

# GERBERSTUBE

## PESCI INTERI AL FORNO

**Ganzer Steinbutt für zwei** – solange es hat...  
Dazu Gemüse und Risotto  
57 pro Person

**Ganzer Wolfsbarsch für zwei** – solange es hat...  
Dazu Gemüse und Risotto  
55 pro Person

## SUGGERIMENTI DEL MESE

---

### INSALATE

#### Insalata valeriana con speck e uovo

Nüsslisalat mit Ei und Speck – *Lamb's lettuce with egg and bacon*

Klein

Normal

18

### ZUPPA

#### Zuppa di pesce

Fischsuppe – *Fish soup*

16

### ANTIPASTI

#### Tartara di salmone e avocado con salsa limone

Lachs-Avocadotatar mit Zitronensauce – *Salmon avocado tartare with lemon sauce*

26

#### Tartara di avocado con polipo

Oktopus-Avocadotatar mit Oliven Taggiasche

*Octopus with avocado tartar and taggiasche olives*

25

### PASTE E RISOTTI

#### Risotto con capesante e franciacorta

Risotto mit Jakobsmuscheln und Franciacorta – *Risotto with scallops and Franciacorta*

28

32

#### Paccheri ai frutti di mare

Hausgemachte Paccheri mit Meeresfrüchten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie  
*Homemade paccheri with seafood, date tomatoes, garlic and parsley*

28

32

### SECONDI

#### Misto mare della casa

Wolfsbarschfilet, Thunfisch, Jakobsmuscheln,

Riesencrevetten vom Grill, dazu Zitronen-Risotto und Spinat

*Sea bass fillet, tuna, scallops, grilled king prawns, served with lemon risotto and spinach*

52

#### Ossobuco di vitello alla gremolata

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, dazu Safranrisotto

*Braised veal shank with gremolata, served with saffron risotto*

49

### DOLCE

#### Zabaione e panettone

Zabaione und Panettone – *zabaione with panettone*

mit Vanilleglacé

14

18