ANTIPASTI
STARTERS

CRUDI DI PESCE*
RAW FISH*

Gran degustazione di crudi: crudi di mare con scampi, gamberi e ostriche
Plateau royale: shrimps, scampi and oysters
€ 24

Carpaccio di ricciola con tartar di tonno e salsa teriyaki
Amberjack carpaccio with tuna tartare and teriyaki sauce
€ 18

Degustazione di Crostacei con fantasie di frutta e verdura: gamberi rossi, scampi e gamberi argentina
Shellfish tasting with fruit and vegetables: scampi, red shrimps and Argentine shrimps
€ 20

Ostriche Fine de Claire
Fine de Claire oysters
€ 3,50 *cad.*

LE SPECIALITÀ
SPECIALTIES*

Assaggia e condividi… Antipasti misti di pesce della Guardia – min per 2
Taste and share… La Guardia mixed fish staters (minimum for 2 people)
€ 18 a persona

Papilotte di frutti di mare al cartoccio con timo limoncino, aglio da taglio e pomodoro datterino
Papillote of seafood: cartoccio of seafood with lemon thyme, new season garlic and grape tomato
€ 14

Piovra "cbt" all'aceto di sidro con crema di fave e cialda di riso croccante al nero di seppia
Cider vinegar octopus cooked at low temperature with broad bean sauce and cuttlefish rice waffle
€ 14

Mazzancolla al lime e pepe di Sechuan con hummus di avocado
Lime and sechuan shrimp with avocado hummus
€ 15

Prosciutto Spagnolo Iberico al coltello con pan tumaca (bruschetta spagnola al pomodoro)
Iberico ham with pan tumaca (spanish bruschetta with tomato)
€ 16

Cipolla caramellata con fonduta alla valdostana VEGETARIANO
Caramelized onion with Valdostana cheese fondue
€ 14

Coperto/*Cover Charge* € 3,00 • Acqua/*Water* € 3,00 • Caffè/*Coffee* € 2,00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

Prodotti per uso da crudo/*Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 - Product for raw use/*Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

PASTA E RISO*

PASTA AND RICE

Tagliatelle di grano kamut con calamari e asparagi**
Kamut tagliatelle with squid and asparagus
€ 14,00

Lasagne con ragout di salmone, caprino Amaltea e crema di piselli**
Lasagne with salmon ragout, Amaltea goat cream and peas
€ 15,00

Ravioli al profumo di mare e coriandolo cotti nel suo fumetto**
Ravioli stuffed with fish, shellfish, mollusks and cilantro cooked in its fish stock
€ 15,00

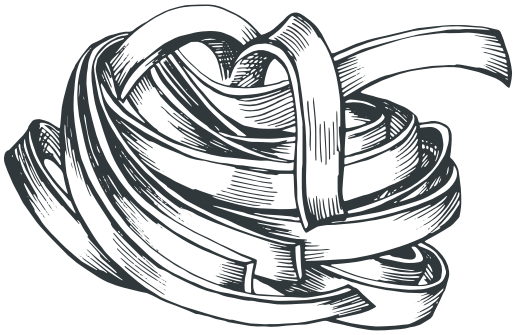
Risotto con pesto di menta e mazzancolle
Risotto with mint pesto and penaeus shrimps
€ 15,00

Spaghettoni cacio, pepe e zafferano VEGETARIANO
Spaghetti with roman cheese, pepper and saffron
€ 13,00

Gnocchi verdi di spinaci con ragù di anatra**
Spinach gnocchi with duck ragout
€ 14,00

Caserecce "Farina Capelli" con pesto di rucola, pomodoro confit e mandorle tostate**
"Farina Capelli" caserecce with rocket pesto, tomato confit and toasted almonds
€ 13,00

***Pasta artigianale di nostra produzione abbattuta a -36°*
Handmade pasta flash frozen at -36°



Coperto/*Cover Charge* € 3,00 • Acqua/*Water* € 3,00 • Caffè/*Coffee* € 2,00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

Prodotti per uso da crudo/*Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 - Product for raw use/*Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004

IL PESCE*
FISH

La Frittura: Scampi, gamberi rossi e argentini, alici, calamari e verdure di stagione
Fried fish: Scampi, red shrimps, Argentine shrimps, squids, anchovies and seasonal vegetables
€ 22,00

Trancio di branzino con crema di patate e vongole
Sea bass fillet with potato cream and clams
€ 22,00

Calamaro ripieno ai profumi mediterranei e crema di porri
Mediterranean perfume flavored stuffed squid and leek cream
€ 18,00

Tagliata di tonno con guazzetto di verdure saltate nel fumetto di cottura
Sliced tuna with vegetables
€ 22,00

LE CARNI
MEAT

Tagliata di lombata con insalata di radicchio in agrodolce e mela grigliata
Sirloin with sweet and sour radicchio salad and grilled apple
€ 22,00

Costoletta di vitello alla milanese con patate al rosmarino
Milanese (breaded veal cutlet) with potatoes and rosemary
€ 22,00

LA PROPOSTA VEGETARIANA
OUR VEGETARIAN DISHED

Asparagi croccanti, crema di ceci e riduzione di Nero d'avola
Crispy asparagus, chickpea cream and Nero d'Avola reduction sauce
€ 16,00

VEGETARIANO

Coperto/*Cover Charge* € 3,00 • Acqua/*Water* € 3,00 • Caffè/*Coffee* € 2,00

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.

Prodotti per uso da crudo/*Prodotto surgelato o di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a -36° (al cuore -20°) e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 - Product for raw use/*Frozen food treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and then we conserved at -18° to ensure the freshness according to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004