

Antípastí

Appetizers - Vorspeisen - Entrées

Gamberí al vapore su polenta morbída 9€

(EN - Boiled small Shrimps on polenta)

(DE - Gedämpfte Garnele mit Polenta)

(FR - Crevettes cuites à la vapeur avec polenta)

Capesante al forno 10€

(EN - Scallop baked in the oven)

(DE - Jackobsmuscheln im Ofen gebacken)

(FR - Coquilles Saint-Jacques cuites au four)

Baccalà mantecato con polenta arrosto 9€

(EN - Creamy Salt-lured Cod with polenta)

(DE - Stockfisch mit Polenta)

(FR - Cabillaud à la crème avec polenta)

Spadellata del giorno (cozze e vongole) 10€

(EN - Mussels and Clams sauté - cooked with olive oil, garlic and parsley)

(DE - Venusmuscheln und Miesmuscheln - mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl gekocht)

(FR - Moules et palourdes avec huile d'olive, ail et persil)

Granceola 16€

(EN - Boiled Spider crab)

(DE - Gedämpfte Meerspinne)

(FR - Crabe araignée bouilli)

Astíce Blu al vapore, rucola e vinaígrette al lime 23€

(EN - Boiled Blu Lobster with rocket and lime vinaigrette)

(DE - Blauer Hummer mit Rucola und Zitronenvinaigrette)

(FR - Homard bleu à la vapeur avec salade de roquette et vinaigrette au citron vert)

Alicí in agrodolce con zucchíne e porro 9€

(EN - Sweet and sour Anchovies with oil, zucchini and leek)

(DE - Süß-sauce Sardellen mit Zucchini und Lauch)

(FR - Anchoís en sauce aigre-douce avec courgettes et poireaux)

Trís dí Saor: Sarde, Scampí e Cozze 13€

(EN - Sardines, Scampi and Mussels marinated with onion and white vinegar)

(DE - Sardinen, Scampi and Muscheln mariniert in Zwiebel, Weißer essig)

(FR - Sardines, Moules et Langoustines avec oignons et vinaigre blanc)

Conchíglie dí crostaceí e molluschí al tartufo * 8€

(EN - Crustaceans and Molluscs with truffle sauce in a shell)

(DE - Meeresfrüchte mit Trüffelsauce in einer Muschel)

(FR - Coquilles de crustacés et mollusques à la truffe)

Scampí crudí * 16€

(EN - Raw prawns)

(DE - Rohe Scampí)

(FR - Langoustines crues)

Selezione dí crudità * 20€

(EN - Raw fish selection)

(DE - Auswahl von rohen Meeresfrüchten und Fisch)

(FR - Sélection de poisson cru)

Degustazione "Da Celeste" * 26€

(EN - Big selection of typical Celeste's starters)

(DE - Großer Vorspeisen - Teller „Da Celeste“)

(FR - Plat de dégustation „ Da Celeste“)

Prime portate

First courses – Erster Gang – Pasta

Spaghetti alle vongole nostrane 14€

(EN - Spaghetti with clams)

(DE - Spaghetti mit Venusmuscheln)

(FR - Spaghetti avec palourdes)

Gnocchetti di patate con scampì 14€

(EN - Potato dumplings with prawns shrimps)

(DE - Kartoffel Gnocchi mit Scampì)

(FR - Gnocchetti pasta avec langoustines)

Linguine con orata, zucchine e datterini 14€

(EN - Linguine pasta with sea bream, zucchini and date tomato)

(DE - Linguine mit Dorade, Zucchini and Kirschtomaten)

(FR - Linguine pasta avec dorade, courgettes et datterini tomates)

Pasticcio di pesce " Da celeste " 15€

(EN - Fish pie)

(DE - Fisch - Törtchen)

(FR - Linguine pasta cuite au four au poisson)

Primo Piatto del giorno 15€

(EN - First courses of the day)

(DE - Erster Gang des)

(FR - Premier plat du jour)

Seconde portate

Second courses - Zweiter Gang - Plats principaux

Fruttura mīsta 17€

(EN - Mixed fried fish)

(DE - Gemischte frīttierte Meeresfrüchte und Fisch)

(FR - Mixte poisson frit)

Sogliola frītta 15€

(EN - Fried sole)

(DE - Frīttierte Seezunge)

(FR - Semelle frīte)

Fīletto dī orata al forno con patate e verdure 20€

(EN - Baked bream fillet with potatoes and vegetables)

(DE - Doradenfilet im Ofen mit Kartoffeln und Gemüse)

(FR - Fīlet de dorade cuit au four avec pommes de terre et légumes)

Rombo al forno con patate e verdure (mīn. 2 pax) 22€

(EN - Baked turbot with potatoes and vegetables - mīn. 2 people)

(DE - Steinbutt im Ofen mit Kartoffeln und Gemüse - mīn. 2 Personen)

(FR - Poisson turbot cuit au four avec pommes de terre et légumes - mīn. 2 personnes)

Fruttura dī moeche dī laguna (solo in stagione) #

(EN - fried little crabs of the lagoon - only by the season)

(DE - Frīttierte Krabben der Lagune - nur in der Saison)

(FR - Petites crabes (moeche) frītes - uniquement en saison)

Fruttura dī seppioline dī laguna (solo in stagione) #

(EN - Fried little cuttlefishes - only by the season)

(DE - Frīttierte Kleine Tintenfische - nur in der Saison)

prezzo in base alla stagione / price by the season / prix je nach saison / prix à définir

Grigliata mista 20€

(EN - Mixed grilled fishes)

(DE - Gemischter Fisch vom Grill)

(FR - Mixte poisson grillé)

Sogliola alla griglia 16€

(EN - Grilled sole)

(DE - Gegrillte Seezunge)

(FR - Semelle grillée)

Branzino o orata alla griglia (350 gr.) 18€

(EN - Grilled sea bass or grilled sea bream - 350gr)

(DE - Gegrillter Seebarsch oder Gegrillte Dorade - 350gr)

(FR - Bar ou dorade grillé)

Coda di rospo (rana pescatrice) alla griglia 18€

(EN - Grilled monkfish)

(DE - Gegrillter Seeteufel)

(FR - Lotte grillée)

Grigliata di crostacei - scampi e gamberoni * 18€

(EN - Grilled crustaceans - shrimps and big prawns)

(DE - Gegrillte Scampi und grosse Garnelen)

(FR - Crustacés grillés - langoustines et crevettes)

Anguilla alla griglia 20€

(EN - Grilled eel)

(DE - Gegrillter Aal)

(FR - Anguille grillée)

Grigliata di seppioline di laguna (solo in stagione)

(EN - Grilled little cuttlefishes - only by the season)

(DE - Gegrillte kleine Tintenfisch - nur in der Saison)

(FR - Petites seiches de lagune grillées - uniquement en saison)

prezzo in base alla stagione / price by the season / prix je nach saison / prix à définir