

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) | 14,00€ |
| 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 |
| 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 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 * | 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) | |
| Passatina di ceci con gamberetti al profumo di rosmarino* | 11,00€ |
| Chickpea puree with shrimps flavored with rosemary and toasted bread* | |
| Tortino di alici alla beccafico, crema di arancio e foglie di maggiorana | 12,00€ |
| “Beccafico style” anchovies pie, orange cream and marjoram leaves | |
| 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) | |
| Filetto di merluzzo 65°C con puntarelle alla romana e polenta fritta | 14,00€ |
| Cod fillet 65°C with raw chicory Roman style and fried polenta | |
| 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

| | |
|--|---------------|
| Garganelli con spigola e finocchi al profumo di anice Garganelli pasta with sea bass and fennel flavored with anise* | 16,00€ |
| 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€ |
| Tagliolini con calamaretti, lupini e cime di rapa Tagliolini with baby squid, small clams and turnip greens | 16,00€ |
| Ravioli gialli ripieni di cernia con crema di melanzane affumicata e stracciatella pugliese Yellow ravioli stuffed with grouper on smoked aubergine cream and stracciatella cheese | 16,00€ |
| Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia * Vermicelli with sea urchins and Sicilian red shrimps* | 19,00€ |
| 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*

Branzino selvaggio con spuma ai frutti esotici e polvere di liquirizia 20,00€
Wild sea bass with exotic fruits foam and liquorice powder

Filetto di tonno marinato, panura di sesamo e finocchi saltati alla soia, aceto di mele e funghi shiitake * 20,00€
Marinated tuna fillet, sesame breading and fennel sautéed with soya, apple vinegar and shiitake mushrooms *

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) *

Ricciola con scarola, uvetta e tortino di topinambur 20,00€
Amberjack with endive, raisins and Jerusalem artichoke pie

Filetto di baccalà islandese in panura di paprika dolce e peperoncino fresco su spuma di sedano rapa 20,00€
Icelandic cod fillet with sweet paprika breadcrumbs and fresh red pepper on celeriac foam

Pescato del giorno all'amo 6,00€
Line caught fish of the day
l'etto

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

Puntarelle alla romana 6,00€
Raw chicory Roman style

Scarola saltata con uvetta sultanina 6,00€
Sautéed escarole with sultanas

Tortino di topinambur 6,00€
Topinambur pie

(*) 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

| | |
|---|--------------|
| Moelleaux al cioccolato bianco, pinoli e banana | 8,00€ |
| White chocolate moelleaux, pine nuts and banana | |
| 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 | |
| Semifreddo alla zabaione in croccante di cioccolato e sorbetto ai frutti rossi | 7,00€ |
| Sabayon parfait in chocolate crunch and red fruit sorbet | |
| Dessert del giorno | 7,00€ |
| Dessert of the day | |
| Sorbetti e gelati del giorno | 6,00€ |
| 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