



Il "Donn' Eugenia"

FINE RESTAURANT



Menu

Antipasti

Mosaico del Mediterraneo	25.-
<i>Mediterranean Mosaic</i>	
<i>Mosaïque de la Méditerranée</i>	
<i>Mediterranes Mosaik</i>	
Veli di pesce spada marinati allo zenzero con seltz di agrumi	18.-
<i>Swordfish marinated with ginger and seltz of citrus</i>	
<i>Voiles d'espardon marinés au gingembre et seltz d'agrumes</i>	
<i>Schwertfisch mariniert mit Ingwer auf Zitrusfrüchte-Schaum</i>	
Filigrana di seppie al nero su valerianella e salsa allo sfusato di Amalfi	20.-
<i>Filigrée of ink squid on corn salad with lemon sauce</i>	
<i>Filigrane de seiche au noir sur valérianelle et sauce au citron d'Amalfi</i>	
<i>Filigran vom Tintenfisch auf Feldsalat an Amalfi-Zitrone</i>	
Polpo arrosto su purea di lattuga e sedano croccante	18.-
<i>Roasted octopus on lettuce purée and crunchy celery</i>	
<i>Poulpe rôti sur pureée de laitue et céleri croquant</i>	
<i>Knuspriger Oktopus an Kopfsalatpüree und knusprigem Stangensellerie</i>	
Abbraccio di salmone e calamaro con salsa al maracuja	18.-
<i>Embrace of salmon and squid with maracuja sauce</i>	
<i>Embrassé de saumon et calmar couché sur légumes et sauce aux maracuja</i>	
<i>Potpourri vom Lachs und Tintenfisch an Maracuja-Sauce</i>	

Antipasti

- Polipetto verace ripieno di frutti di mare alla Luciana** *ℱ* 20.-
Octopus filled with seafood Luciana style
Poulpe farci aux fruites de mar à la Luciana
Tintenfisch gefüllt mit Meersfrüchte nach Luciana Art
- Millefoglie di maialino al sale affumicato con spinacini** 18.-
Smoked piglet mille-feuille with spinach
Millefeuille de porcelet fumé au premier sel avec épinards
Geräuchertes Jungschwein mit Spinat
- Carpaccio di manzo irlandese con composta di mela annurca** 24.-
Irish beef carpaccio with annurca apple jam compot
Carpaccio de bœuf irlandais avec compote de pomme annurca
Carpaccio vom irischen Schwein an Annurca-Apfel-Kompott
- Soufflè di bufala con mousse di pomodoro e basilico** *℥* 20.-
Mozzarella cheese soufflè with tomato mousse
Soufflè de mozzarella avec mousse de tomates
Mozzarella soufflè mit tomatenmousse

℥ *Piatto vegetariano / Vegetarian dish*

ℱ *Piatto della tradizione / Traditional dish*

Primi piatti

- Mezzi paccheri in zuppetta del Golfo di Napoli** *ℱ* 20.-
Soup "Golfo di Napoli" with mezzi paccheri
Mezzi paccheri en soupe du Golfe de Naples
Mezzi Paccheri in Suppe " Golf von Neapel"
- Tortello farcito di gamberi rossi e burrata in salsa bisque** 20.-
Tortello filled with prawns and burrata cheese on a bisque sauce
Tortello farci aux cevettes rouge, fromage burrata avec sauce bisque
Tortello gefüllt mit Garnelen und Burrata an Bisque-Sauce
- Quadrucchi con polpa di melanzane e cicale in guazzetto di mare** 18.-
Quadrucchi with aubergine pulp and broad lobster in a stew of wedge shells
Quadrucchi à la pulpe d'aubergines et cigales de mer
Quadrucchi mit Puree von Auberginen und Heuschreckenkrebs im Fischsud
- Risottino mantecato alla granseola reale e sentori di bergamotto** 24.-
Creamy royal crab rice scented with bergamot and summer mint
Risotto mélangé au crabe royal au parfum de bergamotte et menthe
Krabben-Risotto mit Bergamotte
- Tagliatelle al nero di seppia con cannolicchi e asparagi bianchi** 20.-
Ink squid Tagliatelle with grooved razor shell and white asparagus
Tagliatelle au noir de seiche avec couteaux de mer et asperges blanches
Tagliatelle mit Tintenfischtinte, Heuschreckenkrebs und weißem Spargel

ℱ *Piatto della tradizione / Traditional dish*

Primi piatti

- Linguine con baccalà mantecato e cips di cipollina** 20.-
Linguine with salt cod and silver skin onion cips
Linguine avec morue et cips de petits oignons
Linguine mit dorch und frühlingszwibeln cips
- Corone con pesto di friarielli, pomodori secchi e bufala** 18.-
Crowns with "friarielli" pesto, dry tomatoes and butter
Couronne aux pesto de "friarielli", tomates seches et fromage de Buffle
Kronen mit Broccoli-Pesto, getrockneten Tomaten und Büffel-Mozzarella
- Spaghettoni al cacio pecora, ristretto di agnello e croccante di carciofi** 18.-
Creamy sheep cheese spaghetti, jus of lamb and artichokes
Spaghetti aux fromage de berbis, jus d'agneau et croquant d'artichauts
Spaghetti mit Schafskäse, Kraftbrühe vom Lamm und knusprigen Artischocken
- Ravioli capresi con datterini gialli e coulis di basilico** *🌿* 15.-
Ravioli capresi with yellow tomatoes and basil coulis
Ravioli capresi à la tomate jeune et coulis de basilic
Ravioli capresi mit gelbe tomaten und basilikum coulis

Secondi piatti

euro

Rombo con gamberi di Mazara del Vallo in guazzetto di patate viola	22
<i>Turbot with Mazara del Vallo prawns in violet potatoes stew</i>	
<i>Turbot avec crevettes de Mazara del Vallo en ragoût de pommes de terre</i>	
<i>Steinbutt mit Mazara del Vallo-Garnelen an Kartoffel-Sud</i>	
Cernia al vapore su insalatina di primizie	22
<i>Steamed white grouper on vegetable bouquet</i>	
<i>Merou à la vapeur sur salade primeurs</i>	
<i>Gedämpfter Sägebarsch an Frühlingssalat</i>	
Bianco di spigola selvatica su verdure di stagione	22.-
<i>Wild sea bass with seasonal vegetables, cherry tomatoes and dill stew</i>	
<i>Blanc de bar sauvage, légumes de saison avec ragoût de tomates cerises</i>	
<i>Wilder Seebarsch an Saisongemüse</i>	
Gamberoni reali in manto di mandorle di Avola e mandarini	24.-
<i>Royal prawns with Avola almonds and tangeriner crust on soy sauce</i>	
<i>Crevettes royales en manteau d'amandes et mandarins</i>	
<i>Königsgarnelen im Mantel von Avola-Mandeln und Mandarinen</i>	
Millefoglie di melanzane con passatina di piccadilly <i>🌿</i>	16.-
<i>Aubergine puff pastry with piccadilly tomato souce</i>	
<i>Millefeuille d'aubergines à la sauce de tomate piccadilly</i>	
<i>Aubergine millefeuilles mit piccadilly tomaten sauce</i>	

🌿 *Piatto vegetariano / Vegetarian dish*

Secondi piatti

Filetto irlandese a bassa temperatura in manto di pistacchio e topinanbur 24.-

Irish tenderloin with pistachio and topinanbur purée

Filet irlandais en manteau de pistache sur purée de topinanbur

Irishes Filett im Pistazien- und Topinambur-Mantel

Maiolino nero glassato al miele di castagno con fonduta di provolone 22.-

Caserta black piglet frosted with chestnut honey and cheese fondue

Porcelet noir glacé au miel de châtaigne et fondue de fromage

Mit Honig glasiertes Jungschwein an Kastanienhonig und Käsefondue vom Provolone

Fantasia di agnello laudicata con bouquet di funghi di bosco 20.-

Lamb fantasy and bouquet of wild mushrooms

Fantasie d'agneau avec bouquet de champignons de bois

Fantasie vom Lamm an Waldpilz-Bouquet

Trilogia di carne alla napoletana *ℱ* 20.-

Trilogy of meat neapolitan style

Trilogie de viande à la napolitaine

Trilogie vom fleisch nach neapolitanischer Art

ℱ *Piatto della tradizione / Traditional dish*

Dessert

- Mousse al cioccolato bianco Ivory con cremoso di nocciole di Giffoni** 9.-
Ivory white chocolate mousse with Giffoni chestnut cream
Mousse au chocolat blanc Ivory avec crémeux de noisettes de Giffoni
Mousse von der weißen Schokolade an Griffoni-Haselnuss-Creme
- Biscotto al Sambuco con crema di miele di acacia biologico** 9.-
Sambuco biscuit with creamy acacia blossom honey
Biscuit au Sambuco à la crème au miel d'acacia biologique
Holunder-Törtchen an Crème vom biologischen Akazienhonig
- Semifreddo di cassata in guscio di cioccolata Esmeraldas** 9.-
Cassata parfait in Esmeraldas chocolate shell with bitter almond sauce
Crème glacée de cassata en coquille de chocolat Esmeraldas
Cassata-Halbgefrorenes im Esmeraldas-Schoko-Mantel
- Variazione di tiramisù con granita al caffè bianco** 9.-
Tiramisù with iced white coffee
Tiramisù avec granité de café blanc
Variationen vom Tiramisu an Granita vom weißen Kaffee

Dessert

- Soufflé agli agrumi su fragoline di bosco e gelato alla menta** 9.-
Citrus fruit soufflé on a wild strawberry stew and white mint ice cream
Soufflé aux agrumes, ragoût de fraises des bois et glace à la menthe blanche
Zitrusfrucht-Soufflé an Walderdbeeren und Minze-Eis
- Babà scomposto con frutti rossi e salsa alla vaniglia Bourbon** 9.-
Babà with berries and vanilla Bourbonne sauce
Babà décomposé avec petit jardin de fruits rouges et sauce à la vanille Bourbonne
Babà an roten Früchten und Bourbon-Vanille
- Passeggiando in costiera con gelato al basilico** 9.-
Strolling around the coast with basil ice cream
Promenade en côte avec glace au basilic
Küstenspaziergang mit Basilikum-Eis