

## BAR SNACKS

<b>Chips di patate “cacio e pepe”</b>	2,00€
Potato chips with pecorino cheese and black pepper	
<b>Mandorle arrosto al rosmarino e spezie</b>	2,00€
Toasted almonds flavored with rosemary and spices	
<b>Praline di polpo e patate con maionese al lime e zenzero</b>	3,00€
Cod fish and potato pralines with lime and ginger mayonnaise	
<b>Due gamberi panati con salsa al peperone rosso *</b>	3,00€
Two fried shrimps with red pepper sauce *	

## OSTRICHE E O° C - OYSTERS AND O° C

<b>Spéciale Utah Beach Monsieur Jean Paul Guernier n° 2</b>	6,00€
Spéciale Utah Beach “Monsieur Jean Paul Guernier” n° 2	l'una/each
<b>Ronce David Herve n° 3</b>	6,00€
Ronce “David Herve” n° 3	l'una/each
<b>Pléide Poget n° 2</b>	7,00€
Pléide POGET n° 2	l'una/each
<b>Regal Selection Or</b>	8,00€
Regal Selection Or	l'una/each
<b>Gamberi rossi prima scelta</b>	8,00€
Red Shrimp top quality	l'uno/each
<b>Tartare di salmone Loch Fyne, tonno, pesce bianco del Tirreno, impressione di salse di frutta fresca *</b>	18,00€
Loch Fyne salmon, tuna and white fish tartare, with a hint of fresh fruit sauces*	
<b>Tartare di tonno rosso con salsa guacamole</b>	18,00€
Red tuna tartare with guacamole sauce*	
<b>Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche *</b>	36,00€
Selection of Mediterranean raw fishes of the day, shellfish and oysters *	
<b>Cestino di pane con farine bio e servizio</b>	2,00€/pax
Bio flour based bread and cover charge	

(\*) 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>Tentacolo di polipo rosticciato su crema di patate e puntarella alla romana</b>	<b>16,00€</b>
Roasted octopus tentacle on potato cream and Roman chicory	
<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>Polpo grigliato con la panzanella alla romana e peperoni alla brace *</b>	<b>16,00€</b>
Grilled octopus served with "roman style bread" and sweet roast peppers *	
<b>Tortino di alici su letto di scarola</b>	<b>15,00€</b>
Anchovy pie with escarole	
<b>Moscardini fritti con zucchine croccanti</b>	<b>15,00€</b>
Fried baby octopus with crunchy vegetables	
<b>Insalata di mare nobile (cannolicchi, gambero, calamaro, verdure a julienne, polpo e indivia belga)</b>	<b>16,00€</b>
Seafood salad (razor clams, shrimp, squid, julienne vegetables, octopus and Belgian endive)	
<b>Crema di cannellini, scampi scottati e porro fritto</b>	<b>16,00€</b>
Bean cream, seared scampi and fried leek	
<b>Gamberi e carciofi al vapore con salsa alla mentuccia</b>	<b>16,00€</b>
Steamed prawns and artichokes with mint sauce	

---

(\*) 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 agli scampi (minimo per 2)</b> Risotto with scampi (minimum for 2)	<b>18,00€</b>
<b>Spaghetti pastificio Verrigni con vongole veraci</b> Spaghetti (Verrigni pasta factory) with clams	<b>18,00€</b>
<b>Reginette con baccalà, pomodori secchi, mandorle, ricotta e finocchietto selvatico</b> “Reginette” pasta with cod, dried tomatoes, almonds, ricotta and wild fennel	<b>18,00€</b>
<b>Tonnarello con frutti di mare sgusciati, cime di rapa e polvere di bottarga</b> Tonnarello pasta with shelled seafood, turnip greens and bottarga powder	<b>18,00€</b>
<b>Ravioli di cernia e porcini su fonduta di pecorino romano</b> Grouper and porcini ravioli on pecorino romano fondue	<b>18,00€</b>
<b>Tonnarelli al nero con pesto di pistacchi e battuto di gamberi rosa</b> Cuttlefish ink tonnarelli with pistachio pesto and chopped pink prawns	<b>22,00€</b>
<b>Mezzi paccheri con carciofi, ricciola e nocciole tostate</b> Fresh and small paccheri with artichokes, amberjack and toasted hazelnuts	<b>18,00€</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

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

**Frittura di calamari e gamberi con chips di patate\*** 20,00€  
Fried calamari and shrimps served with potato chips\*

**Filetto di gallinella gratinata su fonduta di datterini, caviale di melanzana fumè , burrata e lamelle di mandorle** 22,00€  
Grilled gurnard fillet on datterini fondue, smoked aubergine caviar, burrata and almond flakes

**Filetto di tonno scottato al sesamo bianco con cime di rapa e cipollotto scottato** 20,00€  
Seared tuna fillet with white sesame, turnip greens and seared spring onion

**Grigliata di pesce misto con salsa citronette (2 scampi, 2 mazzancolle, calamaro, filetto di pesce del Tirreno) \*** 24,00€  
Grilled mixed fish with citronette sauce (2 scampi, 2 shrimps, squid, white fish fillet) \*

**Ombrina con crema di patate alla curcuma e porcini scottati** 22,00€  
Croaker with turmeric potato cream and seared porcini mushrooms

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

## CONTORNI -VEGETABLES

**Cicoria insaporita in padella** 6,00€  
Chicory flavored in a pan

**Cime di rapa ripassate** 6,00€  
Sautéed turnip greens

**Puntarelle alla romana** 7,00€  
Roman chicory

**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>Sacher torte con panna montata</b>	<b>7,00€</b>
Sacher torte with whipped cream	
<b>Semifreddo al torroncino con cioccolata fondente e frutta di stagione</b>	<b>8,00€</b>
Nougat semifreddo with dark chocolate and seasonal fruit	
<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