

Antipasto crudo / Raw starters

<i>Fasolari (hard clams)</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Tartufi (venus clams)</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Ostriche Marennes Oléron Critères Qualité Certifiées www.huitresmarennesoleron.com Marennes Oléron oysters</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Ostriche di Ancelin Perl Blanc depuis 5 générations AncelinPerl Blanc oysters</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>La Speciale Tarbouriech La loro madreperla è leggermente rosa (Marseillan-France) Tarbouriech Pink Pearl Oysters</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Gambero Rosso di Sicilia (Red Sicilian Shrimp)</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Gambero Rosso di Sicilia grande (Red Sicilian jumbo Shrimp)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Scampi grandi (Jumbo prawn/langoustines)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Scampi piccoli (Small prawns/langoustines)</i>	<i>€ 3,00</i>

Antipasti / Appetizers

<i>Salmon</i> <i>(Marinated salmon)</i>	€8,00
<i>Seafood salad</i>	€8,00
<i>Clam soup</i>	€ 10,00
<i>Tuna Tartar with cucumbers</i>	€14,00
<i>Octopus with orange and taggiasca olives</i>	€ 15,00
<i>Shrimp and Vegetable Tempura</i>	€ 15,00
<i>Sea Bass carpaccio with lime</i>	€ 15,00
<i>Steamed shrimp with orange sauce</i>	€ 15,00
<i>Prawn Catalan</i>	€ 16,00
<i>Langoustine tartar with papaya</i>	€ 18,00

Primi / First course

<i>Risotto zafferano scampi e zucchine</i> (<i>Saffron rice with langoustines and courgettes</i>)	€12,00
<i>Riso selvatico fiori di zucca e gamberi</i> (<i>Wild rice with pumpkin flowers and shrimps</i>)	€12,00
<i>Spaghetto con bottarga di muggine</i> (<i>Spaghetti with mullet roe</i>)	€13,00
<i>Linguina spigola e olive taggiasche e pachino</i> (<i>Linguine with bass, taggiasca olives and tomatoes</i>)	€16,00
<i>Spaghetti coda di rospo e carciofi</i> (<i>Spaghetti with monkfish and artichokes</i>)	€18,00
<i>Paccheri di Gragnano con gamberi rossi</i> (<i>Gragnano pasta with red shrimps</i>)	€16,00
<i>Fregola con astice</i> (<i>Fregula with lobster</i>)	€15,00
<i>Tagliolini con crostacei</i> (<i>Tagliolini pasta with shellfish</i>)	€16,00
<i>Tagliolini con il granchio</i> (<i>Tagliolini pasta with crab</i>)	€14,00
<i>Risotto Ostriche e champagne</i> (<i>Rice with oysters and champagne</i>)	€20,00
<i>Spaghetto di Gragnano con aragosta</i> (<i>Min. 2 porzioni</i>) (<i>Gragnano spaghetti with crayfish</i>) (<i>minimum for 2 people</i>)	€30,00 <i>a persona</i> <i>per person</i>

Secondi /Main course

Gamberi rossi di Sicilia con arancio € 24,00
e cipolla di Tropea
(Red shrimps with orange and Tropea onions)

Astice alla Catalana (porzione) € 25,00
(Lobster Catalan) (portion)

Astice blu € 50,00
(Blue lobster)

Aragosta alla Catalana € 12,00
(Crayfish Catalan) *l'etto /100 grams*

Scamponi al sale (a porzione) € 33,00
(Jumbo prawns with salt)(per portion)

Tempura imperiale € 25,00
Imperial tempura (selection of
fresh Mediterranean seafood)

Pezzonìa su caponata siciliana € 25,00
Pezzonìa fish with sicilan caponata

Combinazione di crostacei al vapore (min. 2) €140,00
Aragosta, astice, mazzancolle, scampi, gamberi
(Combination of steamed shellfish
crayfish, lobster, shrimp and langoustines)
(minimum for 2 people)

Pesce pescato / Fresh fish

<i>Scampi alla griglia</i> (Grilled langoustines)	€ 15,00
<i>Mazzancolle alla griglia</i> (Grilled shrimps)	€ 15,00
<i>Orata in crosta di patate</i> (Seabream cooked in a layer of crunchy sliced potatoes)	€ 15,00
<i>Pesce spada alla griglia</i> (Grilled swordfish)	€ 18,00
<i>Rombo alla vernaccia con olive</i> (Turbot Vernaccia and olives)	€18,00
<i>Rombo in carta fata(a porzione)</i> (Turbot) (portion)	€ 18,00
<i>Tonno al lime e capperi</i> (Tuna steak with lime and cappers)	€ 18,00
<i>Spigola (porzione)</i> (Sea Bass) (per portion)	€ 20,00
<i>Salmonc scottato con puré sedano</i> <i>rapa e insalatina iceberg</i> (pan seared salmon with celeriac mash and iceberg salad)	€ 20,00
<i>Spigola al sale (min. 2)</i> (Salted Sea Bass)	€ 50,00
<i>Zuppa di pesce (min. 2)</i> <i>su ordinazione a porzione</i> <i>Fish stew (to be pre-ordered)per portion</i>	€ 50,00

Crudo Plato / Raw Platters

Platau Royal /Royal Platter

n° 28 pezzi € 60,00

(ostriche, gamberi, scampi, tartufi, fasolari)

*(oysters, shrimps, langoustines, venus clams &
hard clams)*

Plato Imperial /Imperial Platter

n° 40 pezzi € 100,00

(ostriche, gamberi, scampi, tartufi, fasolari)

*(oysters, shrimps, langoustines, venus clams &
hard clams)*

Plato Napoleon / Napoleon Platter

n° 60 pezzi € 160,00

(ostriche, gamberi, scampi, tartufi, fasolari)

*(oysters, shrimps, langoustines, venus clams &
hard clams)*

Menu degustazione / Tasting Menu
(Min. 2)

Antipasti / Starters

fiocco di polpo rughetta/Octopus with rocket salad
tartara di tonno / tuna tartar
mazzancolle alla Catalana / Prawns Catalan
tempura di verdure e gamberi/ vegetable and shrimp tempura

Primi/ First Course

Riso selvatico con fiori di zucca e gamberi
Wild rice with pumpkin flowers and shrimp
o/or

Paccheri di Gragnano con gamberi rossi
Gragnano pasta with red shrimp
o/or

Spaghetti vongol/ Spaghetti with clams

Second/ Second Course

pescato del giorno / fish of the day

Dessert

ravioli di ananas con mousse di mandorle
pineapple ravioli with almond mousse

Vino/Wine

1/ 2 btl Vermentino di Sardegna

40 € a persona /40 € per person

Menu degustazione / Tasting Menu
(Min. 2)

Crudo Plato / Raw Platter

4 ostriche / oysters
2 scampi / prawns
2 gamberi / shrimp

Antipasti / Starters

fiocco di polpo rughetta/Octopus with rocket salad
tartara di tonno / tuna tartar
mazzancolle alla Catalana / Prawns Catalan
tempura di verdure e gamberi/ Shrimp and vegetable tempura

Primi/ First Course

Riso selvatico con fiori di zucca e gamberi
Wild rice with pumpkin flowers and shrimp
o/or
Paccheri di Gragnano con gamberi rossi
Gragnano pasta with red shrimp

Second/ Second Course

Pescato del giorno / Fish of the day

Dessert

ravioli di ananas con mousse di mandorle
pineapple ravioli with almond mousse

50 € a persona /50 € per person

(vini esclusi)(wine excluded)

Menu di Carne

Antipasti

<i>Prosciutto di Parma /Parma Ham</i>	€ 6,00
<i>Selezione di formaggi / Selection of cheese</i>	€ 8,00
<i>Antipasti all'italiana/ Italian mix starter</i>	€ 9,00

Primi

<i>Gnocchetti al ragu</i>	€ 9,00
<i>Gnocchetti with ragu sauce</i>	
<i>Spaghetti carbonara</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti with italian bacon and egg</i>	

<i>Spaghetti matriciana</i>	€10,00
<i>Spaghetti with spicy tomato sauce, bits of tender pig's jowl and pecorino cheese</i>	

<i>Paccheri a piacere</i>	€ 12,00
<i>Paccheri pasta with your own choice of sauce</i>	

Secondi

<i>Petto di pollo alla griglia</i>	€ 8,00
<i>Grilled chicken fillet</i>	

<i>Omelette a piacere</i>	€ 8,00
<i>Omelette with your own choice of topics</i>	

<i>Cotolette alla milanese</i>	€ 9,00
<i>Pan fried chicken breast</i>	

<i>Scaloppine alla pizzaiola</i>	€ 12,00
<i>Chicken escalopes with tomato and melted cheese</i>	

<i>Scaloppine al vino bianco o al limone</i>	€ 12,00
<i>Chicken escalopes in white wine or in lemon sauce</i>	

<i>Bistecca ai ferri</i>	€ 13,00
<i>Grilled sirlon steak</i>	

<i>Filetto al pepe verde</i>	€ 18,00
<i>Fillet steak in green pepper</i>	

Contorni/ Side orders

<i>Rughetta con pachino e scaglie di parmigiano</i>	
<i>Rocket salad with cherry tomatoes</i>	€ 5,00
<i>and shaved parmesan</i>	
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5,00
<i>Grilled mix vegetables</i>	
<i>Radicchio alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Italian grilled chicory</i>	
<i>Patate fritte</i>	€ 4,00
<i>Fried chips</i>	
<i>Insalatina verde</i>	€ 4,00
<i>Greensalad</i>	

Dolci / Dessert

Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia € 6,00
(Chocolate cake topped with vanilla cream sauce)

Mousse al cioccolato fondente con nocciole € 5,00
(Dark chocolate mousse with hazelnuts)

Mousse al cioccolato bianco con nocciole € 5,00
(White chocolate mousse with hazelnuts)

Creme Broulée € 5,00

Ravioli di ananas con mousse di mandorle € 5,00
(Pineapple ravioli with almond mousse)

Sorbetto di limone € 4,00
(Lemon sorbet)

Seadas al miele € 6,00
(Seadas, traditional Sardinian fried dessert
filled with cheese and topped with honey)

Semifreddo alle nocciole € 5,00
(Hazelnut semifreddo)

Sbriciolata di millefoglie € 6,00
(Layered cake filled with white chocolate cream)