

# *Ja* *Kambusa* RISTORANTE



## *Gluten free und Fischrestaurant*

*KAMBUSA-ERLEBNIS MIT EINEM FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ.*

*6-Gänge-Menü nach Wahl des Küchenchefs mit drei  
Vorspeisen, einem Ersten Gang, einem Hauptspeisen und einem  
Dessert € 75 pro Person, Getränke nicht inbegriffen,*

*das Degustationsmenü gilt für den gesamten Tisch.*

*Die frischen Nudeln stammen aus eigener Produktion und werden mit 40 Eigelb pro Kg Bio-Mehl hergestellt*

Wenn das Frischprodukt fehlt, wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt

Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können Sie sich an das Servicepersonal wenden.

Il pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattitura a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. Ce 853/2004 allegato 3, Sez. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Gedeck € 3,50, Balda Mineralwasser 0,75 cl € 3,50

## *Fisch Vorspeisen*

*Gran Cruditè La Kambusa (Empfohlen für 2 Personen)*

*2 Rote Garnelen von Sizilien, 2 Kaisergranat, 2 Austern Fin de Clare, Wolfbarsch Caspaccio, Thunfisch Tartar, Wildlachs Tartar und CroakerFisch Tartar*

*49*

*Meerestrilogie*

*Thunfisch Tartar, Croakerfisch Tartar, Amberjack Tartar*

*21*

*Austernverkostung*

*2 Austern Fin de Claire, 2 Gillardeau Austern Grand Crù, 2 Tambouriech Austern, das Rosa des Po-Deltas*

*29*

*Tolles Gratin mit Austern Kys, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Kaisergranat und Schwertmuscheln mit gehackte Pistazien*

*21*

*Gegrillter Oktopus mit Bohnencreme und sautiert Schawarzkohl*

*19*

*Sardinen in Saor mit Sltanien Karamellisierten Zwieberln und Pinienkernen*

*15*

*Kobeljaucreme mit gerostetes Polenta*

*15*

*Dop-Radicchio-Flan auf Monte Veronese- Fondue und Garnelen in Kataifi*

*15*

## *Fleisch Vorspeisen*

*Rindertartar mit Tropea-Zwiebel, Eigelb und Truffelscheiben  
(min. 2 portionen) 21 zu eins*

*Rohschinken D.O.P Walter Brianza 24 monate und Stracciatella aus Andria IGP*

*16*

*Auberginen Parmigiana*

*16*

## *Fisch Erste Gänge*

*Hausgemachte Tagliolini mit Blau Hummer und rote und gelbe Pachino Tomaten*  
35

*Meeresfruchte-Risotto mit kleinen Fishen und Schalentieren*  
*(min. 2 personen)*  
23 zu eins

*Tortelloni gefüllt mit Wolfsbarsch auf Schalentiercreme und konfektionierten Kirschtomaten*  
21

*Spaghetti mit Venusmuscheln und Meerasche Bottarga*  
21

*Paccheri mit Croaker-ragù, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten*  
19

## *Fleisch Erste Gänge*

*Paccheri mit gelben und roten Kirschtomaten und Stracciatella aus Andria IGP*  
18

*Hausgemachte Bigoli al Torchio mit Entenragout*  
16

*Hausgemachte Bigoli al Torchio mit Cacio e Pepe*  
16

*Sahne des Tages mit Brotwürfeln*  
13

## *Fisch Hauptspeisen*

*Gemischter Gegrillter Kaiser ( Empfohlen für 2 personen )  
2 Kaisergranat, 2 Garnelen, 2 Jakobsmuscheln, 2 Calamari, Thunfischfilet, Unser Fisch des  
Tages (Wolfsbarsch und Adlerfisch Filet) und ein Hummer (600gr)  
125*

*Special Gemischter Gegrillter Fisch ( Empfohlen für 2 personen)  
2 Kaisergranat, 2 Garnelen, 2 Jakobsmuscheln, 2 Calamari, Unser Fisch des Tages  
(Wolfsbarsch und Adlerfisch Filet)  
78*

*Blauer Hummer nach Katalanischer Art (600gr.)  
59*

*Fisch des Tages (Steinbutt, Rot Senapper, Petersfisch, Rotbrasse) Vom Grill oder im Ofen  
gegart mit beilagen  
Für 2 portionen € 6,50 pro hg*

*Germischer Frittiert Teller mit Aioli Sauce  
25*

*Thunfisch Tataki auf Topinamburcreme und Topinamburscheibe  
25*

*Gegrillter Wolfsbarsch serviert mit saisonalen beilagen  
25*

*Gebratener Croaker-Fisch serviert mit gelben roten Kirschtomaten Taggiasche Oliven  
25*

## *Fleisch Hauptspisen*

*Gegrilltes iriches Black Angus T-bon serviert mit saisonalen beilagen  
29*

*Geshmorte Rindfleisch mit Amarone unt Kartoffelpuree  
23*

*Saisonalen Beilagen*

*Gebratener Babyspinat, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Gegrilltes Gemuse, Gemischter Salat  
6*