

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€
Mazzancolla in tempura * Tempura shrimp *	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€
Crostino con burrata di Andria e tartufo stagionale Crouton with burrata cheese and seasonal truffle	3,00€
Due gamberi panati con salsa al peperone rosso * Two fried shrimps with red pepper sauce *	3,00€

INSALATE - SALADS

Insalata vegetale (rucola, lattuga, radicchio, pomodorino pachino, mais, nocciole e cubettini di formaggio semistagionato) Vegetable salad (rocket, lettuce, red chicory, cherry tomatoes, sweetcorn and hazelnuts served with pieces of semi-matured cheese)	12,00€
Insalata di mazzancolle, nocciole tostate e mela verde (mazzancolle, lattuga, radicchio, songino, mela verde, nocciole tostate) Shrimp salad, toasted hazelnuts and green apple (shrimps, lettuce, red chicory, tender salad, green apple, toasted hazelnuts)	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€
Cestino di pane con farine bio Bio flour based bread	3,00€

(*) 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

Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2 Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2	4,00€ l'una/each
Ronce “David Herve” n° 3 Ronce “David Herve” 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 su avocado, gel di agrumi ed erba cipollina * Sicilian red tuna tartare with avocado, citrus gel and chives*	16,00€
Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche * Selection of Mediterranean raw fish 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)	
Tortino di alici con bottarga su vellutata di patate ratte e bietola rossa	11,00€
Anchovy pie with mullet roe and potato and red beet cream	
Baccalà mantecato, patate schiacciate cipolla di Tropea	13,00€
Salted cod fish, mashed potatoes and Tropea onions	
Crema di ceci con capesante fresche, burrata e punte di asparagi	13,00€
Chickpea cream with fresh scallops, burrata cheese and asparagus tips	
Polpo grigliato con la panzanella alla romana e peperoni alla brace *	13,00€
Grilled octopus served with "roman style bread" and sweet roast peppers *	
Tempura di spatola ai tre condimenti (zenzero e lime, marmellata di cipolla rossa di Tropea, maionese alla senape antica)	13,00€
Silver scabbardfish tempura with three dressings (ginger and lime, red onion jam, mustard mayonnaise)	
Insalata di mare nobile (tartufi, gambero rosso, scampo, calamaro, punte di asparagi e indivia belga)	14,00€
High quality seafood salad (clams, red prawn, scampi, squid, asparagus tips and Belgian endive)	

(*) 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

Risotto con branzino selvaggio, punte di asparagi, speck croccante, zafferano e gocce di burrata	14,00€
Risotto with wild sea bass, asparagus tips, crispy smoked ham, saffron and burrata cheese drops	
Spaghetti con le vongole ajo, olio, prezzemolo e peperoncino	14,00€
Spaghetti with clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	
Tagliolini cacio, pepe e baccalà	14,00€
Tagliolini with cheese, pepper and cod fish	
Ravioli di crostacei con spuma di datterino e burrata di Andria *	16,00€
Shellfish ravioli with cherry tomato foam and Andria burrata cheese *	
Crepes di funghi porcini, cernia del Tirreno e tartufo stagionale	16,00€
Crepes with porcini mushrooms, grouper and seasonal truffle	
Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia *	18,00€
Vermicelli with sea urchins and Sicilian red shrimps*	
Lacci freschi di acqua e farina all'astice	19,00€
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

Frittura di calamari e gamberi con chips di patate*	16,00€
Fried calamari and shrimps served with potato chips*	
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 friggirelli in padella *	18,00€
Tuna fillet with sesame and friggirelli peppers *	
Gallinella gratinata con composta di melanzane, pinoli tostati e burrata in concentrato di pachino in confit	18,00€
Grilled gurnard with aubergine compote, toasted pine nuts and burrata cheese and a pachino tomato puree	
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) *	
Involtino di pesce spada con caponata di verdura	20,00€
Swordfish rolls with vegetable caponata	
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	
Friggitelli ripassati in padella	6,00€
Friggitelli peppers sautéed in a pan	
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	

(*) 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

Pavlova con crema Chantilly e frutti rossi Pavlova with Chantilly cream and red fruits	8,00€
Tiramisuuuu!!!!!! Tiramisù with homemade Savoyard biscuits, mascarpone and chocolate	7,00€
Torta ai tre strati al cioccolato con crema alla vaniglia Three-layer chocolate cake with vanilla cream	7,00€
Cheese cake ai frutti di bosco e pistacchi tostati Wild berry cheese cake and roasted pistachios	7,00€
Granita all'arancia Granita flavored with orange	7,00€
Dessert del giorno Dessert of the day	7,00€
Sorbetti e gelati del giorno Sorbet and ice cream of the day	6,00€
Frutta del giorno Fruit of the day	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