

## BAR SNACKS

<b>Chips di patate “cacio e pepe”</b> Potato chips with pecorino cheese and black pepper	2,00€
<b>Cookies salati</b> Salted cookies	2,00€
<b>Crostino con bottarga di muggine</b> Crouton with mullet roe	2,00€
<b>Mandorle arrosto al rosmarino e spezie</b> Toasted almonds flavoured with rosemary and spices	2,00€
<b>Praline di baccalà e patate con spuma al cacio e pepe</b> Cod fish and potato pralines with pepper and cheese foam	2,00€
<b>Due spiedini di calamari panati e fritti con salsa piccante *</b> Two fried squid skewers with spicy sauce *	3,00€
<b>Mozzarella di bufala con alici del Cantabrico</b> Buffalo mozzarella cheese with Cantabrian anchovies	3,00€

## INSALATE - SALADS

<b>Insalata vegetale (rucola, lattuga, radicchio, pomodorino pachino, mais, gherigli di noce e cubettini di formaggio semistagionato)</b> Vegetable salad (rocket, lettuce, red chicory, cherry tomatoes, sweetcorn and walnuts served with pieces of semi-matured cheese)	12,00€
<b>Insalata di calamari e polpo con gli ortaggi (calamari, polpo, rucola, pomodori secchi, julienne di ortaggi, pesto di prezzemolo e lime)</b> Squid and octopus salad with vegetables (squid, octopus, arucola, dried tomatoes, thinly sliced vegetables with parsley and lime pesto)	13,00€
<b>Insalata di salmone affumicato Loch Fyne (songino, indivia, rucola, olive, salmone affumicato)</b> Loch Fyne smoked salmon salad (tender salad, endive, arucola, olives, smoked salmon)	14,00€

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation

## OSTRICHE E O° C - OYSTERS AND O° C

<b>Fine de Claire Marennes d'Oleron superior n° 2</b> Fine de Claire Marennes d'Oleron superior n° 2	<b>4,00€</b> l'una/each
<b>Tsarskaya Special Mont S. Michel n° 3</b> Tsarskaya Special Mont S. Michel n° 3	<b>4,00€</b> l'una/each
<b>Carpaccio di pesce, salmone, tonno e ricciola con sedano rapa a julienne *</b> Mediterranean fish, salmon, tuna and amberjack carpaccio with celeriac julienne*	<b>16,00€</b>
<b>Tartare di salmone Loch Fyne, tonno, pesce bianco del Tirreno, impressione di salse di frutta fresca *</b> Loch Fyne salmon, tuna and white fish tartare, with a hint of fresh fruit sauces*	<b>16,00€</b>
<b>Tartare di tonno rosso di Sicilia *</b> Sicilian red tuna tartare*	<b>16,00€</b>
<b>Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche *</b> Selection of Mediterranean raw fishes of the day, shellfish and oysters *	<b>26,00€</b>
<b>Crudo del giorno in base all'umore del mare *</b> Raw fish of the day *	<b>n.a.</b>

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation

## ANTIPASTI - STARTERS

<b>Sauté di cozze con bruschette, limone e maionese di patate al peperoncino</b>	<b>10,00€</b>
Mussels sauté with bruschetta, lemon and spiced potato mayonnaise (with chili pepper)	
<b>Parmigiana di alici con battuto di basilico e mandorle tostate</b>	<b>12,00€</b>
Anchovy parmigiana with chopped basil and toasted almonds	
<b>Baccalà mantecato, patate schiacciate, cipolla di Tropea e sugo di arrosto vegetale</b>	<b>13,00€</b>
Salted cod fish, mashed potatoes, Tropea onion and vegetal roasted sauce	
<b>Polpo grigliato con la panzanella alla romana e peperoni alla brace *</b>	<b>13,00€</b>
Grilled octopus served with “roman style bread” and sweet roast peppers *	
<b>Tempura di spatola ai tre condimenti (zenzero e lime, marmellata di cipolla rossa di Tropea, maionese alla senape antica)</b>	<b>13,00€</b>
Silver scabbardfish tempura with three dressings (ginger and lime, red onion jam, mustard mayonnaise)	
<b>Tortino di cocchio con mozzarella filante, crema di piselli e porro fritto</b>	<b>13,00€</b>
Gurnard fish tart with mozzarella, pea cream and fried leek	
<b>Gamberi rosa locali al vapore in insalata (punte di asparagi, songino, pompelmo rosa) con semi di sesamo tostate</b>	<b>14,00€</b>
Steamed pink prawns in salad (asparagus tips, tender salad, pink grapefruit) with toasted sesame seeds	

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

<b>Rigatoni alla carbonara di ventresca di tonno, tradizione romana al mare</b>	<b>14,00€</b>
Rigatoni with tuna carbonara, roman tradition at the seaside	
<b>Paccheri con spigola, fagiolini, pomodoro confit e patate a cubetti</b>	<b>14,00€</b>
Paccheri with sea bass, French beans, tomato confit and diced potatoes	
<b>Spaghetti con le vongole ajo, oio, prezzemolo e peperoncino</b>	<b>14,00€</b>
Spaghetti with clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	
<b>Tagliolini cacio, pepe e baccalà</b>	<b>14,00€</b>
Tagliolini with cheese, pepper and cod fish	
<b>Ravioli di cernia su crema di melanzana e formaggio primo sale</b>	<b>16,00€</b>
Grouper ravioli on aubergine cream and fresh cheese	
<b>Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia *</b>	<b>18,00€</b>
Vermicelli with sea urchins and Sicilian red shrimps *	
<b>Lacci freschi di acqua e farina all'astice</b>	<b>19,00€</b>
Flour and water fresh pasta with lobster	

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

<b>Frittura di calamari e gamberi con chips di patate*</b> Fried calamari and shrimps served with potato chips*	16,00€
<b>Filetto di rombo al marsala dry, fichi secchi e purea di mela verde</b> Fillet of turbot with dry marsala, dried figs and green apple puree	18,00€
<b>Filetto di tonno al sesamo con friggirelli in padella *</b> Tuna fillet with sesame and friggirelli pepperoni *	18,00€
<b>Involtini di pesce spada alle erbe con pinoli tostati, formaggi nostrani e caponatina</b> Swordfish rolls with herbs and toasted pine nuts, local cheeses and caponata	18,00€
<b>Branzino selvaggio scottato con salsa ai frutti esotici, dadolata di ananas e scaglie di mandorle</b> Seared sea bass with exotic fruit sauce, diced pineapple and almond flakes	20,00€
<b>Grigliata di pesce misto con salsa citronette (2 scampi, 2 mazzancolle, calamaro, filetto di pesce del Tirreno) *</b> Grilled mixed fish with citronette sauce (2 scampi, 2 shrimps, squid, white fish fillet) *	20,00€
<b>Pescato del giorno all'amo</b> Line caught fish of the day	6,00€ l'etto

## CONTORNI -VEGETABLES

<b>Asparagi al vapore</b> Steamed asparagus	7,00€
<b>Cicoria ripassata all'aglio, olio e peperoncino</b> Chicory in the pan with garlic, oil and chilli pepper	6,00€
<b>Insalata di fagiolini alla mentuccia</b> Frenchbean salad with mint	6,00€
<b>Insalata di foglie piccole (spinacino, rucola, songino)</b> Small leaves salad (spinach, rocket, tender salad)	6,00€
<b>Patate al forno con il rosmarino e l'aglio in camicia</b> Oven roasted potatoes with rosemary and whole garlic cloves	6,00€

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation

## DESSERT - PUDDINGS

<b>Pavlova con crema Chantilly e frutti rossi</b>	<b>9,00€</b>
Pavlova with Chantilly cream and red fruits	
<b>Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi</b>	<b>8,50€</b>
Millefeuille with chantilly cream and red fruits	
<b>Tiramisuuuu!!!!!!</b>	<b>8,50€</b>
Tiramisù with homemade Savoyard biscuits, mascarpone and chocolate	
<b>Torta di ricotta e pera con salsa allo zenzero</b>	<b>7,50€</b>
Ricotta and pear cake with ginger sauce	
<b>Creme brulée allo yogurt e bacche di vaniglia con frutta fresca</b>	<b>7,00€</b>
Yogurt crème brulée with vanilla beans and fresh fruit	
<b>Dessert del giorno</b>	<b>7,00€</b>
Dessert of the day	
<b>Sorbetti e gelati del giorno</b>	<b>7,00€</b>
Sorbet and ice cream of the day	
<b>Frutta del giorno</b>	<b>6,00€</b>
Fruit of the day	
<b>Granita ai frutti esotici</b>	<b>6,00€</b>
Granita flavored with exotic fruits	

---

(\*) In base alla stagionalità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite abbattitore di temperatura. Inoltre, secondo il nuovo pacchetto igiene Reg. CEE 853/2004 (sez. VIII-cap. III-lett. d) i prodotti della pesca per essere consumati crudi devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24 ore. Chiedere preventivamente per ulteriori informazioni.  
We would like to remind you that some fish can be frozen or deep-frozen. Fresh fish undergoes a specific treatment in accordance with the CE 853/2004 regulation