

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla francese

French style tuna tartare

28

Branzino in ceviche e sfoglia di mais croccante

Sea bass 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, asparagi, parmigiano e tartufo

Crunchy egg, asparagus, 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

30

Gnocchi croccanti alla Nerano con branzino

Crispy gnocchi Nerano style with sea bass

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

Tordello alla lucchese burro e salvia

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

26

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

22

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

20

Filetto al pepe verde e millefoglie di patate

Beef fillet with green peppercorn sauce and potatoes mille-feuille

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 carabineros

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 all'agro o alla griglia

Asparagus with vinaigrette or grilled

14

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

Fagiolini, mandorle e timo

Green beans, almond and thyme

14

Pane e coperto

Cover charge

5

—

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.