

BAR SNACKS

Chips di patate “cacio e pepe” Potato chips with pecorino cheese and black pepper	2,00€
Crostino con bottarga di muggine Crouton with mullet roe	2,00€
Mandorle arrosto al rosmarino e spezie Toasted almonds flavored with rosemary and spices	2,00€
Praline di baccalà e patate con maionese al lime e zenzero Cod fish and potato pralines with lime and ginger mayonnaise	2,00€
Stick di ceci con maionese alla senape antica Stick of chickpeas with ancient mustard mayonnaise	2,00€
Crostino con burrata di Andria e tartufo autunnale Crouton with burrata cheese and autumn truffle	3,00€
Due spiedini di calamari panati e fritti con salsa piccante * Two fried squid skewers with spicy sauce *	3,00€

INSALATE - SALADS

Insalata vegetale (rucola, lattuga, radicchio, pomodorino pachino, mais, gherigli di noce e cubettini di formaggio semistagionato) Vegetable salad (rocket, lettuce, red chicory, cherry tomatoes, sweetcorn and walnuts served with pieces of semi-matured cheese)	12,00€
Insalata di mazzancolle, noci tostate e mela verde (mazzancolle, lattuga, radicchio, songino, mela verde, noci tostate) Shrimp salad, toasted walnuts and green apple (shrimps, lettuce, radicchio, tender salad, green apple, toasted walnuts)	14,00€
Insalata di salmone affumicato Loch Fyne (songino, indivia, rucola, olive, salmone affumicato) 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

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

(*) 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

Sauté di cozze con bruschette, limone e maionese di patate al peperoncino	10,00€
Mussels sauté with bruschetta, lemon and spiced potato mayonnaise (with chili pepper)	
Passatina di ceci con gamberetti al profumo di rosmarino*	10,00€
Chickpea puree with shrimps flavored with rosemary and toasted bread*	
Calamari farciti agli agrumi con puntarelle alla romana*	13,00€
Stuffed squids with citrus fruits and "puntarelle" roman style*	
Capesante scottate su crema di cannellini, cialda di pane croccante aromatizzata e polvere di corallo	13,00€
Seared scallops on cannellini bean cream and waffle of crispy flavored bread	
Cuore di carciofo e mazzancolle al vapore con vinaigrette alla mentuccia	13,00€
Artichoke heart and steamed prawns with mint vinaigrette	
Polpo grigliato con le patate ratte e panzanella calda di pomodorini*	13,00€
Grilled octopus served with "ratte" potatoes and hot tomatoes "panzanella"*	
Tempura di baccalà ai tre condimenti (zenzero e lime, marmellata di cipolla rossa di Tropea, maionese alla senape antica)	13,00€
Cod fish tempura with three dressings (ginger and lime, red onion jam, mustard mayonnaise)	

(*) 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

Paccheri spigola e finocchi al profumo di anice Paccheri with sea bass and fennel flavored with anise*	14,00€
Spaghetti con le vongole ajo, olio, prezzemolo e peperoncino Spaghetti with clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	14,00€
Fettuccine con crema di carciofi, crostacei e granella di nocciola e bottarga Fettuccine with artichoke cream, shellfish and hazelnut grains and bottarga	16,00€
Lasagnetta di mare con funghi porcini, gallinella, crostacei e molluschi Lasagna with porcini mushrooms, gurnard, shellfish and molluscs	16,00€
Ravioli di baccalà “cacio e pepe” Salted cod ravioli with “cacio e pepe” sauce*	16,00€
Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia * Vermicelli with sea urchins and Sicilian red shrimps*	18,00€
Lacci freschi di acqua e farina all’astice Flour and water fresh pasta with lobster	19,00€

(*) 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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Frittura di calamari e gamberi con chips di patate*	16,00€
Fried calamari and shrimps served with potato chips*	
Filetto di cernia con aglio nero, cipollotto grigliato e topinambur	18,00€
Grouper fillet with black garlic, grilled spring onion and Jerusalem artichoke	
Filetto di rombo al marsala dry, fichi secchi e purea di mele verdi	18,00€
Fillet of turbot with dry marsala, dried figs and green apple purée	
Filetto di tonno al sesamo con caponata di verdure *	18,00€
Tuna fillet with sesame and caponata *	
Baccalà confit con funghi porcini su letto di polenta	20,00€
Cod fish with porcini mushrooms and polenta	
Grigliata di pesce misto con salsa citronette (2 scampi, 2 mazzancolle, calamaro, filetto di pesce del Tirreno) *	20,00€
Grilled mixed fish with citronette sauce (2 scampi, 2 shrimps, squid, white fish fillet) *	
Pescato del giorno all'amo	6,00€
Line caught fish of the day	l'etto

CONTORNI -VEGETABLES

Caponata di verdure	6,00€
Vegetable caponata	
Cicoria ripassata all'aglio, olio e peperoncino	6,00€
Chicory in the pan with garlic, oil and chilli pepper	
Insalata di foglie piccole (spinacino, rucola, songino)	6,00€
Small leaves salad (spinach, rocket, tender salad)	
Patate al forno con il rosmarino e l'aglio in camicia	6,00€
Oven roasted potatoes with rosemary and whole garlic cloves	
Puntarelle alla romana	6,00€
Raw chicory Roman style	

(*) 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

Ravioli di cioccolato su crema al whisky e briciole di caldarroste	9,00€
Chocolate ravioli on whisky cream and roasted chestnut crumbs	
Semifreddo alla vaniglia con croccante di arancia e frutta di stagione	8,00€
Vanilla parfait in orange flavored crunchy waffle and seasonal fruit	
Tiramisuuu!!!!!!	8,00€
Tiramisù with homemade Savoyard biscuits, mascarpone and chocolate	
Torta ai tre strati al cioccolato con crema alla vaniglia	8,00€
Three-layer chocolate cake with vanilla cream	
Granita all'arancia	7,00€
Granita flavored with orange	
Dessert del giorno	7,00€
Dessert of the day	
Sorbetti e gelati del giorno	7,00€
Sorbet and ice cream of the day	
Frutta del giorno	6,00€
Fruit of the day	

(*) 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