



## FISH

### **STARTER**

French oyster  
Cocktail prawns  
Little octopus with fresh cherry tomatoes  
Seafood salad perfumed with aromatic herbs  
Langoustine with rocky perfumed with extra virgin oil  
Variety of hot seafood appetizers

*Ostriche Francesi*  
*Cocktail di Gamberi*  
*Moscardini in Guazzetto*  
*Insalata di Mare*  
*Scampi con Rucola*  
*Antipasti di Mare Caldi*

### **PASTA**

Spaghetti with Clams  
Spaghetti with sea urchin  
Noodles with delicious seafood & vegetables  
Noodles with lobster  
Rice with seafood  
Rice with black cuttlefish ink

*Spaghetti alle Vongole Veraci*  
*Spaghetti al Riccio di Mare*  
*Tagliolini alle Delizie di Mare*  
*Tagliolini all' Astice*  
*Risotto ai Frutti di Mare*  
*Risotto al Nero di Seppia*

### **MAIN COURSE**

Lobster, King prawns, langoustines with vegetables  
Lobster with vegetables  
Flounder island way  
S. Peter fish (John dory) island way  
Gilthead fish (dorade)  
Seabass fish grilled, in oven, under salt  
Sliced sword fish grilled  
Slices of mixed cooked fish  
Mixed fried seafood with fried vegetables  
Prawns (shrimps) & squid fried  
Sole grilled or in white sauce  
Frog fish (monkfish) grilled  
Grilled king prawns  
Grilled langoustines

*Catalana Mista di Crostacei*  
*Astice alla Catalana*  
*Rombo all' Isolana*  
*S.Pietro all' Isolana*  
*Orata a Piacere*  
*Branzino a Piacere*  
*Trancio di Pesce Spada alla Brace*  
*Tagliata di Mare al Pepe Rosa*  
*Fritto di Paranza*  
*Fritto di Gamberi e Calamari*  
*Sogliola a Piacere*  
*Coda di Rospo alla Brace*  
*Gamberoni alla Brace*  
*Scamponi alla Brace*

### **VEGETABLES**

Mixed salad  
French fries  
Cooked salad with oil & lemon or oil & vinegar  
Buttered spinach

*Insalata Mista*  
*Patatine Fritte*  
*Verdure Bollite*  
*Spinaci al Burro*



## MEATS

### **STARTER**

Seasoned sweet ham slices

Seasoned salted ham, cut with knife

Ham and melon (in season)

Artichokes & cheese salad

### **PASTA**

Oat soup

Vegetable soup

Penne 2 Orsi (noodles with tomato sauce, meat, peas...)

Noodles with fresh mushrooms

Rice with fresh mushrooms

### **MAIN COURSE**

Grilled veal steak

Veal cutlet breaded

Grilled beef-steak

Broiled beef with extra virgin oil & rosmarino

Grilled beef filet

T-Bone steak

### **DESSERTS**

Lemon sorbet

Cakes on the trolley

Ice Cream Various flavours

Meringa with hot chocolate

Tartufo with rum, semifreddo with coffee

Fruits of the forest

Pineapple with Maraschino

Cup of exotic fruits

*Prosciutto di Parma*

*Prosciutto Toscano al Coltello*

*Prosciutto e Melone*

*Insalata Carciofi e Grana*

*Zuppa di Farro*

*Minestrone di Verdure*

*Penne ai 2 Orsi*

*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*

*Riso con Funghi Porcini Freschi*

*Nodino di Vitello alla Brace*

*Costoletta di Vitello alla Milanese*

*Costata di Manzo alla Brace*

*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*

*Filetto*

*Fiorentina*

*Sorbetto al Limone*

*Dolci al Carrello*

*Coppa di Gelato ai Vari Gusti*

*Meringa al Cioccolato Caldo*

*Tartufo con Rum, Semifreddo con Caffè*

*Misto di Frutti di Bosco*

*Ananas al Maraschino*

*Coppa di Frutti Esotici*



## LES POISSONS

### **HORS D'OEUVRES**

Huitres Françaises de la Bretagne

*Ostriche Francesi*

Salade de mer à l'huile extra vierge d'olive parfumé avec des herbes aromatiques

*Insalata di Mare*

Cocktail de crevettes

*Cocktail di Gamberi*

Langoustines avec rucola

*Scampi con Rucola*

Muscardins pochés à la sauce de tomates

*Moscardini in Guazzetto*

### **LES PATES**

Spaghetti au homard

*Spaghetti all' Astice*

Spaghetti aux oursins (Chataigne de mer)

*Spaghetti al Riccio*

Spaghetti aux palourdes

*Spaghetti alle Vongole Veraci*

Tagliolini avec les délices de mer et primeur du jardin des légumes

*Tagliolini alle Delizie di Mare*

Risotto aux fruits de mer

*Risotto ai Frutti di Mare*

Risotto aux seiches

*Risotto al Nero di Seppia*

### **SECONDS PLATS (PLATS DE RÉSISTANCE)**

Homard, crevisses, langoustines à la Catalana

*Catalana di Crostacei*

Turbot au four avec pommes de terre, tomates et olives noires

*Rombo all' Isolana*

Saint Pierre au four aux artichauts ou cèpes (selon la saison)

*San Pietro all' Isolana*

Dorade grillée ou au four

*Orata*

Loup de mer grillé, au four ou au sel

*Branzino*

Tranche d'espadon grillé

*Pesce Spada alla Griglia*

Escalopes fines de saumon au poivre rose de la Réunion

*Tagliata di Salmone al Pepe Rosa*

Escalopes fines de poissons variés au plat

*Tagliata di Mare*

Friture de poissons et légumes frits

*Fritto di Paranza*

Friture de crevettes et Calamars

*Fritto di Gamberi e Calamari*

Sole grillée ou meunière

*Sogliola a Piacere*

Tranche de lotte grillée ou au four

*Coda di Rospo*

Ecrevisses grillées

*Gamberoni alla Griglia*

Langoustines grillées

*Scamponi alla Griglia*

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Salade mixte ou verte

*Insalata Mista o Verde*

Différents légumes bouillis

*Verdure Bollite*

Epinars sautés au beurre ou à l'ail et à l'huile

*Spinaci*

Pommes de terre frites

*Patate Fritte*



## LES VIANDES

### **HORS D'OEUVRES**

Jambon de Parma

Jambon toscano tranché au couteau

Salade d'artichauts et fromage rapé (Grana) (selon saison)

Salade de cèpes frais et fromage rapé Grana (selon saison)

### **LES PATES**

Soupe d'épeautre, haricots et pois chiches

Soupe de légumes

Penne 2 Orsi (maccheroni avec sauce de tomates, pois verts, viande jambon, Fromage Grana)

Tagliolini aux cèpes frais

Risotto aux cèpes frais

Tagliatelle sauce Bolognese

### **SECONDS PLATS**

Cotolette de veau à la Viennoise

Entrecote de boeuf grillée

Entrecote de veau grillée

Emincé de boeuf à l'huile extra vierge et rosmarin

Beef steak grillé FIORENTINA

Filet de boeuf grillé

### **DESSERTS**

Sorbet au citron

Tartes et gateaux au chariot (table roulante)

Glaces aux différents parfums

Fruits de bois

Ananas au Maraschino ou au Porto

Coupe de fruits exotiques

*Prosciutto di Parma*

*Prosciutto Toscano al Coltello*

*Insalata di Carciofi e Grana*

*Insalata di Funghi Porcini e Grana*

*Zuppa di Farro*

*Zuppa di Verdura*

*Penne ai 2 Orsi*

*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*

*Riso con Funghi Porcini Freschi*

*Tagliatelle alla Bolognese*

*Costoletta di Vitello alla Milanese*

*Costata di Manzo*

*Nodino di Vitello*

*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*

*Fiorentina*

*Filetto*

*Sorbetto al Limone*

*Dolci al Carrello*

*Gelati*

*Frutti di Bosco*

*Ananas*

*Coppa di Frutta Esotica*



## EL PESCADO

### LOS ENTREMESSES

Ostras francesas de la Bretagna

*Ostriche Francesi*

Ensalada de mar sazonada con aceite extra virgen de oliva perfumada con hierbas aromaticas

*Insalata di Mare*

Cocktail de gambas

*Cocktail di Gamberi*

Cigalas (Langostinos) con ruqueta (oruga)

*Scampi con Rucola*

Boquirrubio (lechuguino) en salsa y tomate

*Moscardini in Guazzetto*

Sopa de mariscos

*Zuppa di Frutti di Mare*

### LA PASTA

Spaghetti con bogavante

*Spaghetti all' Astice*

Spaghetti con erizo de mar

*Spaghetti al Riccio di Mare*

Spaghetti con almejas

*Spaghetti Vongole Veraci*

Tagliolini con delicias de mar y primicia de la huerta

*Tagliolini alle Delizie di Mare*

Arroz de mariscos

*Risotto ai Frutti di Mare*

Arroz con sepia

*Risotto al Nero di Seppia*

### SEGUNDOS PLATOS

Bogavante, Camarones, Cigalas a la Catalana

*Misto Catalana di Crostacei*

San Pedro al horno con patatas y alcachofas o boletos (segùn temporada )

*San Pietro all' Isolana*

Rodaballo al horno con patatas, tomate, y aceitunas negras

*Rombo al Forno o alla Griglia*

Dorada a la plancha o al horno

*Orata a Piacere*

Lubina a la plancha , al horno o a la sal

*Branzino a Piacere*

Espadon a la plancha

*Pesce Spada alla Griglia*

Cortada de salmòn al pimiento rojo de la Réunion

*Tagliata di Salmone*

Cortada de diferentes pescados al plato

*Tagliata di Mare*

Fritura de diferentes pescados de Paranza con verduras fritas

*Fritto di Paranza*

Fritura de gambas y Calamares

*Fritto di Gamberi e Calamari*

Lenguado a la plancha o molinera

*Sogliola a Piacere*

Filete de rape a la plancha o al horno

*Coda di Rospo a Piacere*

Camarones a la plancha

*Gamberoni alla Griglia*

Cigalas a la plancha

*Scamponi alla Griglia*

### LAS GUARNICIONES

Ensalada mixta o verde

*Insalata Mista o Verde*

Verduras hervidas

*Verdura Bollita*

Espinacas salteadas con mantequilla o ajo y aceite

*Spinaci a Piacere*

Patatas fritas

*Patate Fritte*



## LA CARNE

### LOS ENTREMESSES

Jamón de Parma

Jamón Toscano cortado con el cuchillo

Ensalada de alcachofas y queso Grana (según temporada)

### LA PASTA

Sopa de farro (àlaga), judías y garbanzos

Sopa de verdura

Penne ai 2 Orsi (maccheroni con salsa de tomate, carne, jamón, olivas negras, guisantes, queso)

Tagliolini con boletos frescos

Arroz con boletos frescos

Tagliatelle Boloñesa

### SEGUNDOS PLATOS

Chuleta de ternera empanada y frita

Chuleta de novillo a la plancha

Chuleta de ternera a la plancha

Cortada de novillo con aceite de oliva extra Virgen y romero

Beef Steak a la plancha

Filete de novillo a la plancha

### POSTRES

Sorbete de limón

Dulces y tortas en el carrito

Helados de varios gustos

Frutas de bosque

Ananàs al Maraschino o al Porto

Meringa con chocolate caliente

Copa de frutas exòticas

*Prosciutto di Parma*

*Prosciutto Toscano al Coltello*

*Insalata di Carciofi e Grana*

*Zuppa di Farro*

*Zuppa di Verdure*

*Penne ai 2 Orsi*

*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*

*Risotto con Funghi Porcini Freschi*

*Tagliatelle alla Bolognese*

*Costoletta di Vitello alla Milanese*

*Costata di Manzo Griglia*

*Nodino di Vitello Griglia*

*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*

*Fiorentina*

*Filetto*

*Sorbetto di Limone*

*Dolci al carrello*

*Gelati*

*Frutti di Bosco*

*Ananas*

*Meringa con Cioccolato Caldo*

*Coppa di Frutta Esotica*



## FISCH

### **VORSPEISEN**

Französische Austern aus der Bretagne

Meeresfruchtesalat mit aromatischem Krauteroi

Garnelen-Cocktail

Scampi mit rucola

Kleine Tintenfische in Sauce

Vorspeise aus warmen Meeresfruchten

*Ostriche Francesi della Bretagne*

*Insalata di Mare*

*Cocktail di Gamberi*

*Scampi con Rucola*

*Moscardini in Guazzetto*

*Antipasto Mare Caldo*

### **ERSTE GANGE**

Spaghetti mit Hummer

Spaghetti mit Meeresigel-

Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini mit Kostlichkeiten des Meeres und des Gartens

Meeresfruchte-Risotto

Schwarzes Tintenfisch-Risotto

*Spaghetti all'Astice*

*Spaghetti al Riccio*

*Spaghetti alle Vongole Veraci*

*Tagliolini alle Delizie di Mare*

*Risotto ai Frutti di Mare*

*Risotto al Nero di Seppia*

### **SECONDS PLATS**

Gemischtes aus Hummer, Riesenscampi und Riesengarnelen "Catalana Art"

Steinbutt nach Belieben

St. Peter-Fisch-Filet "Isolana Art"

Goldbrasse nach Belieben

Seebarsch nach Belieben

Schwertfisch auf Holzglut gebraten mit "salmoriglio"

Lachsaufschnitt mit rosa Pfeffer-

Meersaufschnitt mit rosa Pfeffer

Frittiertes Fisch mit frittiertem Gemüse

Frittierte Garnelen und Calamari

Seezunge auf Holzglut gebraten

Seeteufel auf Holzglut gebraten

Reisengarnelen auf Holzglut gebraten

Reisenscampi auf Holzglut gebraten

*Catalana di Crostacei*

*Rombo*

*San Pietro all' Isolana*

*Orata*

*Branzino*

*Pesce Spada al Salmoriglio*

*Tagliata di Salmone*

*Tagliata di Mare al Pepe Rosa*

*Fritto di Paranza*

*Fritto di Gamberi e Calamari*

*Sogliola a Piacere*

*Coda di Rospo a Piacere*

*Gamberoni alla Griglia*

*Scamponi alla Griglia*

### **BEILAGEN**

Gemischter Salat oder grüner Salat

Gemüse gekocht

Spinat mit butter

Pommes frites

*Insalata Mista o Verde*

*Verdure Bollite*

*Spinaci al Burro*

*Patate Fritte*



## FLEISCHGERICHTE

### **VORSPEISEN**

Parmaschinken

*Prosciutto di Parma*

Gemischte Toskanische Wurstplatte

*Salumi Toscani Misti*

Meesergeschnittener Toskanischer Schinken

*Prosciutto Toscano al Coltello*

Honigmelone mit Schinken

*Prosciutto e Melone*

### **ERSTE GANGE**

Suppe aus Zweikorn, Kichererbsen und toskanischen Bohnen

*Zuppa di Farro*

Gemüsesuppe

*Zuppa di Verdura*

Penne 2 Orsi

*Penne ai 2 Orsi*

Tagliolini mit Steinpilzen

*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*

Steinpilz Risotto

*Riso con Funghi Porcini Freschi*

Tagliatelle mit Fleischragout

*Tagliatelle alla Bolognese*

Penne mit Tomaten und Basilikum

*Penne Pomodoro e Basilico*

### **ZWEITE GANGE**

Kalbskotelett "Mailänder Art"

*Costoletta di Vitello alla Milanese*

Rumsteak gegrillt

*Costata di Manzo*

Gegrillter Kalbsknoten

*Nodino di Vitello*

Florentiner Beefsteak mit Rosmarin

*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*

Florentiner Rippe Gegrillt (FIORENTINA)

*Fiorentina*

Gegrilltes Rindsfilet

*Filetto*

### **DESSERTS**

Zitronensorbet

*Sorbetto al Limone*

Nachspeisen auf dem Servierwagen

*Dolci al Carrello*

Eisbecherverschiedene Sorten

*Gelati*

Gemischte Beeren

*Frutti di Bosco*

Ananas al Maraschino o al Porto

*Ananas*

Obstsalat aus frischen exotischen Früchten

*Coppa di Frutta Esotica*



FIS

### スターター

生がき (1 コ)	Ostriche Francesi
小海老のカクテル	Cocktail di Gamberi
ジャコウダコとプチトマト	Moscardini in Guazzetto
ハーブ風味の海の幸サラダ	Insalata di Mare
ルッコラとアカザエビ	Scampi con Rucola
暖かい海の幸スターターのミックス (季節によって)	Antipasti di Mare Caldi

### 種類・リゾット

スパゲッティ・ボンゴレ	Spaghetti alle Vongole Veraci
ウニソース・スパゲッティ	Spaghetti al Riccio di Mare
野菜と海の幸・タッリオリニ	Tagliolini alle Delizie di Mare
オマールエビ・スパゲッティ	Spaghetti all' Astice
海の幸リゾット	Risotto ai Frutti di Mare
イカの墨リゾット	Risotto al Nero di Seppia

### メインコース

オマールエビ、車海老、アカザエビと野菜	Catalana Mista di Crostacei
オマールエビと野菜	Astice alla Catalana
島風ヒラメ	Rombo all' Isolana
島風マトウダイ	S.Pietro all' Isolana
お好みのクロダイ	Orata a Piacere
スズキーグリル, オープン焼き, 塩焼き	Branzino a Piacere
グリルのメカジキ	Trancio di Pesce Spada alla Brace
半焼き魚のミックス	Tagliata di Mare al Pepe Rosa
海の幸のミックスフライと野菜	Fritto di Paranza
イカとエビのフライ	Fritto di Gamberi e Calamari
舌平目ー グリル又はホワイトソース	Sogliola a Piacere
アンコウのグリル	Coda di Rospo alla Brace
車海老のグリル	Gamberoni alla Brace
アカザエビのグリル	Scamponi alla Brace

### 野菜類

ミックスサラダ	Insalata Mista
フライドポテト	Patatine Fritte
煮野菜 (味付け: オイルとレモンかオイルとお酢)	Verdure Cotte



## MEATS

### スタター

パルマの生ハム

トスカーナ風生ハム

生ハムとメロン (季節によって)

アーティチョークとパルメザンのサラダ

### 種類・リゾット

スペルト小麦のスープ

野菜スープ (ミネストローネ)

2 Orsi風ペンネ (ミートソースのパスタ)

ポルチーニ茸のタッリオリニ

ポルチーニ茸のリゾット

### メインコース

子牛のロースのステーキ

ミラノ風子牛のカツレツ

グリル・ビーフステーキ

ローズマリー風味フィレンツェ風薄切りビーフ

ヒレ肉のステーキ

ティーボーンステーキ

### デザート

レモンシャーベット

ケーキ各種

アイスクリーム ミックス

ホットチョコレートソース和え メレンゲ

チョコレート風味アイスとラム酒, セミフレッドとコーヒー

森の実のミックス

マラスキーノ酒和え パイナップル

エキゾチックフルーツのミックス

*Prosciutto di Parma*

*Prosciutto Toscano al Coltello*

*Prosciutto e Melone*

*Insalata di Carciofi e Grana*

*Zuppa di Farro*

*Minestrone di Verdure*

*Penne ai 2 orsi*

*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*

*Riso con Funghi Porcini Freschi*

*Nodino di Vitello alla Brace*

*Costoletta di Vitello alla Milanese*

*Costata alla Brace*

*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*

*Filetto*

*Fiorentina*

*Sorbetto al Limone*

*Dolce al Carrello*

*Coppa di Gelato ai Vari Gusti*

*Meringa al Cioccolato Caldo*

*Tartufo al Rhum, Semifreddo con Caffè*

*Misto di Frutti di Bosco*

*Ananas al Maraschino*

*Coppa di Frutta Esotica*



## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### **ЗАКУСКИ**

Французские Устрицы

Коктейль из Креветок

Маленькие Каракатицы, тушёные в соусе

Салат из Морепродуктов

Норвежский Омар с Руколой

Ассорти из Горячих Морепродуктов

### **ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

Спагетти с Морскими Черенками

Спагетти с Морским Ежом

Узкая Лапша с Морепродуктами и Овощами

Узкая Лапша с Омаром

Ризотто с Морепродуктами

Ризотто с чернилами Каракатицы

### **ВТОРЫЕ БЛЮДА**

Ракообразные по Каталунски (на выбор: омар, лангуст, рак, лангустин со свежими овощами и разновидностями салата) – (минимум на 2 персоны)

Омар по Каталунски

Палтус с тушёными овощами

Солнечник с тушёными овощами

Дорадо, на углях, запечённое в печи или под крупной солью

Морской волк, на углях, запечённый в печи или под крупной солью

Стейк Меч-рыбы, прожаренный на углях

Нарезка из свежего тунца с соусом на Розовом перце

Морепродукты, мелкая рыба и овощное ассорти во Фритюре

Креветки и Кальмары во Фритюре

Камбала на углях или в белом соусе

Морской чёрт на углях

Тигровые креветки на углях

Омары на углях

### **ОВОЩНОЙ ГАРНИР**

Салат

Картофель Фри

Отварные Овощи

Шпинат припущенный в Сливочном масле

*Ostriche Francesi*

*Cocktail di Gamberi*

*Moscardini in Guazzetto*

*Insalata di Mare*

*Scampi con Rucola*

*Antipasti di Mare Caldi*

*Spaghetti alle Vongole Veraci*

*Spaghetti al Riccio di Mare*

*Tagliolini alle Delizie di Mare*

*Tagliolini all' Astice*

*Risotto ai Frutti di Mare*

*Risotto al Nero di Seppia*

*Catalana Mista di Crostacei*

*Astice alla Catalana*

*Rombo all' Isolana*

*S.Pietro all' Isolana*

*Orata a Piacere*

*Branzino a Piacere*

*Trancio di Pesce Spada alla Brace*

*Tagliata di Mare al Pepe Rosa*

*Fritto di Paranza*

*Fritto di Gamberi e Calamari*

*Sogliola a Piacere*

*Coda di Rospo alla Brace*

*Gamberoni alla Brace*

*Scamponi alla Brace*

*Insalata Mista*

*Patatine Fritte*

*Verdure Bollite*

*Spinaci al Burro*



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### **ЗАКУСКИ**

Пармская сырая Ветчина  
Нарезка из Тосканской сырой Ветчины  
Сырая ветчина с дыней  
Салат из Артишоков и Сыра Грана

*Prosciutto di Parma*  
*Prosciutto Toscano al Coltello*  
*Prosciutto e Melone*  
*Insalata Carciofi e Grana*

### **ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

Суп из Полбы  
Овощной суп  
Пенне "2Orsi"  
Узкая лапша со свежими Белыми Грибами  
Рис со свежими Белыми Грибами

*Zuppa di Farro*  
*Minestrone di Verdure*  
*Penne ai 2 Orsi*  
*Tagliolini con Funghi Porcini Freschi*  
*Riso con Funghi Porcini Freschi*

### **ВТОРЫЕ БЛЮДА**

Комочек из Телятины прожаренный на углях  
Телячья отбивная котлета по Милански  
Антрекот из Говядины прожаренный на углях  
Нарезка из Флорентийского бифштекса с розмарином  
Филе  
Бифштекс по Флорентийски

*Nodino di Vitello alla Brace*  
*Costoletta di Vitello alla Milanese*  
*Costata di Manzo alla Brace*  
*Tagliata di Fiorentina al Rosmarino*  
*Filetto*  
*Fiorentina*

### **ДЕСЕРТ**

Лимонное Сорбетто  
Тележка с десертами  
Сливочное и фруктовое мороженое ассорти  
Торт-безе с Горячим Шоколадом  
Мороженое-трюфель с Ромом, Мягкое Кофейное мороженое  
Лесные Ягоды  
Ананас с Мараскино - Ликёр  
Экзотические Фрукты

*Sorbetto al Limone*  
*Dolci al Carrello*  
*Coppa di Gelato ai Vari Gusti*  
*Meringa ala Cioccolato Caldo*  
*Tartufo con Rhum, Semifreddo con Caffè*  
*Misto di Frutti di Bosco*  
*Ananas al Maraschino*  
*Coppa di Frutti Esotici*