

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno, mirtilli e basilico

Tuna tartare, blueberries and basil

30

Ricciola in ceviche e sfoglia di mais croccante

Amberjack ceviche and tostada

32

Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

35

Insalata di mare

Seafood salad

35

Selezione di crudi

Mixed raw fish platter

40

Uovo croccante, zucchine trombetta, parmigiano e tartufo

Crunchy egg, trombetta zucchini, parmesan cheese and truffle

25

Vitello tonnato

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

24

Insalata mimosa, mazzancolle e pane sfogliato

Apple and egg with mayonnaise, prawns and flaky bread

28

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Fin de Claire

France - Le Château d'Oléron, Marennes-Oléron
frutto ricco – dolce – iodata
rich fruit – sweet – iodized
7 cad. / each

La Perla del Delta – Tarbouriech

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

Gillardeau – Guiffant

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

CROSTACEI CRUDI

Raw shellfish

Gamberi rossi di Sicilia

Red Sicilian prawns
9 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines
9 cad. / each

Gamberi gobbetti

Gobbetti shrimps
8 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 con calamari e crema di pane, uvetta e pinoli

Gnocchi with squid and bread sauce, raisins and pine nuts

28

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

28

Linguine all'astice

Linguine with lobster and tomato sauce

40

Risotto scampi, bufala e limone di Amalfi

Risotto with langoustines, bufala mozzarella and Amalfi lemon

32

Raviolo del plin, ricciola, patata affumicata e nocciole

Raviolo, amberjack, smoked potato and hazelnuts

28

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

24

SECONDI PIATTI

Second Courses

Fritto misto di pesce e verdure

Deep-fried prawns, langoustines, calamari and vegetables

35

Polpo alla griglia, pappa al pomodoro, stracciatella e fagiolini

Grilled octopus, tomato bread soup, stracciatella cheese and green beans

30

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

22

Filetto al pepe verde e patate fondenti

Beef fillet with green peppercorn sauce and fondant potatoes

40

PESCE INTERO E CROSTACEI

Fish and Shellfish

**Orata, branzino, rombo, San Pietro, sarago, pezzogna, mormora,
ricciola, scorfano**

*Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, white seabream, blackspot seabream, sand
steenbras, amberjack, scorpion fish*

120 / kg

Astice canadese

Canadian lobster

140 / kg

Astice blu, scampi reali

Blue lobster, king shrimps

180 / 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

Zucchine alla scapece

Zucchini scapece style

12

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino

Spinach with vinaigrette or garlic, oil, and chili pepper

12

Insalata di pomodori, pesche e balsamico

Tomato and peach salad with balsamic vinegar

14

Pane e coperto

Cover charge

5

—

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.