

BAR SNACKS

Chips di patate “cacio e pepe” Potato chips with pecorino cheese and black pepper	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	3,00€
Due gamberi panati con salsa al peperone rosso * Two fried shrimps with red pepper sauce *	3,00€

OSTRICHE E O° C - OYSTERS AND O° C

Special de Claire Maison les Claires de bonsonge Special de Claire Maison les Claires de bonsonge	6,00€ l'una/each
Maestrale Ostrica del vento (Sardegna) Maestrale Wind Oyster (Sardinia)	6,00€ l'una/each
Perle des Marais (Normandia) Perle des Marais (Normandy)	7,00€ l'una/each
Regal Selection Or Regal Selection Or	8,00€ l'una/each
Gamberi rossi prima scelta Red Shrimp top quality	8,00€ l'uno/each
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*	18,00€
Tartare di tonno rosso, cheesecake salata, nocciole tostate e polvere di cipolla * Red tuna tartare, savory cheesecake, toasted hazelnuts and onion powder *	18,00€
Gran crudo di pesci del giorno, crostacei e ostriche * Selection of Mediterranean raw fishes of the day, shellfish and oysters *	36,00€
Cestino di pane con farine bio e servizio Bio flour based bread and cover charge	2,00€/pax

(*) 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	12,00€
Mussels sauté with bruschetta, lemon and spiced potato mayonnaise (with chili pepper)	
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)	
Polpo grigliato con la panzanella alla romana e peperoni alla brace *	16,00€
Grilled octopus served with "roman style bread" and sweet roast peppers *	
Parmigiana di alici con pesto di basilico e mandorle tostate	15,00€
Anchovy pie with basil pesto and toasted almonds	
Moscardini fritti con zucchine croccanti	15,00€
Fried baby octopus with crunchy vegetables	
Insalata di mare nobile (cannolicchi, gambero, calamaro, verdure a julienne, polpo e indivia belga)	16,00€
Seafood salad (razor clams, shrimp, squid, julienne vegetables, octopus and Belgian endive)	
Baccalà mantecato con patate schiacciate e cipolla rossa di Tropea	15,00€
Salted cod fish, mashed potatoes and Tropea red onion	
Insalata di gamberoni in salsa tzaziki e semi di zucca tostati	16,00€
Prawn salad in tzaziki sauce and toasted pumpkin seeds	

(*) 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 agli scampi (minimo per 2) Risotto with scampi (minimum for 2)	18,00€
Spaghetti pastificio Verrigni con vongole veraci Spaghetti (Verrigni pasta factory) with clams	18,00€
Vermicelli con ricci di mare e gambero rosso Vermicelli pasta with sea urchins and red prawn	25,00€
Paccheri all'astice in bellavista Paccheri pasta with lobster	20,00€
Tortelli giganti neri al salmone su bisque di crostacei e scampo scottato Giant black tortelli with salmon on shellfish bisque and seared scampi	18,00€
Tonnarelli al nero con pesto di pistacchi e battuto di gamberi rosa Cuttlefish ink tonnarelli with pistachio pesto and chopped pink prawns	22,00€
Fusillone acqua e farina con polpo verace alla puttanesca Fresh fusillone pasta with anchovies, olives, capers and octopus sauce	18,00€

(*) 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*	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	20,00€
Grilled gurnard fillet on datterini fondue, smoked aubergine caviar, burrata and almond flakes	
Filetto di tonno scottato al sesamo bianco con caponata di verdure	22,00€
Seared tuna fillet with white sesame and vegetable caponata	
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) *	
Filetto di dentice , zabaione di lattughe e quenelle di ricotta di bufala	22,00€
Snapper fillet, lettuce zabaglione and buffalo ricotta quenelle	
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	
Taccole al vapore al profumo di menta	6,00€
Steamed snow peas flavored with mint	
Caponata di verdure	6,00€
Vegetable caponata	
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 al cioccolato bianco e passion fruit	7,00€
White chocolate and passion fruit cake	
Semifreddo alla liquirizia con crumble alle nocciole	7,00€
Licorice semifreddo with hazelnut crumble	
Pavlova con crema chantilly e frutti rossi	9,00€
Pavlova with Chantilly cream and red fruits	
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