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 CON PUNTARELLE E CAVIALE OSCIETRA ROYAL (4)
Ricciola tagliata a coltello adagiati su croccanti puntarelle, impreziositi dalle nobili perle di Caviale Oscietra Royal.
Mediterranean amberjack tartare on crisp puntarelle, embellished with noble Oscietra Royal Caviar pearls.
30

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, 10)
Gamberi al vapore accompagnati dalla nostra salsa rosa.
Steamed prawn tails served with our silky, signature rosé sauce.
20

CAPESANTE GRATINATE (1, 4, 14)
Capesante 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 UBRIACO SU CREMA DI PATATE VIOLA E PANE PROFUMATO (1, 7, 12, 14)
Polpo cotto lentamente nel vino, adagiato su crema vellutata di patate viola, con croccante di pane profumato alle erbe.
Drunken octopus slow-cooked in wine, resting on a velvety purple potato cream, with crispy herb-scented bread.
19

ALICI DEL CANTABRICO (1, 4, 7)
Filetti di acciughe del Cantabrico con peperone piquillo, dolce peperone rosso navarro arrostito a legna, pane croccante e burro d'Échiré, burro francese AOP dal gusto delicato e cremoso.
Premium Cantabrian anchovies with piquillo pepper, a sweet wood-roasted red pepper from Navarra, crispy bread and Échiré butter, a delicate and creamy French AOP butter.
20

SALMONE MARINATO ALLE ERBE FINI CON FINOCCHIO, CREMA DI BURRATA E ACETO BALSAMICO (4, 7, 12)
Salmone marinato alle erbe fini, servito con finocchio fresco, crema di burrata e gocce di aceto balsamico.
Fine herb-marinated salmon, served with fresh fennel, burrata cream and drops of balsamic vinegar.
20

I Primi Piatti / First Courses

LINGUINE AL RAGÙ DI TRIGLIE E CARCIOFO CROCCANTE (1, 4)
Linguine saltate con un ragù di triglie fresche, completate dalla croccantezza del carciofo.
Linguine tossed with a fresh red mullet ragù, finished with crispy artichoke.
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 spaghettone 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

PACCHERI ALL'ASTICE (1, 2, 4)
Paccheri con polpa d'astice e pomodoro (minimo per due).
Paccheri with lobster meat and tomato (minimum for two).
45

CAPPELLACCI ALLA BURRATA SU VELLUTATA DI POMODORO, CARPACCIO DI DENTICE E CAVIALE DISIDRATATO (1, 3, 4, 7)
Pasta fresca ripiena di cremosa burrata su vellutata di pomodoro, con carpaccio di dentice e una grattugiata di caviale disidratato.
Fresh pasta filled with creamy burrata over a smooth tomato velouté, topped with sea bream carpaccio and a grating of dehydrated caviar.
20

RISOTTO ALLA MARINARA (2, 4, 12, 14)
Risotto in bianco con frutti di mare, crostacei e pesce, completato con olio al prezzemolo (minimo per due).
White seafood risotto with shellfish, crustaceans and fish, finished with parsley oil (minimum for two).
42

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

CUORE DI BACCALÀ (4,7)
Baccalà scottato su crema di patate ai pistilli di zafferano e peperone crusco sbriciolato, il peperone lucano essiccato al sole e fritto, dal sapore dolce e croccante.
Seared salt cod loin on potato cream with saffron threads and crumbled peperone crusco, a sun-dried and fried sweet pepper from Basilicata.
25

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 verdurine 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**)