

TARTARE TARTARE

condimento olio, sale e pepe
seasoned with oil, salt and pepper

Tonno
Tuna
13

Gambero rosso
Red shrimp
16

Salmone
Salmon
11

Ricciola
Yellowtail
13

Fassona
Fassona
14

Aggiungi i tuoi ingredienti:
Add your ingredients:

Burrata e cipolla caramellata
Burrata and caramelized onion

Salsa Teriaki,
philadelphia e sesamo
Teriyaki sauce,
philadelphia and sesame

Avocado
Avocado

Pesca e passion fruit
Peach and passion fruit

Mango
Mango

Fichi e noci
Figs and nuts



CARPACCI CARPACCI

condimento olio, sale e pepe
seasoned with oil, salt and pepper

Salmone
Salmon
12

Ricciola
Yellowtail
14

Tonno
Tuna
14



PIATTI SFIZIOSI APPETIZERS

Polpo con maionese ai lamponi e crumble di nocciole
Octopus with raspberry mayonnaise and hazelnut crumble
11

Crema di zucca e zenzero con code di gamberi lardellati
Pumpkin and ginger cream with larded prawn tails
13

Vellutata di ceci con scampetti sbollentati olio, sale e pepe di Sarawak
Cream of chickpeas with blanched prawns oil, salt and Sarawak pepper
13

Burrata, pomodorini datterini e alici del Cantabrico,
Burrata, cherry tomatoes and Cantabrian **anchovies**
12

Ceviche di **mango** e **pescato** del giorno
Mango ceviche and **catch** of the day
12

Capesante all'arancia scottate con
crema di piselli e finocchietto
Orange **scallops** seared with
cream of peas and fennel
12

Guazzetto di moscardini con vele di pane
tostato al timo e bagnetto di prezzemolo
Small octopus stew with thyme and parsley
toasted bread sails
11



GRACE POKÉ

GRACE POKÉ

Scegli tra:
Choose among:

Riso integrale
Brown rice

Riso Venere
Venus rice

Riso bianco
White rice

Farro perlato
Pearl spelt

Orzo perlato
Pearl barley

Scegli tra:
Choose among:

Salmone
Salmon
12

Tonno
Tuna
14

Ricciola
Yellowtail
14

Gambero viola
Purple shrimp
15

Condimenti:
Seasoning:

**Avocado, philadelphia,
edamame e mango**
Avocado, philadelphia,
edamame e mango

**Arancia, finocchio, carota,
cavolo rosso e pomodorini**
Orange, fennel, carrot,
red cabbage and cherry tomatoes

**Cetrioli, sesamo, zenzero
marinato, salsa Teriyaki,
avocado e philadelphia**
Cucumbers, sesame, marinated
ginger, Teriyaki sauce,
avocado and philadelphia

**Wakame salad, semi di sesamo,
edamame, avocado,
cipolla rossa e cetriolo**
Wakame salad, sesame seeds,
edamame, avocado,
red onion and cucumber



HAMBURGER

HAMBURGER

serviti con **patatine chips**
served with **chips**

Hamburger di fassona piemontese, scamorza,
bacon croccante, pomodoro, iceberg
Piedmont **fassona hamburger**, scamorza cheese,
crispy bacon, tomato, iceberg
10

Salmone affumicato allo zenzero e cedro,
zucchine fritte, fiordilatte, lattuga, avocado e olio EVO
Ginger and cedar **smoked salmon**,
fried zucchini, fiordilatte, lettuce, avocado and EVO oil
10

Lobster roll: pane all'olio tostato con burro fuso, astice, maionese, sedano,
lattuga, erba cipollina, pepe di Sarawak e gocce di limone
Lobster roll: toasted oil bread with melted butter, lobster, mayonnaise, celery,
lettuce, chives, Sarawak pepper and lemon drops
12

Aggiungi i tuoi ingredienti:
Add your ingredients:

Scamorza Scamorza 2	Pancetta Bacon 1	Pomodoro Tomato 0.5	Insalata Salad 0.5	Zucchine Zucchini 1
Fiordilatte Friordilatte 2	Avocado Avocado 2	Burro Butter 0.5	Maionese Mayonnaise 0.5	Ketchup Ketchup 0.5
	Sedano Cekery	Erba cipollina Chives	Pepe Pepper	



INSALATONE

SALADS

Shrimp Caesar salad

Misticanza, crostini di pane tostato, code di gambero alla griglia, parmigiano a scaglie, condita con salsa Caesar

Mixed salad, toasted croutons, grilled shrimp tails, flaky parmesan, seasoned with Caesar sauce

12

Salmon salad

Lattuga, salmone, radicchio, carote, rucola, polpa di mango e limone, condita con succo di limone, olio EVO, semi di sesamo neri

Lettuce, salmon, radicchio, carrots, rocket, mango pulp and lemon, seasoned with lemon juice, EVO oil, black sesame seeds

12

Tuna salad

Misticanza, tonno rosso fresco, avocado, finocchi, semi di lino

Mixed salad, fresh bluefin tuna, avocado, fennel, flax seeds

13

Insalatina tiepida di mare

Seppia, calamari e code di gambero, polpo, pomodorini, olive taggiasche, sedano

Cuttlefish, squid and prawn tails, octopus, cherry tomatoes, Taggiasca olives, celery

12



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Tagliolino con ragù bianco di spigola, pesto di agrumi

Tagliolini with white ragout of sea bass, citrus pesto

12

Pici acqua e farina con crema di pistacchi tostati e gamberi

Pici water and flour with toasted pistachio cream and prawns

13

Fregola Sarda con frutti di mare e datterino giallo

Sardinian Fregola with seafood and yellow cherry tomatoes

15

Cavatelli con calamaretti, scampetti, vongole e bottarga di tonno

Cavatelli with shrimps, squids, clams and tuna bottarga

13

Spaghettoni pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato and basil

8

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Branzino
Sea bass
14

Orata
Sea bream
14

Tonno
Tuna
15

Salmone
Salmon
12

Ricciola
Yellowtail
15

Gamberoni
Prawns
18

Scegli il metodo di cottura:
Choose the cooking method:

Alla griglia
Grilled

Vernaccia e olive
Vernaccia and olives

Alla ligure (pomodorini, patate,
olive, capperi, maggiorana)
Ligurian style (cherry tomatoes,
potatoes, olives, capers, marjoram)

Alla siciliana (pomodorini,
olive, capperi, origano)
Sicilian style (cherry tomatoes,
olives, capers, oregano)

In crosta di **pistacchio**
In **pistachio** crust

Ai semi di sesamo
e salsa Teriyaki
With sesame seeds
and Teriyaki sauce



**Regolamento CE 1169/2011 Decreto legislativo n. 109 del 27 Gennaio 1992
sezione IIIa Decreto legislativo n. 114/2006**

**PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI O INTOLLERANZE
NEI PIATTI SOMMINISTRATI**

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti;
2. Crostacei e prodotti a base crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso);
8. Sedano e prodotti a base di sedano;
9. Senape e prodotti a base di senape;
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
11. Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg;
12. Lupini e prodotti a base di lupini;
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
14. Frutto a guscio, vale a dire :
 - Mandorle (*amigdalus communis* L.);
 - Nocciole (*corylus avellana*);
 - Noci (*Junglans regia*);
 - Noci di Pecan (*carya illinoensis* K.Koch);
 - Noci di Acagiù (*anacardium occidentale*);
 - Noci del Brasile (*bertholletia excelsia*);
 - Noci Macadamia (*macadamia ternifolia*);
 - Pistacchi (*pistacia vera*);
 - E i loro derivanti.

**IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI IL CLIENTE E' INVITATO A DICHIARARE
LE PROPRIE PATOLOGIE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE**