

Menù degustazione

€ 34,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

INSALATA DI MARE

Sea salad

TIEPIDA DI POLPO*, PATATE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

Warm octopus, potatoes, cherry tomatoes and taggiasca olives

Bis di primi

FUSILLI AL SALMONE CON CREMA DI PISELLI E MANDORLE TOSTATE

Salmon fusilli with pea cream and toasted almonds

RAVIOLI DI MAGRO SALTATI CON BURRO, PESCE SPADA E CARCIOFI

Ravioli with spinach and ricotta sautéed with butter, swordfish and artichokes

Un secondo a scelta tra:

TRANCIO DI PESCATRICE CON SALSA VITELLATA E CAVOLFIORI SALTATI

Monkfish steak with veal sauce and sautéed cauliflower

POLPO* ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE E POMODORINI CONFIT

Grilled octopus with mashed potatoes and confit cherry tomatoes

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

TAGLIATA DI TONNO CON CARCIOFI TRIFOLATI

Tuna slices with sautéed artichokes

Fantasia di dolci

Tris of desserts to surprise

DISPONIBILE DAL LUNEDI' AL VENERDI' A CENA, WEEK-END E FESTIVI PRANZO E CENA

Lista Allergeni

coperto € 2.50

servizio torta € 1.00



NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE (VEDI TABELLA ALLERGENI)

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARLE AL PERSONALE DI SERVIZIO

In case of food allergies or intolerance,(see Table), the customer is asked to notify staff.

LISTINO PREZZI CROSTACEI & MOLLUSCHI

(COTTURA CONSIGLIATA: CRUDITE', GRIGLIA, BOLLITO)

List piece and the crust and mitli, recommended cooking: crudité, grilled,boiled)

Cannolicchio	€ 1,50 cad.	Fasolare	€ 1,50 cad.
Bulot	€ 1,00 cad.	Gambero Argentino	€ 3,50 cad.
Gambero rosso	€ 4,50 cad.	Scampo	€ 4,00 cad.
Tartufo di mare	€ 2,50 cad.	Cannocchia	€ 2,00 cad.
Capasantà	€ 4,00 cad.	Astice	€ 9,20/100gr
Riccio	€ 4,00 cad.	Granchio	€ 3,80/100 gr
Amanda	€ 1,00 cad.	Aragosta	€ 15.,00/100 gr

****** è stato abbattuto e decongelato all'origine dal fornitore. Il pesce crudo viene da noi trattato con abbattimento a -20° per 24 ore come imposto dal ddl 531/92 in attuazione della direttiva 91/493/cee per la prevenzione delle parassitosi da anisakis.* può essere congelato / decongelato *it might be frozen/ defrosted*

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

Antipasti Freddi

COQUILLAGES REALE (Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min.) 139.00

3 ricci di mare, 3 fasolari, 3 amande, 5 canolicchi, 5 tartufi di mare, 5 bulot, 3 cicale, 3 vongole americane, 5 gamberi del mediterraneo bolliti, 3 scampi*, 3 gamberi rossi*, 3 gamberi argentini*, carpaccio di salmone** e tonno**, 1 astice - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



COQUILLAGES 35.00

2 ostriche, 4 bulot, 4 fasolari, 2 cannolicchi, tartare di tonno**, 1 gamberone argentino*, 1 gambero rosso*, 1 scampo*, 1 cannocchia, carpaccio di salmone** - Possibili variazioni a seconda della disponibilità



SELEZIONE DI OSTRICHE (n.5 ostriche di diversa qualità) 14.00

Fines de Claire € 2,50 -Belle de selection € 3,00 -Huitres d'irlande € 3,50 -Maison extra € 4,00 -Huitres sauvage € 5,50



ANTIPASTO FREDDO (Insalata di mare, Tiepida di polpo*, Cocktail di Gamberi e Tartare di tonno**) 17.00

Mixed cold appetizers



TARTARE DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI** 16.00

Tuna tartare with artichoke salad



TIEPIDA DI POLPO*, PATATE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE 15.00

Warm octopus, potatoes, cherry tomatoes and taggiasca olives



INSALATA DI MARE 15.00

Seafood salad



TRIS DI CARPACCIO (SALMONE, TONNO** E GAMBERO*) E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO** 16.00

Carpaccio trio (salmon, tuna and prawns) with wild berry sauce



COCKTAIL DI GAMBERI* 13.00

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Capasanta alla griglia, Gamberi* lardellati, Moscardini alla luciana, Cozze gratinate) **17.00**

Mixed hot appetizers



MOSCARDINI* ALLA LUCIANA CON CROSTINI DI PANE **14.00**

Luciana-style octopus with croutons



CAPESANTE ALLA GRIGLIA SU VELLUTATA DI ZUCCHINE CON **15.00**

CASTAGNE CARAMELLATE

Grilled scallops on cream of zucchini soup with caramelized chestnuts



CALAMARI* RIPIENI DI CARCIOFI SU CREMA DI PEPPERONI **15.00**

Squid stuffed with artichokes on a pepper cream



GAMBERI* LARDELLATI SU SALSA GUACAMOLE E CIPOLLA **14.00**

CROCCANTE

Larded prawns on guacamole and crispy onion



SOUTE' DI VONGOLE **14.00**

Soute of clams



COZZE A PIACERE (MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA) **13.00**

Mussels to pleasure (marinara mussels, deviled mussels and peppered mussels)



COZZE GRATINATE O CAPESANTE GRATINATE **13.00**

Mussels gratinated or scallops gratinated



GRATINATO REALE* (Consigliato per 2 persone – Tempo di attesa 25 min.) **35.00**

(Gamberi*, scampi*, cannolicchi, tartufi di mare, capesante, cozze, ostriche, fasolari) - Possibili variazioni a seconda della disponibilità

Royal gratin



Primi Piatti

FUSILLI AL SALMONE CON CREMA DI PISELLI E MANDORLE 15.00

TOSTATE

Salmon fusilli with pea cream and toasted almonds



CHITARRA CON COZZE, POMODORINI GIALLI E PECORINO 16.00

Chitarra with mussels, yellow cherry tomatoes and pecorino cheese



SPAGHETTI ALLE VONGOLE (+Bottarga 2€) 18.00

Spaghetti pasta with clams (+Bottarga 2€)



RAVIOLI DI MAGRO SALTATI CON BURRO, PESCE SPADA E 18.00

CARCIOFI

Ravioli with spinach and ricotta sautéed with butter, swordfish and artichokes



LINGUINE ALL'ASTICE 25.00

Linguine with lobster



PACCHERI AI FRUTTI DI MARE* 18.00

Paccheri pasta with seafood



PAELLA DI PESCE* (Minimo per 2 persone) 20.00

Fish paella



STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone) 30.00

Spicy strozzapreti pasta with crab



Secondi Piatti

TRANCIO DI PESCATRICE CON SALSA VITELLATA E CAVOLFIORI 18.00

SALTATI

Monkfish steak with veal sauce and sautéed cauliflower



POLPO* ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE E POMODORINI 17.00

CONFIT

Grilled octopus with mashed potatoes and confit cherry tomatoes



TAGLIATA DI TONNO CON CARCIOFI TRIFOLATI 17.00

Tuna slices with sautéed artichokes



ROMBO ALLA GRIGLIA CON BELGA E STRACCIATELLA 18.00

Grilled turbot with belgian beef and stracciatella



FRITTURA DI PESCE* 17.00

Fish fry*



ORATA AL FORNO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI (Attesa 25 min.) 19.00

Baked bream with potatoes, olives and tomatoes



BRANZINO AL SALE CON PATATE AL FORNO (Tempo di attesa 25 min.) 19.00

Sea bass in salt with baked potatoes



GRIGLIATA DI PESCE* 28.00

Seafood grill*



MAXI GRIGLIATA DI PESCE* (Consigliato per 2 persone - Tempo di attesa 25 min) 56.00

(1/2 astice, 2 Gamberoni*, 2 Scampi*, Calamari*, Pesce spada, Tonno, Salmone, Polpo, Branzino)

Maxi grilled fish



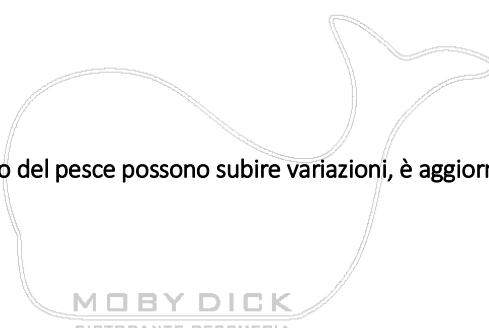
La Nostra Pescheria

Vieni a scoprire il nostro banco pescheria, troverai tante varietà di pesce freschissimo, scegli quello che preferisci e noi lo cucineremo come gradisci.

Come and discover our fish counter, you will find many varieties of fresh fish, choose the one you prefer and we'll cook as pleasing

Branzino pescato <i>Sea bass</i>	€ 5.80/100 gr
Orata mare <i>Sea bream</i>	€ 5.80/100 gr
Pesce spada <i>Swordfish</i>	€ 7,80/100 gr
Tonno** <i>Tuna</i>	€ 7.80/100 gr
Calamaro* <i>Squid</i>	€ 5.50/100 gr
Rana pescatrice <i>Monkfish</i>	€ 7.80/100 gr
Ricciola <i>Yellowtail amberjack</i>	€ 6.80/100 gr
Salmone <i>Salmon</i>	€ 5.50/100 gr
Pagro <i>Pagro</i>	€ 5.80/100 gr
Sarago <i>Bream</i>	€ 5.80/100 gr
Rombo <i>Turbot</i>	€ 5.20/100 gr
San pietro <i>John dory</i>	€ 6.60/100 gr
Dentice <i>Snapper</i>	€ 5.80/100 gr
Astice <i>Lobster</i>	€ 9.20/100 gr
Aragosta <i>Crayfish</i>	€ 15.00/100gr

N.B. : Le disponibilità ed il prezzo del pesce possono subire variazioni, è aggiornato al banco pescheria



Contorno

PATATE FRITTE* 5.00

French fries



PATATE AL FORNO 5.00

Baked potatoes



LATTICINI

VERDURE ALLA GRIGLIA 5.00

Grilled vegetables



INSALATA MISTA 5.00

Mixed salad

CAPRESE RICCHISSIMA 6.00

(Insalata verde, pomodorini, mozzarella, uova sode ed olive)

Green salad, cherry tomatoes, mozzarella, boiled eggs, olives



UOVA
LATTICINI

INSALATA TONNO 7.00

(Insalata verde, radicchio, carciofini, mais, finocchi e tonno sott' olio)

Green salad, radish salad, artichokes, corn, fennel, tuna in oil



PESCE

INSALATA NIZZARDA 8.00

(Insalata verde, radicchio, pomodorini ciliegini, uova sode e polpa di granchio al naturale)

Green salad, radish salad, cherry tomatoes, boiled eggs and crabmeat natura



UOVA
CROSTACEI
PESCE

CARCIOFI SALTATI 8.00

Sautéed artichokes



FRUTTA A GUSCIO
GLUTINE
CROSTACEI
PESCE
MOLLUSCHI