



Crudites

Selection of raw fish "Duilio" Auswahl an rohem Fisch "Duilio"	38
Sea bass tartare, ginger, yogurt dressing and cucumber extract Seebarsch Tartar, Ingwer, Yoghurt-Dressing and Gurkeextrakt	20
Red prawn's carpaccio with aromatic herb pesto, white chocolate and passionfruit dressing Rote Garnelen Carpaccio, Kräuter-Pesto, weisse Schokolade und Maracuja Dressing	22
Marinated amberjack in ceviche, raw vegetables with EVO oil and mojito sorbet Marinierte Adlerfisch in Ceviche, mit rohe Gemüse mit EVO-Öl und Mojito Sorbet	18
Make your choice (price per piece): Treffen Sie Ihre Wahl (Preis pro Stück):	
Scampi	4,5
Caorlina oyster Caorlina Auster	5
Kristale oyster Kristale Auster	6
Caorle scallop Caorle Jakobsmuschel	6
Adriatic "Mazzancolle" prawn Adria "Mazzancolle" Garnelen	5
Mazara red prawn Mazara rote Garnelen	4



Starters - Vorspeisen

<i>Codfish: denatured, creamed and crispy</i> <i>Stockfisch: denaturiert, cremig und knusprig</i>	24
<i>Caorle seafood (scallop, pilgrim, cappelunghe and filled mussels)</i> <i>Caorle Meeresfrüchte (Jakobsmuschel, Kammuschel, Cappelunghe und gefüllten Miesmuscheln)</i>	26
<i>Cicchetti Veneziani (codfish, steamed prawns, marinated anchovies, cuttlefish salad and octopus)</i> <i>Cicchetti Veneziani (Stockfischmus, gedämpften Garnelen, marinierte Sardellen, Tintenfische-Salat und Krake)</i>	20
<i>Steamed "Mazzancolle" prawn, sweet and sour raspberries and Caprino cheese</i> <i>Gedämpfte "Mazzancolle" Garnelen, süßsüßen Himbeere und Caprino Käse</i>	20
<i>Scallop, prawns and sardines in "Saor" style</i> <i>Jakobsmuschel, Garnelen und Sardinen nach „Saor“ Art</i>	18
<i>Cuttlefish "Cappuccino" with squid ink</i> <i>Tintenfisch "Cappuccino" mit Tintenfishtinte</i>	17
<i>Beef tartare with Gorgonzola cheese sauce</i> <i>Rindertartar mit Gorgonzola Käsesauce</i>	19
<i>Veal carpaccio with tuna mousse and olive powder</i> <i>Kalbs-Carpaccio mit Thunfischmousse und Olivenpulver</i>	16



First Courses – Erste Gänge

<i>“Festival“ Fish soup</i> <i>„Festival“ Fischsuppe</i>	22
<i>Risotto with cuttlefish ink, Porcini mushrooms and tomato gravy (min. 2 people)</i> <i>Risotto mit Tintenfischfarbe, Steinpilzen und Tomatensauce (min. 2 Personen)</i>	20
<i>Activated charcoal-Tagliolino with Mantis shrimps and pumpkin flowers</i> <i>Holzkohle-Tagliolini mit Heuschreckenkrebsen und Kürbisblüten</i>	22
<i>Hazelnut gnocchi with scallops and Datterino tomatoes crumble</i> <i>Haselnuss gnocchi mit Jakobsmuscheln und Datterino-Tomaten-Crumble</i>	20
<i>Spaghetti with black garlic, baby squids and chili pepper</i> <i>Spaghetti mit Schwarzem Knoblauch, Babytintenfische und Chilischote</i>	22
<i>Tortelli “Carbonara” style with red prawn tartare</i> <i>Tortelli nach “Carbonara” Art mit roten Garnelen-Tartar</i>	20
<i>Typical Italian pasta: Pasta “Carbonara” style, “Bolognese” style,</i> <i>“Cacio e Pepe” style</i> <i>Typische italienische Nudeln: Nudeln nach “Carbonara” Art, “Bolognese” Art,</i> <i>“Cacio e Pepe” Art</i>	15



Second Courses – Zweite Gänge

<i>Sea bass bites with raw ham and sage, zucchini crème</i> <i>Seebarsch-Häppchen mit Rohschinken und Salbei, Zucchini-creme</i>	26
<i>Roasted shi drum with Prosecco dressing and parsley root</i> <i>Gebratener Schattenfisch mit Prosecco-Dressing und Petersilienwurzeln</i>	25
<i>Octopus, "Burrata" cheese, potatoes foam and octopus' mayonnaise</i> <i>Krake, "Burrata" Käse, Kartoffelschaum und Krake Mayonnaise</i>	24
<i>Tataki tuna with seared leeks and reduction of red wine and honey</i> <i>Tataki Thunfisch mit angebratenem Lauch und Rotwein- und Honig-Reduktion</i>	22
<i>Mixed fried with julienne vegetables</i> <i>Fritto Misto-Fische mit Julienne Gemüse</i>	22
<i>Codfish confit and fish fumet with red miso</i> <i>Kabeljau confierter mit roter Miso-Fischfond</i>	22
<i>Cuttlefish "Pescatora" style with polenta</i> <i>Tintenfisch nach "Pescatora" Art mit Polenta</i>	18
<i>Catch of the day: baked, salt crusted or grilled</i> <i>Fang des Tages: gebacken, Salz gekochter oder gegrillt</i>	100g 7/8
<i>Angus fillet with gorgonzola sauce and roasted potatoes</i> <i>Angusfilet mit Gorgonzola-Sauce und gebackene Kartoffel</i>	28
<i>Liver Venetian stule</i> <i>Venezianische Leber</i>	22
<i>Pork ribs with BBQ sauce and rosemary potatoes</i> <i>Schweinerippchen mit BBQ-Sauce und Rosmarinkartoffeln</i>	22



Dessert - Nachspeise

<i>Underwood: chocolate, cocoa crumble, raspberry, Porcini mushrooms aroma</i> <i>Das Unterholz: Schokolade, Kaka-Crumble, Himbeere, Steinpilze-Aroma</i>	11
<i>Nut chocolate and raspberry, cocoa and habanero sorbet, pistachio bread</i> <i>Gianduia Schokolade und Himbeere, Kakao und Habanero Sorbet, Pistazienbrot</i>	11
<i>Exotic sundae with coconut, pineapple and passionfruit</i> <i>Exotischer Eisbecher mit Kokos, Ananas und Maracuja</i>	10
<i>Tiramisù</i>	10
<i>"Duilio" caramelized fruit with vanilla ice cream</i> <i>"Duilio" karamellisierte Früchte mit Vanilleeis</i>	9
<i>Passion fruit and purple cabbage sorbet with green apple cream and yuzu</i> <i>Maracuja- und Rotkohl-Sorbet mit Grünem Apfel-Cremesuppe und Yuzu</i>	9

Dear customer, the service staff is at our guests' disposal for information about allergens in our dishes. We inform you that some products can be frozen (by blast chilling) respecting the procedures under regulation CE 852/04.

Sehr geehrter Kunde, das Servicepersonal steht unseren Gästen zur Verfügung, um Informationen über Allergene in unseren Gerichten. Bei der Vorbereitung einiger Speisen, können einige Produkte gefroren Selbstkontrollverfahren gemäß der Verordnung CE 852/04.