

BAR SNACKS

Chips di patate “cacio e pepe” Potato chips with pecorino cheese and black pepper	2,00€
Cookies salati al rosmarino Salted cookies with a rosemary flavour	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 polpo 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, 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)	14,00€
Insalata di mazzancolle, noci tostate e pesche (mazzancolle, lattuga, radicchio, songino, pesche, noci tostate) Shrimp salad, toasted nuts and peach (shrimps, lettuce, radicchio, tender salad, peach, toasted nuts)	14,00€
Insalata di salmone affumicato Loch Fyne (songino, indivia, rucola, olive, salmone affumicato) Loch Fyne smoked salmon salad (tender salad, endive, arucola, olives, 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
Regal Selection Or Regal Selection Or	6,00€ 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 con crema di prugne 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 *	28,00€
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	11,00€
Mussels sauté with bruschetta, lemon and spiced potato mayonnaise (with chili pepper)	
Parmigiana di alici con battuto di basilico e mandorle tostate	14,00€
Anchovy parmigiana with chopped basil and toasted almonds	
Baccalà mantecato, patate schiacciate cipolla di Tropea	14,00€
Salted cod fish, mashed potatoes and Tropea onion	
Insalata di mare nobile (tartufi, cannolicchi, gambero, calamaro, fagiolini e indivia belga)	14,00€
High quality seafood salad (Venus clam, shrimp, razor clams, squid, smooth clams and Belgian endive)	
Millefoglie caprese di capesanta con dressing al basilico	14,00€
Caprese scallop millefeuille with basil dressing	
Polpo grigliato con la panzanella alla romana e peperoni alla brace *	15,00€
Grilled octopus served with "roman style bread" and sweet roast peppers *	
Tempura di spatola o baccalà ai tre condimenti (zenzero e lime, marmellata di cipolla rossa di Tropea, maionese alla senape antica)	14,00€
Silver scabbardfish (or codfish) 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

Risotto fiori di zucca, branzino selvaggio, zafferano e burrata di Andria (minimo per 2)	16,00€
Risotto with pumpkin flowers, wild sea bass, saffron and burrata cheese (min 2 people)	
Spaghetti con le vongole ajo, olio, prezzemolo e peperoncino	16,00€
Spaghetti with clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	
Spaghetti con polpo alla puttanesca	16,00€
Spaghetti with octopus and "puttanesca" sauce	
Tagliolini cacio e pepe e baccalà	16,00€
Fresh made pasta with codfish in a cheese and pepper sauce	
Ravioli di crostacei con spuma di datterino e burrata di Andria *	17,00€
Shellfish ravioli with datterino tomato foam and Andria burrata cheese *	
Lacci freschi di acqua e farina all'astice	19,00€
Flour and water fresh pasta with lobster	
Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia *	19,00€
Vermicelli with sea urchins and Sicilian red shrimps*	

(*) 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*

Gallinella gratinata con composta di melanzane, pinoli tostati e burrata in concentrato di pachino in confit 20,00€
Grilled gurnard with aubergine compote, toasted pine nuts and burrata cheese and a pachino tomato puree

Filetto di rombo con spuma di patate ratte, tortino di zucchine romanesche e pomodorini confit 20,00€
Turbot fillet with potato mousse, zucchini pie and confit cherry tomatoes

Filetto di tonno al sesamo con friggirelli in padella 20,00€
Tuna fillet with sesame and friggirelli peppers *

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) *

Crostacei del giorno alla catalana di piccoli ortaggi e aceto di Jerez F. De Castilla 15 anni 30,00€
Catalan-style shellfish of the day with small vegetables and Jerez F. De Castilla 15 years old vinegar

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

Fagiolini al profumo di menta 6,00€
Mint-flavored green beans

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

Semifreddo al cioccolato bianco e agrumi con salsa ai frutti esotici	8,00€
White chocolate and citrus parfait with exotic fruit sauce	
Tiramisuuuu!!!!!!	8,00€
Tiramisù with homemade Savoyard biscuits, mascarpone and chocolate	
Torta ai tre strati al cioccolato con crema alla vaniglia	7,00€
Three-layer chocolate cake with vanilla cream	
Cheese cake ai frutti di bosco e pistacchi tostati	7,00€
Wild berry cheese cake and roasted pistachios	
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	7,00€
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