

ANTIPASTI

* Ostriche Italiane o Francesi	€ 8/pz
* Crudo di Mare Tartare di Pescato Scampo Locale Gambero Rosso Gambero Viola Seppia (2,4,14)	€ 40
* Triglia Scottata Fondo di Triglia allo Zafferano Salicornia Saltata (4,7)	€ 26
* Carpaccio di Gambero Rosa Polvere di Guanciale Coulis ai frutti Rossi Maionese al Pimenton (2,3,4)	€ 26
* Granfia di Polpo a Libro alla Piastra Bietola Ripassata con Peperoncino Salsa al Limone Piccante Crema di Pane Chips di Polpo (1,7,14)	€ 25
* Ceviche di Pescato del Giorno Marinatura Aromatica Red Fruit Gastrique Green Apple and Celery Air (4,9,11)	€ 26
* Frittino di Calamari Spillo e Gamberesse Salvia Sale al Pepe Aromatizzato (1,2,3,14)	€ 22
* Arancini di Baccalà impanati con il Panko e Fritti Hummus Ceci Aioli al Limone (1,3,4,7)	€ 22
* Involentino Vegetariano Verdure di Stagione Crema di Burrata Salsa di Peperoni Arrosto (7,8)	€ 22
* Antipasto del Giorno (Secondo Disponibilità)	€ 26

PRIMI

* Spaghetti Verrigni trafilato Oro al Riccio Salsa di Riccio Olio all'Aglio (1,4,7)	€ 30
* Tortello Nostrano ripieno di Pescato del Giorno Burro Acido Fondo Bruno (1,3,4,6,7)	€ 28
* Spaghettoni Nero Fatto in Casa con le Seppie Sugo di Seppie Burro ai Fegatini (1,3,7,14)	€ 26
* I Nostri Fusilloni Fatti in Casa al Gambero Rosso Bisque di Gambero Tartare di Gambero Rosso Colatura di Gamberi (1,2,7)	€ 26
* Paccheri Rigati Fatti in Casa al Dentice Datterino Confit Fondo Bruno Finocchietto Selvatico (1,4,6,7,12)	€ 26
* Paccheri Rigati Fatti in Casa al Pomodoro Fresco e Basilico (1)	€ 25
* Primo del Giorno (Secondo Disponibilità)	€ 28

SECONDI

* Trancio di Ombrina Curry di Carote Millefoglie di Patate Ravanelli e Carote Fermentate (4,6,7)	€ 32
* Moscardino in Umido Olio al Peperoncino Cialda di Pane Capperi e Olive Taggiasche (1,14)	€ 30
* Sgombro Piastrato Salsa XO Indivia Scottata Salsa di Pesche Tabacchiere Marinate (4,6)	€ 30
* Tataki di Tonno Bietola Ripassata con Peperoncino Salsa Olandese Polvere di Cavolo Nero (3,4,6,7)	€ 32
Pescato del Giorno al Forno all'Isolana o alla Griglia con Verdure (4,12)	
Orata Spigola	€ 10/100g
Pescato vario (Scorfano Gallinella S. Pietro Rombo e altri)	€ 12/100g
Aragosta (Secondo Disponibilità) Spaghetti o Catalana (1,2,12)	€ 20/100g
Astice Blu (Secondo Disponibilità) Spaghetti o Catalana (1,2,12)	€ 18/100g
Contorni Verdure o Patate al Forno	€ 8
* Secondo del Giorno (Secondo Disponibilità)	€ 35

COPERTO: 5€

*Alcuni ingredienti come il pesce azzurro ed i crostacei devono essere preventivamente trattati con congelamento rapido mediante abbattitore. Nei casi di mancata reperibilità del fresco alcuni prodotti possono essere acquistati congelati (Baccalà, Crostacei, Polpo, Calamaro, Tonno, Rana Pescatrice, Acciughe).

ALLERGENS:			
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE	5. ARACHIDI	9. SEDANO	13. LUPINI
2. CROSTACEI	6. SOIA	10. SENAPE	14. MOLLUSCHI
3. UOVA	7. LATTE	11. SESAMO	
4. PESCE	8. FRUTTA A GUSCIO	12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	

APPETIZERS

* Oysters	€ 8/each
Italian or French	
* Raw Seafood Plateau	€ 40
Fish Tartare Prawn Red Shrimp Purple Shrimp Squids (2,4,14)	
* Seared Red Mullet	€ 26
Red Mullet Base with Saffron Sautéed Glasswort (4,7)	
* Carpaccio of Red Shrimps	€ 26
Pork Cheek Powder Reed Fruit Coulis Pimiento's Mayonnaise (2,3,4)	
* Grilled Octopus Claw	€ 25
Sautéed Spicy Swiss Chard Spicy Lemon Sauce Bread Cream Octopus Chips (1,7,14)	
* Ceviche of Catch of the Day	€ 26
Aromatic Marinade Savory Crumble Salato Caper Fruit (4,9,11)	
* Fried Small Squids & Shrimps	€ 22
Sage Pepper-flavored Salt (1,2,3,14)	
* Fried Fish Balls of Salted Codfish with Panko	€ 22
Chickpeas Hummus Aioli Lemon Mayonnaise (1,3,4,7)	
* Vegetarian Roll	€ 22
Seasonal Vegetables Burrata Cream Tomato Sauce (7,8)	
* Appetizer of The Day (Depending on Availability)	€ 26

FIRST COURSE

* Spaghetti with Sea Urchin	€ 30
Sea Urchin Sauce Garlic Oil (1,4,7)	
* Homemade Tortello stuffed with White Fish	€ 28
Sour Butter Demi-Glace (1,3,4,6)	
* Homemade Black Spaghetti with Cuttlefish Sauce	€ 26
Cuttlefish Sauce Crispy Chips (1,3,7,14)	
* Homemade Fusilli with Red Shrimp	€ 26
Red Shrimp Tartare Shrimp Bisque (1,2,7)	
* Homemade Pacchero with Red Snapper	€ 26
Red Snapper Ragout Confit Datterino Tomatoes Wild Fennel (1,4,6,7,12)	
* Homemade Pacchero with Fresh Tomatoes and Basil (1)	€ 25
* First Course of The Day (Depending on Availability)	€ 28

SECOND COURSE

* Slice of Shade-fish	€ 32
Carrot's Curry Potato Millefeuille Tart Fermented Radishes and Carrots (4,6,7)	
* Stewed Musky Octopus	€ 30
Chili Oil Bread Waffle Capers and Taggiasca Olives (1,14)	
* Grilled Mackerel	€ 30
XO Sauce Seared Endive Marinated Peach Sauce (4,6)	
* Tataki of Tuna	€ 32
Sautéed Spicy Swiss Chard Hollandaise Sauce Black Cabbage Powder (3,4,6,7)	
Catch of the Day Oven or Grilled with Vegetables (4,12)	
Sea Bream Sea Bass	€ 10/100g
Big Eye Fish Scorpionfish Gurnard Saint Peter Turbot Fish	€ 12/100g
Spiny Lobster (Depending on Availability) Spaghetto or Mediterranean (1,2,12)	€ 20/100g
Blue Lobster (Depending on Availability) Spaghetto or Mediterranean (1,2,12)	€ 18/100g
Side Dishes	€ 8
Vegetables or Baked Potatoes	
* Second Course of The Day (Depending on Availability)	€ 35

TABLE SERVICE: 5€

* Some ingredients, such as oily fish and shellfish, must be pre-frozen using a blast chiller. If fresh produce is unavailable, some products can be purchased frozen (cod, shellfish, octopus, squid, tuna, monkfish, and anchovies)

ALLERGENS:

- | | | | |
|------------------------------|------------|----------------------------------|--------------|
| 1. CEREALS CONTAINING GLUTEN | 5. PEANUTS | 9. SEDANO | 13. LUPINS |
| 2. CRUSTACEANS | 6. SOY | 10. MUSTARD | 14. MOLLUSCS |
| 3. EGGS | 7. MILK | 11. SESAME | |
| 4. FISH | 8. NUTS | 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES | |