

**NERO  
DI SEPPIA**

## ANTIPASTI CRUDI

**SCAMPO CRUDO AL PEZZO** 5,5 €

*il nostro piatto più scelto*

1 SCAMPI PRAWN

1 KAISERGRANAT

**OSTRICA AL PEZZO** 5,5 €

*il nostro piatto più scelto*

1 OYSTER

1 AUSTER

**GRAN CRUDO DELLA CASA** 37 €

*il nostro piatto più scelto*

1 SCAMPO, 1 MAZZANCOLLA, 1 GAMBERO ROSSO DI SICILIA, 1 OSTRICA,  
1 CAPASANTA, TARTARE DI TONNO, BRANZINO, SALMONE

1 SCAMPI PRAWN, 1 PRAWN, 1 SICILIAN RED PRAWN, 1 OYSTER, 1 SCALLOP,  
TUNA TARTARE, SEA BASS, SALMON

1 KAISERGRANAT, 1 RIESENGARNELE, 1 SIZILIANISCHE ROTE GARNELE,  
1 AUSTER, 1 JAKOBSMUSCHEL, THUNFISCH TARTAR, WOLFSBARSCH, LACHS

**TRIS DI TARTARE** 24 €

TONNO, SALMONE, BRANZINO

TUNA, SALMON, SEA BASS

TARTAR TRIS AUS THUNFISCH, LACHS UND WOLFSBARSCH

**CRUDITE** 25 €

2 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 1 GAMBERO ROSSO DI SICILIA,  
1 MAZZANCOLLA, 1 TARTARE TONNO

2 OYSTERS, 2 SCAMPI PRAWN, 1 SICILIAN RED PRAWN, 1 PRAWN, 1 TUNA TARTARE

2 AUSTERN, 2 KAISERGRANAT, 1 SIZILIANISCHE ROTE GARNELE,  
1 RIESENGARNELE, 1 JAKOBSMUSCHEL, THUNFISCH TARTAR

**TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E PISTACCHIO** 23 €

TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND PISTACHIOS

THUNFISCH TARTAR MIT AVOCADO UND PISTAZIENT

## ANTIPASTI COTTI

### ANTIPASTO MISTO DELLA CASA **28 €**

SHRIMP, SHRIMP SCAMPI, SWEET AND SOUR SARDINES, SALTED COD, SWEET AND SOUR SHRIMP, FAN SHELLS, KING SCALLOPS, BREADED AND FRIED SARDINES

GARNELEN, KAISERGRANAT, SCHNAPPER, STOCKFISCHMUS, SARDEN IN SAOR (SARDINEN MIT ZWIEBELN IM ESSIG MIT PINIENKERNEN UND ROSINEN), GARNELEN IN SAOR (GARNELEN MIT ZWIEBELN IM ESSIG MIT PINIENKERNEN UND ROSINEN), KLEINE PILGERMUSCHEL, SARDEN GEBRATEN

### SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA **18 €**

MARINATED SALMON WITH PINK PEPPERCORNS  
MARINIERTER LACHS MIT ROSA BEEREN

### GRATEN **19 €**

1 CAPASANTA, 3 CANESTRELLI, 2 GAMBERONE  
1 SCALLOPS, 3 FAN SHELLS, AND 2 LARGE PRAWNS AU GRATIN  
1 GRATINIERTEM, 3 JAKOBSMUSCHEL, 2 KLEINES PILGERMUSCHEL

### MANTECATI MISTI **18 €**

*il nostro piatto più scelto*

DENTICE, BACCALÀ E SARDE IN SAOR

WHIPPED SALT COD SPREAD, WHIPPED SEA BREAM SPREAD,  
SARDE IN SAOR: (VENETIAN SWEET AND SOUR SARDINES)

SCHNAPPER, STOCKFISCHMUS UND SARDEN IN SAOR  
(SARDINEN MIT ZWIEBELN IM ESSIG MIT PINIENKERNEN UND ROSINEN)

### TENTACOLI DI PIOVRA ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLE CIME DI RAPA **19 €**

GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH TURNIP TOPS SAUCE  
GEGRILLTE OKTOPUSTENTAKEL MIT RÜBENSPIEZEZEN SOSSE

### POLPO CON POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE SU PUREA DI PATATE **19 €**

OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES, SERVED  
OVER MASHED POTATOES

OKTOPUS MIT KIRSCHTOMATEN TAGGIASCHE OLIVEN AUF  
KARTOFFELPÜREE

### IMPEPATA DI COZZE IN BIANCO **16 €**

STEAMED MUSSELS WITH CRUSHED BLACK PEPPER  
GESPICKT MUSCHELN MIT PFEFFER OHNE TOMATEN

### SAUTE' DI CAPPE MISTE IN ROSSO **19 €**

SAUTÈED MUSSELS AND CLAMS IN TOMATO SAUCE  
GEMISCHTE MUSSELN SAUTÉE MIT TOMATE

### POLIPO ALL'INSALATA CON POMODORINI E MISTICANZA **20 €**

OCTOPUS SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND MIXED GREENS  
OKTOPUS SALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GEMISCHTER SALAT

## PRIMI PIATTI

### LINGUINE SCAMPI E POMODORINI **25 €**

LINGUINE PASTA WITH SCAMPI PRAWN AND CHERRY TOMATOES,  
FRESH PARSLEY AND GARLIC

LINGUINE NUDELS MIT KAISERGRANAT UND KIRSCHTOMATEN,  
KNOBLAUCH UND PETERSILIE.

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE **22 €**

RISOTTO WITH SEAFOOD  
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

### SPAGHETTI ALLE PEVARASSE **17 €**

SPAGHETTI PASTA WITH LOCAL CLAMS "PEVARASSE"  
SPAGHETTI NUDELN MIT MUSCHELN

### CALAMARATA CON CIME DI RAPA, COZZE E GAMBERO ROSSO **18 €**

CALAMARATA PASTA WITH TURNIP TOPS, MUSSELS, AND RED PRAWNS  
CALAMARATA NUDELN MIT RÜBENSPIZZEN, MUSCHELN UND ROTE GARNELEN  
AUS SIZILIEN

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO **19 €**

SPAGHETTI PASTA WITH MIXED MUSSELS AND GARNISHED WITH  
FRESH PARSLEY  
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTE UND MIT PETERSILIE GARNIERT

### BIGOLI IN SALSA **16 €**

BIGOLI PASTA IN A CREAMY ANCHOVIES AND ONION SAUCE  
BIGOLI NUDELN MIT SARDELLEN UND ZWIEBEL SAUCE

### PACCHERI CON MOSCARDINI DI CAORLE E POMODORINI **19 €**

PACCHERI PASTA WITH LITTLE OCTOPUS AND TOMATO SAUCE  
PACCHERI NUDELS MIT KLEINE OCTOPUS MIT TOMATENSAUCE UND WEICHE POLENTA

## PRIMI PIATTI



**TECIA JESOLANA (ZUPPA) € 22 €**

*il nostro piatto più scelto*

MUSSELS SOUP

MUSCHELSUPPE MIT TOMATENSAUCE

**GNOCCHI AL GRANSO PORO FRESCO E POMODORINI 21 €**

HAND MADE POTATO GNOCCHI WITH FRESH CRAB "GRANSO PORO" AND CHERRY TOMATOES

KARTOFFEL GNOCCHI MIT FRISCHEN KRABBEN (GRANSO PORO) UND KIRSCHTOMATEN

**CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE € 19 €**

CALAMARATA PASTA WITH MUSSELS

CALAMARATA NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN

**PACCHERI CAPASANTA E PORCINO € 17 €**

PACCHERI PASTA WITH SCALLOP AND PORCINI MUSHROOMS

PACCHERI NUDELN MIT JAKOBSMUSCHEL UND PORCINI PILZEN

**SPAGHETTI ALLA BUSERA 19 €**

SPAGHETTI PASTA IN A SAUCE OF TOMATO AND FRESH PRAWNS

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE UND GARNELEN

**LINGUINE AL NERO DI SEPIA 19 €**

LINGUINE PASTA WITH CUTTLEFISH INK

LINGUINE NUDELN MIT TINTENFISCH-TINTE

## SECONDI PIATTI

### GRIGLIATA DI PESCE CON POLENTA g **28 €**

MIXED GRILL FISH WITH POLENTA  
GEMISCHTER FISCHGRILL MIT POLENTA

### TRANCIO DI BACCALÀ AL VAPORE CON VERDURE RIPASSATE **21 €**

SLICET OF STEAMED COD WITH SAUTEED VEGETABLES  
SCHEIBEN GEDÄMPFTER KABELJAU MIT GEKOCHTEM GEMÜSE

### PESCATO DEL GIORNO **75 HG €**

FISH OF THE DAY, PRICE BY THE 100 GRAMS  
FISCH DES TAGES, PREIS FÜR 100 GRAMM

### TRANCIO DI SALMONE CON VERDURE **19 €**

SALMON STEAK WITH PAN-COOKED VEGETABLES  
LACHS-SCHEIBE MIT GEKOCHTES GEMUSE

### SEPIE IN UMIDO CON POLENTA MORBIDA g **17 €**

STEWED CUTTLEFISH ON A BED OF SOFT POLENTA  
GESCHMORTER TINTENFISCH MIT WEICHE POLENTA

### SEPIE AI FERRI g **20 €**

GRILLED CUTTLEFISH  
GEGRILLTE TINTENFISCH

### SEPIE ALLA VENEZIANA g **19 €**

CUTTLEFISH COOKED IN A SQUID INK SAUCE AND SERVED ON A BED OF  
SOFT YELLOW POLENTA  
TINTENFISCH AUF "VENEZIANA" (IN TINTENFISCH-TINTE GEKOCHT UND  
SERVIERT AUF WEICHER POLENTA

### TRANCIO DI OMBRINA CON MISTICANZA E POMODORINI **22 €**

SLICE OF CROAKER FISH WITH MIXED SALAD AND CHERRY TOMATOES  
SCHEIBE CROAKER FISCH MIT GEMISCHTER SALAT UND KIRSCHTOMATEN

### TAGLIATA DI TONNO **21 €**

TUNA STEAK WITH MIX SALAD AND CHERRY TOMATOES  
THUNFISCHSTEAK MIT KLEINE TOMATEN UND GRUNER SALAT

### CALAMARI AI FERRI CON POLENTA MORBIDA g **19 €**

GRILLED SQUID ON A BED OF SOFT POLENTA  
GEGRILLTER CALAMAR MIT WEICHE POLENTA

### MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA MORBIDA

*il nostro piatto più scelto*

**18 €**

SMALL OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE ON A BED OF SOFT POLENTA  
KLEINE OKTOPUS MIT TOMATENSAUCE UND WEICHE POLENTA

## FRIGGITORIA

**CODA DI ROSPO** Ω **16 €**

FRIED MONKFISH

FRIEIERTE SEETEUFEL

**FRITTURA DI SARDE** **16 €**

FRIED SARDINES

FRIEIERTE SARDINEN

**GAMBERONI FRITTI** **25 €**

FRIED PRAWNS

FRIEIERTE GARNELLEN

**FRITTO MISTO** Ω **24 €**

MIXED FRIED FISH

GEMISCHTER FRIEIERTE FISCH

**BACCALÀFRITTO** **19 €**

FRIED COD

FRIEIERTE STOCKFISCH

**CALAMARI FRITTI** Ω **20 €**

FRIED SQUID

FRIEIERTER CALAMAR

## CONTORNI

**VERDURA FRESCA DI STAGIONE** **5 €**

MIXED SALAT

GEMISCHTER SALAT

**PATATINE FRITTE** Ω **5 €**

FRENCH FRIES

POMMES FRITES

**PATATE AL FORNO** **5 €**

BAKED PATATOES

GEBACKENE KARTOFFELN

**VERDURE RIPASSATE** Ω **5 €**

PAN-COOKED VEGETABLES

GEKOCHTES GEMÜSE

## MENU DI TERRA

### ANTIPASTI

**PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE 18 €**

SAN DANIELE HAM AND MELON  
SAINT DANIEL SCHINKEN UND MELONE

**PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA 18 €**

SAN DANIELE HAM AND BUFFALO  
SAINT DANIEL SCHINKEN UND BÜFFEL

**CAPRESE 16 €**

BUFALA E POMODORO  
BUFFALO AND TOMATO  
BÜFFEL UND TOMATE



## PRIMI

LASAGNE AL FORNO **13 €**

BAKED LASAGNE  
GEBACKENE LASAGNE

GNOCCHI ALLA SORRENTINA **13 €**

POMODORO E BUFALA  
TOMATO AND BUFALA  
TOMATE UND BÜFFEL

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACCIUGHE **11 €**

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACCIUGHE  
SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILLI PEPPER AND ANCHOVIES  
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL, CHILISCHOTEN UND SARDELLEN

BIGOLI CACIO E PEPE **15 €**

BIGOLI PASTA WITH CREAMY PECORINO CHEESE SAUCE AND  
GROUND BLACK PEPPER

BIGOLI NUDELN MIT CREMIG PECORINO SOSSE UND GEMAHLENER  
SCHWARZER PFEFFER

## SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI RUCOLA E GRANA **22 €**

SLICED BEEF WITH RUCOLA TOMATOES AND GRANA  
RINDFLEISCHSCHEIBEN MIT RUCOLA-TOMATEN UND GRANA

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE **14 €**

CHICKEN CUTLET WITH FRENCH POTATOES  
HÜHNERKOTTELET MIT POMMES FRITES

## PINSA ROMANA O CLASSICA

### SAPORITA **14 €**

POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO, BURRATA, GRANA, POMODORINI, RUCOLA, BASILICO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SAN DANIELE HAM, BURRATA CHEESE, GRANA CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD, BASIL

TOMATE, MOZZARELLA, SAN DANIELE SCHINKEN, BURRATA, GRANA KÄSE, KIRSCHTOMATEN, ROCKETE, BASILIKUM

### SAN DANIELE **15 €**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO SAN DANIELE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SAN DANIELE HAM

TOMATE, MOZZARELLA, SAN DANIELE SCHINKEN

### PATATOSA **10 €**

POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRENCH FRIES

TOMATE, MOZZARELLA, POMMES FRITES

### INVADENTE **13 €**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, FUNGHI, PECORINO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED HAM, MUSHROOMS, PECORINO CHEESE

TOMATE, MOZZARELLA, GEGRILLTER SCHINKEN, PILZE, PECORINO KÄSE

### TONNO E CIPOLLA **12 €**

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONION

TOMATE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL

### BUFALINA **13 €**

POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, POMODORINI, ORIGANO, BASILICO, AGLIO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, OREGANO, BASIL, GARLIC

TOMATE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, OREGANO, BASILIKUM, KNOBLAUCH



## VULCANO

*il nostro piatto più scelto*

**13 €**

POMODORO, MOZZARELLA, AGLIO, CAPPERI, OLIVE, PEPERONI, ACCIUGHE, SPIANATA PICCANTE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, CAPERS, OLIVES, PEPPERS, ANCHOVIES, SPICY SPIANATA

TOMATEN, MOZZARELLA, KNOBLAUCH, KAPERN, OLIVEN, PAPRIKA, SARDELLEN, WÜRZIGE SPIANATA

## FRESCA **13 €**

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, GRANA, POMODORINI, BASILICO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, GRANA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BASIL

TOMATE, MOZZARELLA, RAKETE, GRANA KÄSE, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

## MARGHERITA **8,5 €**

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL

TOMATE, MOZZARELLA, BASILIKUM

## CAPRICCIOSA **13 €**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFINI, ACCIUGHE, OLIVE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, ANCHOVIES, OLIVES

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, SARDELLEN, OLIVEN

## FRUTTI DI MARE BIANCA **19,5 €**

MOZZARELLA, SCAMPI, COZZE, GAMBERI, CALAMARO, CAPA SANTA, CANESTRELLO

MOZZARELLA, SCAMPI, MUSSELS, SHRIMPS, SQUID, CAPA SANTA, CANESTRELLO

MOZZARELLA, SCAMPI, MUSCHELN, GARNELEN, TINTENFISCH, CAPA SANTA, JAKOBSMUSCHELN

## FOCACCIA **7,5 €**

OLIO, ROSMARINO

## DESSERT

**TIRAMISÙ FATTO IN CASA 6 €**

HOMEMADE TIRAMISU  
HAUSGEMACHT TIRAMISÚ

**BUSSOAI VENEZIANI CON CREMA PASTICCERA 6 €**

VENETIAN BUSSOLAI BISCUITS WITH CUSTARD CREAM  
VENEZIANISCH KEKSE BUSSOLAI MIT EIERCREME

**CHEESECAKE CON FRUTTA DI STAGIONE 6 €**

CHEESECAKE WITH SEASONAL FRUIT  
CHEESECAKE MIT FRÜCHTEN

**PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE 6 €**

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT  
PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN

**SGROPPINO AL LIMONE 6 €**

ITALIAN LEMON SORBET  
ITALIENISCHE ZITRONE SORBET

## BEVANDE

ACQUA NATURALE E GASATA 0,75ML 4 €  
NATURAL OR SPARKLING WATER  
MINERALWASSER

ACQUA TONICA 0,33ML 4 €  
TONIC WATER  
TONICWASSER

SPRITE 0,33ML 4 €

COCA COLA/ZERO 0,33ML 4 €

FANTA 0,33ML 4 €

THE' LIMONE E PESCA 0,33ML 4 €  
LEMON OR PEACH TEA  
EISTEE ZITRONE ODER PFIRSICH

SUCCO MELA/ARANCIA 0,30ML 4 €

## BIRRA ALLA SPINA

BIRRA BIONDA 0,30ML 4 €

DRAFT BEER  
BIER VOM FASS

BIRRA BIONDA 0,50ML 6 €

DRAFT BEER  
BIER VOM FASS

## VINI ALLA SPINA

BIANCO FERMO, RABOSO, BIANCO FRIZZANTE

WHITE WINE, RABOSO, SPARKLING WHITE WINE  
WEISSWEIN, RABOSO, PERLWEIN

1 CALICE 2,50 €

1/4 LT 4,50 €

1/2 LT 6 €

1 LT 12 €

COPERTO 2,50

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE PER GLI INGREDIENTI DEI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Maiondorie, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchia, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interni usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### LUPINI

Presenti in cibi sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia. Marmellate, funghi secchi, conserve ecc..



### UOVA E DERIVATI

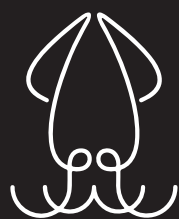
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo



(\*) ALCUNI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ, A VOLTE POTRANNO ESSERE CONFEZIONATI CON CIBI CONGELATI O SURGELATI E VERRANNO INDICATI CON IL SIMBOLINO TRA LE PARENTESI

**NERO DI  
SEPPIA  
VI RICORDA  
CHE FA  
ANCHE SERVIZIO  
DI GASTRONOMIA  
D'ASPORTO**





**NERO DI SEPPIA**