

TARTARE TARTARE

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

Tonno
Tuna
25

Gambero rosso
Red shrimp
26

Salmone
Salmon
20

Ricciola
Yellowtail
25

Fassona
Fassona
20

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
20

Ricciola
Yellowtail
24

Tonno
Tuna
24

ASTICE

LOBSTER

Astice alla catalana (per 2 persone)
Astice, gamberoni, scampi, pomodorini,
sedano, carotine e cipolla
Catalan lobster (for 2 people)
Lobster, shrimps, prawns, cherry tomatoes,
celery, carrots and onion

120



PIATTI SFIZIOSI APPETIZERS

Polpo con maionese ai lamponi, mela allo zenzero e crumble di nocciole
Octopus with raspberry mayonnaise, ginger apple and hazelnut crumble
18

Crema di zucca e zenzero con code di gamberi lardellati
Pumpkin and ginger cream with larded prawn tails
22

Vellutata di ceci con scampetti sbollentati olio, sale e pepe di Sarawak
Cream of chickpeas with blanched prawns oil, salt and Sarawak pepper
22

Alici del Cantabrico, **burrata** e pomodori datterini
Cantabrian **anchovies**, **burrata** and cherry tomatoes
18

Ceviche di **mango** e **pescato** del giorno
Mango ceviche and **catch** of the day
18

Capesante all'arancia scottate con
crema di piselli e finocchietto
Orange **scallops** seared with
cream of peas and fennel
18

Guazzetto di moscardini con vele di pane
tostato al timo e bagnetto di prezzemolo
Small octopus stew with thyme and parsley
toasted bread sails
18

Pesce fresco in base alla disponibilità di mercato
Fresh fish according to market availability

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale.
In case of allergies and intolerances, contact the staff.

pane e coperto 4 euro
cover charge 4 euro



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Tagliolino con ragù bianco di spigola, pesto di agrumi
Tagliolino with white ragout of sea bass, citrus pesto
23

Pici acqua e farina con crema di pistacchi tostati e gamberi
Pici water and flour with toasted pistachio cream and prawns
25

Fregola Sarda con frutti di mare e datterino giallo
Sardinian Fregola with seafood and yellow cherry tomatoes
25

Cavatelli con calamaretti, scampetti, vongole e bottarga di tonno
Cavatelli with shrimps, squids, clams and tuna bottarga
25

Riso (riserva bio) al ragù di astice e porcini,
con stracciatella di bufala al profumo di agrumi
Rice (organic reserve) with lobster and porcini ragout,
with buffalo stracciatella with citrus scent
28

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Branzino
Sea bass
26

Salmone
Salmon
25

Tonno
Tuna
28

Gamberoni
Prawns
28

Ricciola
Yellowtail
28

Scegli il metodo di cottura:
Choose the cooking method:

Alla griglia
Grilled

Vernaccia e olive
Vernaccia and olives

Alla siciliana (pomodorini, olive,
capperi, origano)

Sicilian style (cherry tomatoes,
olives, capers, oregano)

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

**In crosta di pistacchio
e pomodorini confit**
**In pistachio crust and
confit cherry tomatoes**

Calamari alla griglia
Grilled squids
20

Frittura di calamari, gamberi e scampi
Fried squids, shrimps and prawns
25

Filetto di manzo alla griglia servito con patate chips o verdure grigliate
Grilled beef fillet served with potato chips or grilled vegetables
30



DESSERT

DESSERT

10

Tiramisù

Cheesecake

Torroncino

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Pesce fresco in base alla disponibilità di mercato
Fresh fish according to market availability

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale.
In case of allergies and intolerances, contact the staff.

pane e coperto 4 euro
cover charge 4 euro



BEVANDE DRINKS

Acqua minerale naturale 0,75 cl
Still mineral water 0,75 cl

4

Acqua minerale frizzante 0,75 cl
Sparkling mineral water 0,75 cl

4

Soft drink

8

Amari

Digestive liquors

8

Invecchiati under 10 anni
Under 10 years aged liquors

15

Invecchiati over 10 anni
Over 10 years aged liquors

20

Cocktail

15

Cocktail premium

20

Pesce fresco in base alla disponibilità di mercato
Fresh fish according to market availability

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale.
In case of allergies and intolerances, contact the staff.

pane e coperto 4 euro
cover charge 4 euro



**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**