

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 calamari e polpo con gli ortaggi (calamari, polpo, rucola, pomodori secchi, julienne di ortaggi, pesto di prezzemolo e lime) Squid and octopus salad with vegetables (squid, octopus, arucola, dried tomatoes, thinly sliced vegetables with parsley and lime pesto)	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)	
Insalata di gamberoni, avocado , arancia e mandorle in ceaser dressing	14,00€
Prawn, avocado, orange and almond salad in caesar dressing	
Calamari ripieni all'arancia con puntarelle alla romana e demi glace	14,00€
Stuffed squids with orange, Roman chicory and demi glace	
Insalata di mare nobile (tartufi, cannolicchi, gambero, calamaro, verdure a julienne, polpo e indivia belga)	14,00€
High quality seafood salad (Venus clam, razor clams, shrimp, squid, julienned vegetables, octopus and Belgian endive)	
Cubi di baccalà su purea di fave, cicoria selvatica e cialda croccante di mais	13,00€
Cod cubes on bean puree, wild chicory and crunchy corn wafer	
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)	
Straccetti di calamari, carciofo alla romana, bottarga e pinoli tostati	14,00€
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

Risotto molluschi e crostacei in salsa bianca con finferli brasati alla maggiorana (minimo per 2)	16,00€
Risotto with shellfish in white sauce and chanterelle mushrooms braised with marjoram (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 con cime di rapa, branzino e cannolicchi	16,00€
Fresh made pasta with turnip greens, sea bass and razor clams	
Crepes con funghi porcini, dentice e tartufo nero di stagione	18,00€
Crepes with porcini mushrooms, red snapper and black truffle	
Tonnarelli al nero, bisque di crostacei, lemon glass e battuto di gamberi rossi	19,00€
Tonnarelli with cuttlefish ink, shellfish bisque, lemon glass and chopped red prawns	
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 tonno al sesamo con tortino di topinambur 20,00€
Fillet of tuna with sesame and Jerusalem artichoke pie

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

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	
Torta pere e ricotta con salsa vaniglia e frutta fresca di stagione	7,00€
Pear and ricotta cheese cake with vanilla sauce and fresh seasonal fruit	
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e crumble al riso soffiato	7,00€
Dark chocolate cake with soft heart and puffed rice crumble	
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