

## BAR SNACKS

<b>Chips di patate “cacio e pepe”</b> Potato chips with pecorino cheese and black pepper	2,00€
<b>Cookies salati al rosmarino</b> Salted cookies with a rosemary flavour	2,00€
<b>Crostino con bottarga di muggine</b> Crouton with mullet roe	2,00€
<b>Mandorle arrosto al rosmarino e spezie</b> Toasted almonds flavored with rosemary and spices	2,00€
<b>Praline di polpo e patate con maionese al lime e zenzero</b> Cod fish and potato pralines with lime and ginger mayonnaise	2,00€
<b>Crostino con burrata di Andria e tartufo stagionale</b> Crouton with burrata cheese and seasonal truffle	3,00€
<b>Due gamberi panati con salsa al peperone rosso *</b> Two fried shrimps with red pepper sauce *	3,00€

## INSALATE - SALADS

<b>Insalata vegetale (rucola, lattuga, radicchio, pomodorino pachino, mais, gherigli di noce e cubettini di formaggio semistagionato)</b> Vegetable salad (rocket, lettuce, red chicory, cherry tomatoes, sweetcorn and walnuts served with pieces of semi-matured cheese)	14,00€
<b>Insalata di calamari e polpo con gli ortaggi (calamari, polpo, rucola, pomodori secchi, julienne di ortaggi, pesto di prezzemolo e lime)</b> Squid and octopus salad with vegetables (squid, octopus, arucola, dried tomatoes, thinly sliced vegetables with parsley and lime pesto)	14,00€
<b>Insalata di salmone affumicato Loch Fyne (songino, indivia, rucola, olive, salmone affumicato)</b> Loch Fyne smoked salmon salad (tender salad, endive, arucola, olives, salmon)	14,00€
<b>Cestino di pane con farine bio</b> 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

<b>Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2</b> Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2	<b>4,00€</b> l'una/each
<b>Ronce “David Herve” n° 3</b> Ronce “David Herve” n° 3	<b>4,00€</b> l'una/each
<b>Regal Selection Or</b> Regal Selection Or	<b>6,00€</b> l'una/each
<b>Carpaccio di pesce, salmone, tonno e ricciola con sedano rapa a julienne *</b> Mediterranean fish, salmon, tuna and amberjack carpaccio with celeriac julienne*	<b>16,00€</b>
<b>Tartare di salmone Loch Fyne, tonno, pesce bianco del Tirreno, impressione di salse di frutta fresca *</b> Loch Fyne salmon, tuna and white fish tartare, with a hint of fresh fruit sauces*	<b>16,00€</b>
<b>Tartare di tonno rosso di Sicilia con crema di prugne</b> Sicilian red tuna tartare*	<b>16,00€</b>
<b>Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche *</b> Selection of Mediterranean raw fishes of the day, shellfish and oysters *	<b>28,00€</b>
<b>Crudo del giorno in base all'umore del mare *</b> Raw fish of the day *	<b>n.a.</b>

---

(\*) 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

<b>Sauté di cozze con bruschette, limone e maionese di patate al peperoncino</b>	<b>11,00€</b>
Mussels sauté with bruschetta, lemon and spiced potato mayonnaise (with chili pepper)	
<b>Salmone marinato agli agrumi con salsa allo yogurt e finocchietto</b>	<b>14,00€</b>
Citrus marinated salmon with yogurt and wild fennel sauce	
<b>Calamari ripieni all'arancia con puntarelle alla romana e demi glace</b>	<b>14,00€</b>
Stuffed squids with orange, Roman chicory and demi glace	
<b>Insalata di mare nobile (tartufi, cannolicchi, gambero, calamaro, verdure a julienne, polpo e indivia belga)</b>	<b>14,00€</b>
High quality seafood salad (Venus clam, razor clams, shrimp, squid, julienned vegetables, octopus and Belgian endive)	
<b>Passatina di ceci con gamberi rosa laziali e rondelline di porro fresco</b>	<b>12,00€</b>
Chickpea puree with shrimps and slices of fresh leek	
<b>Polpo grigliato con spuma di patate ratte, crostini e pomodorini confit *</b>	<b>15,00€</b>
Grilled octopus served with potato cream, croutons and confit tomatoes	
<b>Tempura di spatola o baccalà ai tre condimenti (zenzero e lime, marmellata di cipolla rossa di Tropea, maionese alla senape antica)</b>	<b>14,00€</b>
Silver scabbardfish (or codfish) tempura with three dressings (ginger and lime, red onion jam, mustard mayonnaise)	
<b>Straccetti di calamari, carciofo alla romana, bottarga e pinoli tostati</b>	<b>14,00€</b>
Squid stripes, "roman style" artichoke, mullet roe and toasted pine nuts	

---

(\*) 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

<b>Risotto molluschi e crostacei in salsa bianca con finferli brasati alla maggiorana (minimo per 2)</b>	<b>16,00€</b>
Risotto with shellfish in white sauce and chanterelle mushrooms braised with marjoram (min 2 people)	
<b>Spaghetti con le vongole ajo, oio, prezzemolo e peperoncino</b>	<b>16,00€</b>
Spaghetti with clams, olive oil, garlic, parsley and chilli	
<b>Spaghetti con polpo alla puttanesca</b>	<b>16,00€</b>
Spaghetti with octopus and “puttanesca” sauce	
<b>Tagliolini con cime di rapa, branzino e cannolicchi</b>	<b>16,00€</b>
Fresh made pasta with turnip greens, sea bass and razor clams	
<b>Crepes con funghi porcini, dentice e tartufo nero di stagione</b>	<b>18,00€</b>
Crepes with porcini mushrooms, red snapper and black truffle	
<b>Tonnarelli al nero, bisque di crostacei, lemon glass e battuto di gamberi rossi</b>	<b>19,00€</b>
Tonnarelli with cuttlefish ink, shellfish bisque, lemon glass and chopped red prawns	
<b>Vermicelli ai ricci di mare e gamberi rossi di Sicilia *</b>	<b>19,00€</b>
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 tonno con crema di ravanelli e cime di romanesco al vino** 20,00€  
Tuna fillet with radish cream and wine flavored broccoli

**Saltimbocca di rana pescatrice con crema di patate e spiedino di verdure croccante** 20,00€  
Monkfish with potato cream and crunchy vegetable skewer

**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) \*

**Dentice (o altro pesce bianco di stagione) scottato su zabaione di piselli e cialda di riso allo zafferano** 20,00€  
Seasonal white fish seared on pea zabaglione and saffron rice wafer

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

## CONTORNI -VEGETABLES

**Puntarelle alla romana** 6,00€  
Roman chicory

**Cicoria ripassata all'aglio, olio e peperoncino** 6,00€  
Chicory in the pan with garlic, oil and chilli pepper

**Carciofi alla romana** 6,00€  
Roman style artichokes

**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

<b>Tiramisuuuu!!!!!!</b>	<b>8,00€</b>
Tiramisù with homemade Savoyard biscuits, mascarpone and chocolate	
<b>Torta ai tre strati al cioccolato con crema alla vaniglia</b>	<b>7,00€</b>
Three-layer chocolate cake with vanilla cream	
<b>Cheese cake ai frutti di bosco e pistacchi tostati</b>	<b>7,00€</b>
Wild berry cheese cake and roasted pistachios	
<b>Torta pere e ricotta con salsa vaniglia e frutta fresca di stagione</b>	<b>7,00€</b>
Pear and ricotta cheese cake with vanilla sauce and fresh seasonal fruit	
<b>Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e crumble al riso soffiato</b>	<b>7,00€</b>
Dark chocolate cake with soft heart and puffed rice crumble	
<b>Dessert del giorno</b>	<b>7,00€</b>
Dessert of the day	
<b>Sorbetti e gelati del giorno</b>	<b>7,00€</b>
Sorbet and ice cream of the day	
<b>Frutta del giorno</b>	<b>7,00€</b>
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