

ANTIPASTI

Starters

CRUDI DI PESCE*

Il tonno: carpaccio e tartar — € 14,00
Tuna: tartar and carpaccio

Degustazione tre carpacci:
Tonno, Salmone e Branzino — € 14,00
Three carpaccio tasting: Tuna, Salmon, Sea Bass

Gran degustazione di crudi:
carpacci di mare con scampi, gamberi e ostriche — € 22,00
Raw fish tasting: Oyster, Shellfish, Tuna, Salmon, Sea Bass

Crudo di gamberi rossi con crema di bufala
e pomodoro confit — € 16,00
Raw shrimp with mozzarella and tomato

Crostacei: scampi e gamberi rossi — € 3,50 cad.
Prawns and shrimps

Ostriche Fine de Claire — € 3,50 cad.
Oyster Fine de Claire



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

ANTIPASTI

Starters

Gioco di mare:
la nostra selezione di mare
con quattro cotture differenti — € 14,00
Sea games: shellfish cooked in four different styles

Il nostro misto mare gratinato...
tra sabbia e mare — € 14,00
The sea gratinée

Baccalà in doppia cottura:
mantecato e frittella con millefoglie di polenta — € 14,00
Codfish in wet and fried with crispy polenta

Il mare a vapore in un piatto:
molluschi, crostacei, pescato con crudo di verdure
e dressing di frutta — € 16,00
Steamed sea salad

Barattolo di piovra,
crema di patate e briciole di olive — € 14,00
Octopus with cream of potatoes and olives

Tartar di manzo con caviale di tartufo nero
e crema di parmigiano — € 14,00
Beef tartar with bread and caprino cheese

Spagna vs Italia... i nostri prosciutti al coltello:
Pata Negra Iberico e San Daniele — € 16,00
Tasting ham... Pata Negra and San Daniele

Fagottino croccante di pasta phillo
con verdure dell'orto — € 12,00
Vegetables pie



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 & Rice

Gnocchetti di patate con ragù di mare al profumo di basilico — € 14,00
Potato Gnocchi with mixed fish and basil

Caserecce con calamaro, gamberi e zucchine* — € 14,00
Caserecce di pasta with and prawn and courgette

Risotto al nero di seppia e crudo di gambero rosso — € 15,00
Risotto with mint and raw shrimp

Spaghetti con vongole veraci e bottarga — € 14,00
Spaghetti with a clams and fish roe sauce

Spaghetti con ricci di mare e briciole di pane — € 15,00
Spaghetti with sea urchins and bread crumbs

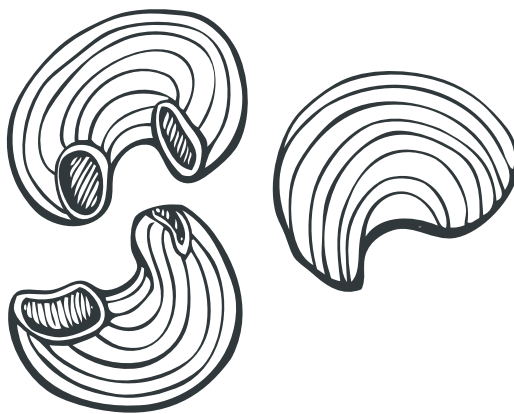
Tagliatelle con porcini e perle di tartufo nero* — € 14,00
Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle



Maccheroncini cacio e pepe* — € 14,00
Maccheroni cheese and pepper



*Pasta artigianale di nostra produzione con farina biologica antica “Cappelli”
da noi lavorata e abbuttata a -36°



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, sarde, calamaro fresco e verdure di stagione — € 22
Fried prawns, scampi and calamari with fresh vegetables

“Pescato del giorno” Secondo le nostre cotture e consigli solo prodotti pescati e non allevati — € 25
Fish of the day

Trancio di branzino con porcini e patate — € 22
Sea bass with porcini mushrooms and potatoes

Tagliata di tonno in crosta di mandorle con maionese di verdure — € 20
Seared filet of tuna grill with vegetables cream

Rotolo di pescatrice e bacon con salsa alla Amatriciana e briciole di olive — € 20
Monkfish with Amatriciana souse



Verdure dell'orto
con panura di erbe fini e olio al basilico — € 16
Bread crust vegetables with basil oil



LE CARNI

Meat

Tagliata di costata alla griglia con patate al rosmarino — € 22,00
Rib-eye grill with potatoes

Cotoletta di vitello alla milanese con patatine chips — € 22,00
Milanese style breaded veal cutlet with potatoes and butter

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