

INSALATE - SALADS

Insalata vegetale (rucola, lattuga, radicchio, pomodorino pachino, mais, nocciole e cubettini di formaggio semistagionato) 14,00€

Vegetable salad (rocket, lettuce, red chicory, cherry tomatoes, sweetcorn and hazelnuts served with pieces of semi-matured cheese)

Insalata di salmone affumicato Loch Fyne (songino, indivia, rucola, olive, salmone affumicato) 14,00€

Loch Fyne smoked salmon salad (tender salad, endive, arucola, olives, smoked salmon)

OSTRICHE E O° C - OYSTERS AND O° C

Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2 4,00€
Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2 l'una/each

Ronce “David Herve” n° 3 4,00€
Ronce “David Herve” n° 3 l'una/each

Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche * 28,00€
Selection of Mediterranean raw fish of the day, shellfish and oysters *

Crudo del giorno in base all'umore del mare * n.a.
Raw fish of the day *

Cestino di pane con farine bio 3,00€
Bio flour based bread

(*) 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)	
Passatina di ceci con gamberetti al profumo di rosmarino*	11,00€
Chickpea puree with shrimps flavored with rosemary and toasted bread*	
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)	
Insalata di mare nobile (tartufi, mazzancolla, cannolicchi, calamaro, fasolari e indivia belga)	14,00€
High quality seafood salad (Venus clam, shrimp, razor clams, squid, smooth clams and Belgian endive)	
Polpo grigliato con le patate ratte e panzanella calda di pomodorini*	14,00€
Grilled octopus served with "ratte" potatoes and hot tomatoes "panzanella"*	

(*) 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

Lasagna con ragu di pesce in salsa bianca e frutti di mare Lasagna with fish in white sauce and seafood	16,00€
Spaghettoni Verrigni con le vongole veraci special ajo, oio, prezzemolo e peperoncino Spaghettoni with high quality clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	16,00€
Paccheri con ragu di pesce cappone, olive nere di Gaeta, erbe aromatiche e pomodorini datterini Paccheri with gurnard fish sauce, black olives, aromatic herbs and cherry tomatoes	16,00€
Rigatoni all'amatriciana Rigatoni pasta in a traditional "amatriciana" style with pork cheek and tomato	13,00€
Tagliolini cacio e pepe Fresh made pasta in a cheese and pepper sauce	13,00€

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Frittura di calamari e gamberi con chips di patate* Fried calamari and shrimps served with potato chips*	16,00€
Branzino selvaggio con spuma ai frutti esotici e polvere di liquirizia Wild sea bass with exotic fruits foam and liquorice powder	20,00€
Tagliata di manzo con patate al forno xxx	20,00€
Grigliata di pesce misto con salsa citronette (2 scampi, 2 mazzancolle, calamaro, filetto di pesce del Tirreno) * Grilled mixed fish with citronette sauce (2 scampi, 2 shrimps, squid, white fish fillet) *	20,00€
Ricciola con scarola, uvetta e tortino di topinambur Amberjack with endive, raisins and Jerusalem artichoke pie	20,00€

(*) 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

CONTORNI -VEGETABLES

2 carciofi alla romana	6,00€
Artichokes Roman style	
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	
Scarola saltata con uvetta sultanina	6,00€
Sautéed escarole with sultanas	

DESSERT - PUDDINGS

Tiramisuuu espresso con biscotti fatti in casa	8,00€
Tiramisù with homemade 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	
Torta ricotta e pere con crema alla vaniglia	7,00€
Ricotta cheese and pears cake with vanilla cream	
Dessert del giorno	7,00€
Dessert of the day	
Sorbetti e gelati del giorno	6,00€
Sorbet and ice cream 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