

# Antipasti

*Starters*

Ostrica € 4.50  
Oyster 14

Gambero Rosso\* € 10  
Red prawn\* 2

Scampo\* € 10  
Langoustine\* 2

## PLATEAU DI CRUDO\*

3 ostriche, 1 gambero rosso, 1 scampo € 30

Fresh raw seafood platter with 3 oysters, 1 red prawn, 1 langoustine 2,14

6 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi € 55

Fresh raw seafood platter with 6 oysters, 2 red prawns, 2 langoustines 2,14

10 ostriche, 5 gamberi rossi, 5 scampi € 110

Fresh raw seafood platter with 10 oysters, 5 red prawns, 5 langoustines 2,14

Tris di gamberi rossi\*, avocado, mango, burrata, lime e mela verde € 18 "Specialità"

Trio red shrimps\*, avocado, mango, burrata, lime and green apple 2,7

Salmon\* marinato, ricotta, erba cipollina, teriyaki, olio di sesamo, rucola e sfoglia fritta € 16

Cured salmon\*, ricotta, chives, teriyaki sauce, sesame oil, deep-fried rocket and pasta 1, 3, 4, 6, 7, 11

Polpo\*\* fritto, pesto di peperoni, kimchi, mandorle tostate, terra al prezzemolo e cialda di couscous € 18

Deep-fried octopus\*\*, roasted red pepper pesto, kimchi, toasted almonds, parsley ground and couscous tuille 1, 7, 8, 14

Battuto di manzo, senape e miele, composta di mele, gorgonzola e noci € 18

Beef tartare, honey mustard, apple compote, gorgonzola and walnuts 7, 8, 10

Involtino con melanzane, pomodoro, mozzarella, pesto al basilico, crema burrata e cialda al parmigiano € 16

Roll with aubergines, tomato sauce, mozzarella, basil pesto, burrata cream and parmesan tuille 1, 7, 8

# Primi

*First courses*

Linguine con arselle e ... € 22 "Il vostro preferito!"

Bottarga di mugine in polvere / emulsione di bottarga di mugine

Linguine pasta with clams and...

Salted and cured grey mullet roe pouch powder / salted and cured grey mullet roe pouch emulsion 1, 4, 14

Trenette all'astice, la sua bisque e burro salato Min 2 persone € 30

Trenette pasta with lobster flesh, his bisque and salted butter 1, 2, 7, 9

Gnocco di patata, gambero rosso\* crudo, pesto di salicornia, spuma di bufala ed erba cipollina € 20

Gnocchi, raw red prawns\*, salicornia pesto, buffalo mousse and chives 1, 2, 7

Tagliolini al limone, scampo\* crudo, la sua bisque al prezzemolo e tartufo nero € 24 "Specialità"

Lemon tagliolini, raw langoustine\*, langoustine parsley bisque and black truffle 1, 2, 7, 9

Plin ripieni di maiale, cipollotto e zenzero, fondo di carne, olio di sesamo e cialda di riso € 20

Pork, spring onion and ginger plin, meat base, sesame oil and rice tuille 1, 6, 11

Risotto con tonno rosso\* crudo, crema di melanzana, katsuobushi, pinoli ed olio alla menta € 20

Risotto with raw red tuna\*, aubergine cream, katsuobushi, pine nuts and mint oil 4, 8

# Secondi di Mare

*Second courses from the sea*

Tataki di tonno rosso\*, guacamole, gel di agrumi e chips di alga nori € 20 "Specialità"

Red tuna\* tataki, guacamole sauce, citrus gel and nori seaweed chips 1, 4

Calamari\* fritti e maionese alla sriracha\* € 20

Deep-fried squid with sriracha mayonnaise 1, 2, 3, 4, 14

Frittura di mare con calamari e piccola paranza\* € 25

Deep-fried seafood with squid and little fish 1, 2, 4, 14

Gamberi rossi\* grigliati, lattughino e citronette\* € 24

Grilled red prawns\*, salad, citronette 2

Orata alla griglia € 20

Grilled sea bream 4

# Secondi di Terra

*Second courses from the land*

Parasangue di cavallo, insalata di cavolo viola e mayo al wasabi € 20

Horse skirt steak, purple cabbage salad and wasabi mayonnaise 3

Costata disossata da 400g € 30

400g boneless beef steak 1, 2, 3, 4, 14

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala € 18

Dry-cured ham and buffalo mozzarella 7

# Contorni

*Side dishes*

Verdure crude € 9

(composizione in base alla disponibilità)

Raw vegetables, composition may vary depending on availability

Verdure cotte € 9

(composizione in base alla disponibilità)

Roasted vegetables, composition may vary depending on availability

Chips di patate € 7

Potato chips 1

Patate dippers\* € 7

Potato dippers 1

Patate al forno € 7

Roasted potatoes

Coperto € 2,50

\*Per necessità di lavorazione alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati

\*Due to processing requirements, some products could be blast chilled or frozen

Allergeni / Allergens

1 Glutine, 2 Crostacei , 3 Uova, 4 Pesci, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta con guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfitti, 13 Lupini, 14 Molluschi  
Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del reg. Ce 853/2004, allegato III, sezione viii, capitolo 3, Lettera d, punto 1.

\* Prodotto surgelato all'origine