

L'Arte del Crudo | The Art of Raw Fish

SINFONIA DI MARE AI SAPORI NATURALI (2, 4, 14)

Una raffinata selezione della migliore pescata giornaliera, servita in purezza.

A refined selection of our finest daily catch, served in its purest form.

35

TARTARA DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO E CAVIALE OSCIETRA ROYAL (4)

Battuto al coltello di ricciola impreziositi dalle nobili perle di Caviale Oscietra Royal.

Tartar of Mediterranean Amberjack embellished with noble Oscietra Royal Caviar pearls.

29

Le Ostriche | The Oyster

OSTRICA SPECIALE GILLARDEAU BRETAGNA (4, 14)

L'icona delle coste bretoni: un'ostrica carnosa dal sapore unico e persistente.

The icon of the Breton coast: a plump oyster with a unique, lingering flavor.

5,50 / cad.

OSTRICA “REGAL ORO” IRLANDA (4, 14)

L'eccellenza irlandese: sapore minerale e dolcezza vellutata per i palati più esigenti.

Irish excellence: mineral notes and velvety sweetness for the most discerning palates.

6,50 / cad.

OSTRICA TABOURICH DELTA DEL PO (4, 14)

L'eccellenza del Delta: un'ostrica caratterizzata da una carnosità sostenuta e un retrogusto di nocciola e mandorla.

Excellence from the Po Delta: an oyster featuring firm flesh and a distinctive hazelnut and almond finish.

7,00 / cad.

(Non si garantisce la costante disponibilità di tutte le voci indicate)

Le Nostre Entrate di Mare | Our Seafood Starters

IL NOSTRO ANTIPASTO STORICO (1, 2, 4, 7, 14)

Il nostro percorso della tradizione: un'esperienza in due portate e sei assaggi.

Our heritage tasting journey: a two-course experience featuring six signature tastings.

25

GAMBERI AL VAPORE (2, 3, 4, 7, 10)

Gamberi al vapore accompagnati dalla nostra salsa rosa.

Steamed prawn tails served with our silky, signature rosé sauce.

20

CAPELANTE GRATINATE (1, 4, 14)

Capelante dorate al forno con una panure aromatica alle erbe fini.

Royal scallops oven-browned with an aromatic fine-herb breading.

18

PERLE DI BACCALÀ MANTECATO IN CROSTA CROCCANTE (1, 3, 4, 7)

Morbide polpette di baccalà su un vellutato specchio di pomodoro arrosto profumato.

Crispy whipped cod pearls served on a velvety bed of scented roasted tomato cream.

18

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CIALDA DI PATATE E PISTACCHIO (7, 8, 14)

Polpo grigliato adagiato su crema di cannellini profumata al rosmarino, con cialda croccante di patate e pistacchio tostato.

Grilled octopus resting on a rosemary-scented cannellini bean purée, with a crispy potato crisp and toasted pistachio crumble.

19

ALICI DEL CANTABRICO (1, 4, 7)

Filetti di acciughe del Cantabrico con riccioli di burro e pane rustico tostato.

Premium Cantabrian anchovies with mountain butter curls and toasted rustic bread.

18

FIORE DI ZUCCA (1, 4, 7)

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala, acciughe del Cantabrico e basilico, servito su vellutata di zucchine.

Stuffed zucchini flower with buffalo ricotta, Cantabrian anchovies and basil, served on a cream of zucchini.

16

I Primi Piatti / First Courses

MACCHERONCINO TRAFILATO AL BRONZO CON PESTO DI FIORE DI ZUCCA E TRIGLIE (1, 4)

Maccheroncino di pasta trafilata al bronzo, saltato con un delicato pesto di fiori di zucca e filetti di triglia freschi.

Bronze-drawn maccheroncino pasta, tossed with a delicate zucchini flower pesto and fresh red mullet fillets.

18

LO SPAGHETTONE “HOMEMADE” AI SAPORI DEL MEDITERRANEO (1, 2, 4, 7)

Pasta trafilata con acciughe del Cantabrico, burrata e tartare di gambero rosso di Mazara.

Homemade semolina spaghetti with premium anchovies, creamy burrata, and red shrimp tartare.

19

TRECCE RIPIENE AL BRANZINO (1, 2, 4, 7)

Pasta ripiena al branzino, saltata con crostacei e pomodorini.

Sea bass-filled handmade pasta braids with premium shellfish and cherry tomatoes.

18

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE (1, 2, 4)

Linguine di Gragnano saltate con polpa d'astice e pomodoro (minimo per due).

Gragnano linguine with lobster meat and tomato (minimum for two).

45

CAPPELLACCI ALLA BURRATA CON ZUCCHINE IN DUE CONSISTENZE E TARTARE DI TONNO ROSSO (1, 3, 4, 7)

Pasta fresca ripiena di cremosa burrata su vellutata di zucchine, impreziosita dalle note decise della scapece e dalla freschezza del tonno rosso a crudo.

Fresh pasta filled with creamy burrata over a smooth zucchini coulis, enhanced by traditional marinated "scapece" zucchini and fresh Bluefin tuna tartare.

20

PACCHERI CON SALSA AI TRE POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE E CALAMARI (1, 14)

Paccheri di Gragnano saltati con una salsa ai tre pomodori, olive taggiasche e calamaretti.

Gragnano paccheri tossed in a three-tomato sauce with Taggiasca olives and squid.

18

I Secondi Piatti / Main Courses

TAGLIATA DI TONNO ROSSO AI PEPERONI ALLA CILENTANA (1, 4)

Tonno rosso scottato leggermente, servito con la tipica dolcezza dei peperoni in stile Cilento.

Seared Bluefin tuna steak accompanied by traditional "Cilentana" sweet peppers.

26

VENTRESCA DI TONNO ROSSO IN CROSTA CON MAIONESE ALLO ZENZERO E POMODORO CRUDO SAN MARZANO (1, 3, 4)

Pregiata ventresca di tonno rosso in crosta croccante, accompagnata da una fresca maionese allo zenzero e pomodoro San Marzano a crudo.

Premium Bluefin tuna belly in a crispy crust, served with a refreshing ginger mayonnaise and raw San Marzano tomatoes

26

CALAMARI SCOTTATI SU VELLUTATA DI ZUCCA DELICA (1, 4, 7, 14)

Morbidi calamari su crema di zucca Delica, perle di scamorza affumicata e croccantezza di pane rustico.

Seared squid on a Delica pumpkin cream, with smoked scamorza cheese and fragrant bread crumbles.

22

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI (1, 2, 4, 14)

Un classico intramontabile, servita dorata e asciutta.

Royal Mediterranean fried mix: crispy squid, prawns, and anchovies.

24

INSALATA DI ASTICE E CRUDITÉ DI VERDURE (2, 4, 9)

Astice al vapore servito su un letto di verdure croccanti

Lobster salad served with seasonal vegetable crudités

40

GRIGLIATA DI PESCE (2, 4, 14)

Una selezione dei migliori tesori del mare cotti alla brace, per esaltarne la naturale freschezza.

A selection of grilled local seafood, cooked over embers to enhance its natural freshness.

29

IL PESCATO DEL GIORNO (4)

La selezione del mercato giornaliero, cucinata secondo la vostra preferenza: al sale, all'isolana o alla griglia.

Fresh catch of the day, prepared to your liking: salt-crusted, Mediterranean style, or grilled.

6,50 / l'etto (per 100g)