

Ristorante Canneviè



Antipasti di Pesce - Seafood Appetizers - Fisch Vorspeisen - Entrées de la mer Закуски ч рибн - Entrantes de pescado

Antipasto Canneviè (*piatto unico caldo e freddo*) (*) € 22,00

Canneviè Appetizers (*hot and cold*) (*)

Canneviè - Vorspeisenplatte (*kalt und warm*) (*)

Canneviè entrée (*plat chaud et froid*) (*)

Canneviè (*Ассорти из хоряунних и горагич Закусоч*) (*)

Aperitivo Canneviè (*plato principal caliente y fría*) (*)

I Nostri Marinati (*sardè in savor, anguilla, filetti di alici*) € 13,00

Our marinated specialities (*sardines "in savor", eel, anchovy fillets*)

Marinierte Vorspeisen (*sauer eingelegte Sardinen, Aal, Sardellen*)

Notre mariné (*en saveur sardine, l'anguille filets d'anchois,*)

Мдрцноьдмнме здкчскц (сдрдины, чгорб, ридЕ, днуочсд) (*сардины, угорь, филе анчоуса*)

Nuestro marinado (*sardinas en salsa, anguilas, filetes de anchoa*)

Zuppetta di cozze e vongole con crostini € 15,00

Soup of mussels and clams with croutons

Mies- und Venusmuscheleintopf mit Croutons

Soupe de moules avec des croûtons

Суп из мидий с гренками

Mejillón y la sopa de almejas con trocitos de pan

Insalata di Mare (*) € 15,00

Seafood salad (*)

Meeresfrüchte-Salat (*)

Salade de fruits de mer

Салат из морепродуктов

Ensalada de mar (*)

Gamberoni in tempura di semi di Papavero con crema di Porro € 15,00

e granella di Pistachio (*)

Prawns in tempura with poppy seeds on Onion Cream and Pistachio kernels (*)

Garnelen in Tempura mit Mohn auf Zwiebel-Creme und Pistazienkerne (*)

Crevettes en tempura avec des graines de pavot sur l'oignon crème et amandes de pistaches (*)

Креветки в кляре с семенами мака и крЕпом из дукд - морЕ и дробдЕнммц цсташка - ми (*)

Langostinos en tempura con semillas de amapola en la crema de cebolla y granos de pistacho (*)

Cocktail di gamberetti in salsa Rosa (*) € 15,00

Shrimp cocktail in a pink sauce (*)

Garnelen-rosa Cocktail-Sauce (*)

Cocktail de crevettes sauce rose (*)

Коктейль из креветок с роуовМММ соусом

Camarón rosado salsa rosa

Primi Piatti di Pesce - First Courses – Nudel und Reisgerichte mit Fisch- Premier poisson - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ - Primeros cursos de pescado

Cappellacci di Rombo e fiori di Zucca saltate con Vongole, Mazzancolle e pomodorini (*) € 17,00

Turbot cappellacci and sautéed courgette flowers with clams, prawns and cherry tomatoes (*)
Steinbutt-Cappellacci und sautierte Zucchini Blüten mit Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten (*)
Cappellacci de turbot et fleurs de courgettes sautées aux palourdes, crevettes et tomates cerises (*)
Капеллаччи из палтуса и цветков цуккини, обжаренных с моллюсками, креветками и помидорами черри
Cappellacci de rodaballo y flores de calabacín salteadas con almejas, gambas y tomates cherry

Risotto di Anguilla (min. 2 persone) € 17,00 p.p.

Risotto with eel (min. 2 Personen)
Risotto mit Aal (min. 2 Personen)
Risotto à Anguille (min. 2 personnes)
Ризотто угрем (мин. 2 порции)
Risotto de Anguila (min. 2 personas)

Risotto di mare (*) (min. 2 persone) € 17,00 p.p.

Seafood risotto (*) (min. 2 Personen)
Risotto mit Meeresfrüchten (*) (min. 2 Personen)
Risotto de fruits de mer (*) (min. 2 personnes)
Ризотто Морепродукты (*) (мин. 2 порции)
Risotto de mariscos (*) (min. 2 personas)

Gnocchetti rossi con Vongole, Gamberoni e Zafferano € 17,00

Red dumplings with clams, prawns and saffron
Rote Teigtaschen mit Venusmuscheln, Garnelen und Safran
Boulettes rouges aux palourdes, crevettes et safran
Красные ньокки с моллюсками кеветками и шафраном
Albóndigas rojas con almejas, gambas y azafrán

Spaghetti alle vongole € 17,00

Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti à la sauce aux palourdes
Spaghetti с соусом из моллюсков
Espaguetis con almejas

Spaghetti allo Scoglio (*) € 26,00

Spaghetti at the rock (*)
Spaghetti mit Meeresfrüchten (*)
Spaghetti aux fruits de mer (*)
спагетти с морепродуктами (*)
Espaguetis con marisco (*)

Maccheroncini al torchio alle canocchie € 17,00

Maccheroncini with mantis shrimps
Maccheroncini mit Heuschreckenkrebsen
Maccheroncini aux crevettes
Maccheroncini с креветками
Macarrones con camarones mantis

Secondi Piatti di pesce – Second Fish Courses - Fischgerichte - Plat de poisson -
ОСНОВНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА - Platos principales de pescado

Grigliata mista di pesce (*) con Sogliola, Mazzancolla, Capasanta, € 28,00 p.p

Spiedino gamberi, Assaggio di Anguilla (minimo 2 persone)

Mixed grilled fish (*) with flounder, prawns, scallops, shrimp skewer,
taste of eel (minimum 2 persons)

Gemischte Fische vom Grill (*) mit Seezunge, Furchenkrebse, Jakobsmuscheln,
Spieß Garnelen, Geschmack von Anguilla (Minimum 2 Personen)

Mixte du poisson grillé (*) avec le sole, la crevette, pétoncle,
Brochette de crevettes, la dégustation d'Anguilla (minimum 2 personnes)

Смешанная жареная рыба (*) подошва, Гребешки, креветки шампурь, Вкус Ангили

Grigliata di Crostacei (*) con Capesante, Mazzancolle, Scampi, € 33,00

Aragostella, Spiedino di Gambero

Grilled shellfish (*) (with scallops, shrimps, prawns, small lobster, shrimp skewer)

Gegrillte Krustentiere (*) mit Jakobsmuscheln, Furchenkrebse, Scampi, kleine Languste, Garnelen – Spieß

Crustacés grillés (*) avec des pétoncles, crevettes, langoustes, Aragostella, crevettes Brochette

Жареные на гриле Моллюски (*) (гребешки, креветки, омары, Aragostella, креветками)

Los mariscos a la plancha (*) con vieiras, gambas, langostas, Aragostella, camarón Brocheta

Anguilla ai ferri € 6,00 l'etto

Grilled eel, 100 gr.

Gegrillter Aal, pro 100 gr.

Anguilla grillés, 100 gr

Ангилья гриле (€ 5,00 x 100 гр.)

Anguila a la parrilla (€ 5,00 por libra)

I Nostri Gratinati (capasanta, cannolicchi, canestrelli, cozze, canocchie, mazzancolle e granchio) € 22,00

Our gratin (scallops, razor shells, pilgrim scallops, mussels, mantis shrimps)

Unsere Gratin – Spezialitäten (Jakobsmuscheln, Stabmuscheln, Kammuscheln, Miesmuscheln, Heuschreckenkrebs)

Notre gratin (pétoncles, palourdes rasoir, pétoncles, moules, crevettes)

Наши сухарях (морские гребешки, моллюски бритвы, морские гребешки, мидии, креветки)

Nuestro Gratinado (vieiras, navajas, vieiras, mejillones, cangrejos de río)

Calamari fritti (*) € 16,00

Fried calamari (*)

Frittierte Kalamari (*)

Calmars frits (*)

Жареные кальмары (*)

Calamares fritos (*)

Fritto misto (*) € 20,00

Fried fish and shrimps (*)

Gemischter fritierter Fisch (*)

Fritto misto (*)

Fritto мисто (*) (жареная в масле рыба, маленькая)

Fritura mixta (*)

Fritto con Crostacei (*) € 32,00

Fried with shellfish (*)

Große mit Muscheln gebraten (*)

Frit avec des crustacés (*)

Большой жареный с моллюсками (*) (жареная в масле рыба, большая)

Fritto con mariscos (*)

Rombo alla Griglia € 6,00 l'etto

Grilled turbot

Gegrillter Steinbutt

Turbot grillé (€ 5,00 à la livre)

Жареный палтус (за € 5,50 x 100 гр.)

Rodaballo a la plancha (€ 5,00 por libra)

Catalana vasoio per min. 2 persone (su prenotazione) € 60,00 p.p

Catalana dish of shellfish min. 2 persons (advance booking)

Katalanische Platte, min. 2 Personen (auf Vorbestellung, Meeresfrüchtearrangement)

Min Vasc catalan. 2 personnes (sur réservation)

Каталонский лоток мин. 2 порции (по предварительному заказу)

Catalana plato de mariscos min. 2 personas (previa reserva)

Antipasti di carne - Meat Starters - Vorspeisen mit Fleisch - Viande Démarreus -
ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ – Entrates de Carne

Prosciutto e melone (in stagione) € 14,00

Prosciutto (raw ham) and melon

Roher Schinken und Melone

Jambon et melon

Прошутто и дыня

Jamón y melón

Salume misto all'Italiana € 14,00

Mixed cold cuts Italian style

Emischte Aufschnittplatte auf italienische Art

Mixte de style italien du salami

Смешанные в итальянском стиле салями

Mezcla de carnes frías estilo italiano

Primi piatti di carne - Meat First course – Fleischgerichte - Plats de viande -
МЯСНЫЕ БЛЮДА - Primer curso de carne

Cappellacci di Zucca (ragù/burro e salvia/pomodoro) € 14,00

Pumpkin ravioli (sauce / butter and sage / Tomato)

Cappellacci Kürbis (Sauce / Butter und Salbei / Tomate)

Cappellacci citrouille (sauce / beurre et sauge / tomate)

Cappellacci тыква (соус / масло и шалфей / Томат)

Calabaza cappellacci (salsa / mantequilla y salvia / tomate)

Tagliatelle al ragù € 12,00

Tagliatelle with meat sauce

Tagliatelle mit Fleischsosse

Tagliatelles

Tagliatelle с мясным соусом

Tallarines con salsa de carne

Tortellini alla Panna € 12,00
Tortellini with cream sauce
Tortellini mit Sahnesosse
Tortellini à la crème
Tortellini со сливками
Tortellini con crema

Spaghetti al pomodoro e Basilico € 10,00
Spaghetti with tomato and basil
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum
Spaghetti à la tomate et au basilic
Spaghetti с помидорами и базиликом
Espaguetis con tomate y albahaca

Secondi Piatti di carne - Meat Main Dishes – Fleischgerichte - Plats de viande principale - МЯСО ОСНОВНЫЕ БЛЮДА - Platos principales de carne

Tagliata rucola, grana e pomodorini € 18,00
Cut meat with rocket, tomatoes and parmesan
Rindfleisch mit Rucola, Tomaten und Parmesan
Roquette hachée, tomates et parmesan
Рубленые рукколой, помидорами и сыром пармезан
Corte la carne con rúcula, tomate y parmesano

Cotoletta con patate fritte € 12,00
Cutlet with French Fries
Schnitzel mit Pommes Frites
Côtelette aux pommes de terre frites
Котлета с жареным картофелем
Chuleta con papas fritas francés

Grigliata mista di carne con verdure alla griglia € 18,00
Mixed grilled meat and vegetables
Gemischte Fleischplatte und Gemüse vom Grill
Mixte viande grillée avec des légumes grillés
Смешанное мясо на гриле с овощами гриль
Carne a la plancha con verduras a la parrilla

Contorni - Side Dishes - Beilagen - Plats d'accompagnement - ГАРНИРЫ - Guarniciones

Verdure alla griglia € 6,00
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
Légumes grillés
Овощи гриль
Parrillada de verduras

Insalata Mista € 5,00
Mixed Salad
Gemischter Salat
Salade mixte
Салат
Ensalada Mixta

Patate Fritte € 5,00
French Fries
Französisch frites
Pommes frites
Картофель фри
Fries francés

Pinzimonio di Verdure fresche € 7,00
Fresh vegetables "Pinzimonio"
Frisches Gemüse mit Vinaigrette
Les légumes frais à vinaigrette
Свежие овощи по итальянски
Legumbres y hortalizas frescas "Pinzimonio"

Dolci – Desserts – Süßwaren – ДЕСЕРТЫ - Dulce

Dolce della Casa € 6,00
"Canneviè" Dessert
Dessert des Hauses
Dessert "Canneviè"
Сладкий Дом Canneviè
Dessert "Canneviè"

Degustazione assortita di dolci (minimo 2 persone) € 8,00 p.p.
Assorted dessert tasting (minimum 2 persons)
Dessertvariationen (mindestens 2 Personen)
Dégustation de desserts assortis (minimum 2 personnes)
Ассорти десертов (минимум 2 порции)
Degustación de postres surtidos (mínimo 2 personas)

Sorbetto € 4,50
Sorbet
Сорбет

Bevande – Drinks – Getränke - Boissons - НАПИТКИ - Bebidas

Acqua minerale L. 0.75 € 3,00
Mineral water L. 0.75
Mineralwasser L. 0,75
Eau minérale L. 0,75
Минеральная вода L 0,75
Agua mineral natural. L. 0,75

Vino bianco frizzante frizzante	1/4	€ 4,00
Sparkling white wine	1/2	€ 6,00
Sekt	1.1	€ 10,00
Vin blanc pétillant		
Игристое белое вино		
Vino blanco espumoso		

Bibite in lattina		€ 3,50
Canned drinks		
Getränke in Dosen		
Boissons en conserve		
Кока-кола, фанга L 0,33		
Las bebidas enlatadas		

Birra in bottiglia (Beck's – Heineken) l. 0,33		€ 4,00
Bottle L. 0,33		
Flasche, L. 0,33		
Bouteille de bière L. 0,33		
Beer Bottle L 0,33		
La cerveza en la botella. 0,33		

Caffè		€ 1,50
Coffee		
Kaffee		
Café		
Кофе		
Café		

(*) In assenza di pescato fresco potranno essere utilizzati prodotti surgelati o congelati
 (*) *In case fresh fish is not available, frozen products can be used.*
 (*) *In Ermangelung von frischem Fisch können tiefgefrorene Produkte verwendet werden.*
 (*) *En l'absence de poissons frais peuvent être utilisés les produits surgelés ou congelés*
 (*) *При отсутствии свежей рыбы можно использовать замороженные продукты*
 (*) *En la ausencia de pescado fresco se puede utilizar congelado*