

## **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*

36

#### **Carpaccio di ricciola, mela e salsa arancia e Cointreau**

*Amberjack carpaccio with apple, orange and Cointreau sauce*

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

#### **Crudit  di scampi e gazpacho di melone**

*Langoustine crudit  with melon gazpacho*

32

#### **Capesante alla mugnaia**

*Scallops meuni re*

26

#### **Alici 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*

32

**Gnocchi ripieni di gorgonzola con vellutata di patate e cozze**

*Gorgonzola-stuffed gnocchi with potato and mussels velouté*

28

**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*

32

**Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

24

## **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 alla Giacomo**  
*Amberjack Giacomo style*

40

**Melanzana arrosto, crema di provola e crumble di pinoli**  
*Roasted eggplant, provola cheese cream and pine nuts crumble*

24

**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

### **Insalata di pomodori di stagione**

*Seasonal tomato salad*

10

### **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 €*