

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla francese

French style tuna tartare

32

Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

35

Granseola alla veneziana

Spider crab with oil and lemon

34

Acciughe del Cantabrico, pappa al pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP
Cantabrian anchovies, pappa al pomodoro and PDO buffalo mozzarella from Campania

32

Branzino in ceviche e sfoglia di mais croccante

Sea bass ceviche and tostada

32

Selezione di crudi

Mixed raw fish platter

40

Insalata di mare con sedano, carote e finocchi

Seafood salad with celery, carrots and fennels

35

Uovo poché, asparagi e salsa Champagne

Poached egg, asparagus and Champagne sauce

25

Capesante alla mugnaia

Scallops meunière

26

Acciughe marinate

Marinated anchovies

4 cad. / each

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Special Sandalia

Italia - Tortolì, Sardegna
frutto ricco – carni abbondanti – persistente
rich – plump meats – persistent
7 cad. / each

La Perla del Delta – Tarbouriech

Italia - Sacca Sacca degli Scardovari, Veneto
carni abbondanti – iodata e dolce – persistente
plump meats - iodized and sweet - persistent
8 cad. / each

Gillardeau – Guiffant

France – Marennes Oleron, Nouvelle Aquitaine
dolce – iodata – persistente
sweet - iodized - persistent
7 cad. / each

Regal Sèlection Or – Pasca Boutrais

Ireland – Bannow Bay, Leinster
cremosa – dolce – minerale
creamy – sweet – mineral
8 cad. / each

CROSTACEI CRUDI

Raw shellfish

Gamberi rossi di Sicilia

Red Sicilian prawns
9 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines
9 cad. / each

PRIMI PIATTI

First Courses

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga

Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

30

Risotto polpo, patate e provola

Risotto with octopus, potatoes and provola cheese

30

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

30

Linguine all'astice blu

Linguine with blue lobster and cherry tomato sauce

48

Tordello alla lucchese burro e salvia

Traditional stuffed pasta from Lucca with meat dressed with butter and sage

28

Gnocchetti alla Giacomo

Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari

30

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

22

SECONDI PIATTI *Second Courses*

Polpo alla catalana
Octopus Catalan style

32

Fritto misto di pesce e verdure
Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

35

Ricciola con piselli, asparagi, zucchine e caprino
Amberjack with peas, asparagus, zucchinis and caprino cheese

40

Tomino fondente e tartufo su crocchetta di patate e funghi
Creamy tomino cheese with truffles on a potato and mushrooms croquette

26

Filetto al pepe verde
Beef fillet with green peppercorn sauce

40

PESCE INTERO E CROSTACEI
Fish and Shellfish

**Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna,
gallinella, scorfano, sogliola**
*Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red sea bream,
gurnard, scorpion fish, sole*
125 / kg

Astice blu, scampi reali
Blue lobster, royal langoustines
200 / kg

Aragosta
Spiny lobster
230 / kg

Gamberoni carabinieri
Carabineros prawns
230 / kg

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni
Catch of the day served in various preparations

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

8

Asparagi alla griglia

Grilled asparagus

14

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

14

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino

Spinach with oil and lemon or oil, garlic and chili pepper

10

Pane e coperto

Cover charge

6

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €