Griglia <i>Gegrillten Scampi</i> <i>Grilled prawns-scampi</i>		€	35,00
49 - Gamberoni alla Griglia <i>Gegrillte Riesengarnelen</i> <i>Grilled king prawns</i>		€	32,00
50 - Astice "alla Griglia" - "alla Catalana" - o "Bollito" (100 gr.) <i>Gegrillt oder Gekocht oder Catalan (mit frisch-gekocht Gemuese) Hummer</i> <i>Lobster grilled-or boiled-or catalan (with fresh-boiled vegetables)</i>		€	16,00
51 - Anguilla alla Griglia <i>Gegrillter Aal</i> <i>Grilled eel</i>	(100 gr.)	€	9,00
52 - Cotoletta alla Milanese con Patate Fritte <i>Wienerschnitzel mit pommes frites</i> <i>Cutlet/Chicken breast with bread cooking with french fries</i>		€	19,00
53 - Petto di Pollo alla Griglia con Patate Fritte <i>Gegrillte Hühnerbrust mit pommes frites</i> <i>Grilled chicken breast with french fries</i>		€	19,00

CONTORNI

BEILAGEN - GARNISH

<i>Insalata Mista</i>	€	7,00
<i>Gemischter Salat- Mixed Salad</i>		
 <i>Spinaci</i>	 €	 8,00
<i>Spinat - Spinach</i>		
 <i>Verdure alla Griglia</i>	 €	 8,00
<i>Gegrilltes Gemüse- Grilled vegetables</i>		
 <i>Patate Fritte</i>	 €	 7,00
<i>Pommes frites - French fries</i>		

Gentili Ospiti... siamo lieti di informarVi che abbiamo ottemperato a tutte le misure di prevenzione e sanificazione dei nostri locali secondo decreto. La pulizia, la disinfezione e la sanificazione degli stessi avviene ogni giorno e dopo ogni servizio, attraverso l'uso di prodotti certificati e garantiti. Gli ambienti vengono periodicamente arieggiati, escludendo il ricircolo d'aria per gli impianti di condizionamento... che sono stati tutti puliti e sanificati. Ricordiamo inoltre che il "tovagliato" in uso segue anch'egli... il processo di lavaggio e di sanificazione certificato. Grazie per l'attenzione!!

Liebe Gäste... wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir alle Maßnahmen zur Verhinderung und Sanitate unserer Räumlichkeiten per Dekret eingehalten haben. Die Reinigung, Desinfektion und Desinfektion des gleichen erfolgt jeden Tag und nach jedem Service durch den Einsatz von zertifizierten und garantierten Produkten. Die Zimmer werden regelmäßig belüftet, mit Ausnahme der Luftrückführung für Klimaanlage... die alle gereinigt und desinfiziert wurden. Wir erinnern uns auch daran, dass die "Tischdecke" im Einsatz auch folgt... zertifizierten Wasch- und Desinfektionsprozess. Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!!

Dear Guests... we are pleased to inform you that we have complied with all the measures to prevent and sanitize our premises according to decree. The cleaning, disinfection and sanitization of the same takes place every day and after each service through the use of certified and guaranteed products. The rooms are periodically aired, excluding the air recirculation for air conditioning systems... that have all been cleaned and sanitized. We also remember that the "tablecloth" in use also follows... the certified washing and sanitization process.

Thank you for your attention!!

Gradito ospite, per GarantirLe la qualità, cuciniamo per Lei solamente "espresso".

Ci scusiamo pertanto fin d'ora di ogni eventuale attesa.

Willkommen Gast, um Ihnen hochwertige Koch für Sie nur zum Ausdruck gebracht.

Wir entschuldigen uns wenn Sie müssen warten.

Dear guest, in order to provide high quality cooking we prepare on receipt of your order and apologize for any delay caused.

I nostri prodotti vengono serviti sempre freschi.

Per causa di "forza maggiore" alcune pietanze possono essere surgelate.

Unsere Produkte sind immer frisch serviert. Aufgrund höherer Gewalt einige Gerichte können eingefroren werden.

Our products are served fresh. Exceptionally some dishes may be frozen.

Servizio - Service € 3,50

DESSERT

Polenta (Tipico Dolce di Caorle) <i>Typischen Kuchen Caorle – Typical cake Caorle</i>	€	8,50
Tiramisù	€	8,00
Tartufo Nero (Cioccolato) o Bianco (Vaniglia e Caffè) <i>Schokolade oder Vanille und Kaffee Trüffel-Eis Chocolate or Vanilla and coffee truffle</i>	€	8,00
Meringata <i>Meringe Torte/Mereng/Meringue</i>	€	8,50
Sgroppino (Da Bere: Gelato al Limone e Vodka) <i>(Zu Trinken: Zitroneneis und Wodka) (To drink: lemon ice-cream and Vodka)</i>	€	7,50
Sorbetto Fragola e Porto (Al cucchiaino) <i>Erdbeer- und Portweinsorbet (Zum Löffel) Strawberry and port sorbet (To the spoon)</i>	€	9,00
Pannacotta alle Fragole/al Cioccolato/al Caramello <i>Pannacotta mit/with Erdbeeren-strawberries (oder-or) Schokolade-chocolate (oder-or) Karamell-caramel</i>	€	8,50
Sfogliatina con Crema Chantilly e Fragole <i>Blätterteig-Creme mit Erdbeeren Puff pastry with cream and strawberries</i>	€	9,00
Crema Catalana <i>Katalanische Creme Catalan Cream</i>	€	9,00
Frutta: Fragole e/o Melone <i>Obst: Erdbeeren und/oder Melone Fruit: strawberries and /or melon</i>	€	8,50

Le informazioni relative agli allergeni (sostanze responsabili di intolleranze alimentari e allergie) presenti negli alimenti somministrati sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Die Daten von Allergene (Substanzen zur Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien verantwortlich ist) in der Nahrungsaufnahme eingenommen werden, indem die Service-Personal zur Verfügung.

The data relating to allergens (substances responsible for food intolerances and allergies) in food administered are available by contacting the service personnel.