

SENZA FUOCO

OSTRICHE

GILLARDEAU - BARRAU - FINE DE CLAIRE
piatto con 6 pezzi - *selection of 6 oysters*
€ 24.00

AL PEZZO

GILLARDEAU - BARRAU - FINE DE CLAIRE
€ 6.00 € 5.00 € 5.00

SELEZIONE DI TARTARE**

TONNO - GAMBERO ROSSO - BRANZINO
TUNA - RED SHRIMP - SEABASS
piatto misto con 3 tartare - *selection of 3 tartares*
€ 22.00

TARTARE

TONNO GAMBERO ROSSO BRANZINO
TUNA RED SHRIMP SEABASS
€ 22.00 € 24.00 € 20.00

CROSTACEI*

SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI
DEL MEDITERRANEO
SELECTION OF CRUSTACEANS
la nostra selezione con 6 crostacei misti
selection of 6 mixed shellfish
€ 22.00

AL PEZZO

GAMBERO DEL MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN SEA SHRIMP
€ 6.00

GAMBERO ROSSO DI SICILIA
SICILIAN RED SHRIMP
€ 5.00

SCAMPETTI DEL MAR IONIO
"IONIUM SEA" BABY LANGOUSTINES
€ 5.00

CARPACCIO DI TONNO**

rosso, arance a vivo,
crostini di pane e salsa ravigote
*red tuna carpaccio, fresh orange,
croutons served with ravigote sauce*
€ 16.00

BRANZINO**

con salsa al finocchietto e lime,
senape in grani e semi tostati
*seabass with fennel and lime sauce
grain mustard seeds, roasted seeds*
€ 15.00

MARINATO DI RICCIOLA**

al martini dry, fantasia di verdure baby
e germoglietti di erba cipollina
*marinated Yellowtail in a vermouth dry martini,
selection of baby vegetables and chives sprout*
€ 19.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI*

insalatina frisee, asparagini e salicornia
con emulsione alla mela verde
*red shrimps carpaccio, frisee lettuce and
salicornia with green apple emulsion*
€ 23.00

ANTIPASTI

POLPO*

scottato alla piastra con purea
di ceci e scarola stufata
*grilled octopus, chick peas puree
and brased escarole*
€ 19.00

FRITTO MISTO*

con mazzancolle, calamari e pesciolini,
servito con salsa tartara
*italian style fried fish plate with shrimps,
squids, white fish served with tartar sauce*
€ 22.00

CARCIOFO

cotti con carote novelle, verdure,
maggiorana fresca e vino bianco,
guarniti con veli di Parmigiano Reggiano
morbido 24 mesi
*braised artichokes cooked in white wine,
spring vegetables and dry aged
Parmigiano Reggiano 24 months*
€ 14.00

TARTARE DI FILETTO

alla senape di Dijon e crudità
di funghi selvatici
*tenderloin beef tartare with Dijon
mustard sauce and wild mushrooms*
€ 20.00

VITELLO CALDO

su salsa tonnata con cialdina
di pane casareccio
*warm veal with tuna sauce,
homemade bread tuille*
€ 17.00

BACCALA'

in pastella accompagnato da
una selezione di salse fatte dallo chef
*cod fish fried in Italian batter served
with a selection of chef's sauces*
€ 15.00

MOSCARDINO*

brasato al vino rosso al sentore di somacco
Siciliano e crostine casareccio
*braised baby octopus in a red wine
sauce with Sicilian sommacco
flavored and croutons*
€ 16.00

BURRATINA

con tortino di melanzane violetta
alla parmigiana e polvere di olive Pugliesi
*burrata with baked warm eggplant
and black olives powder*
€ 14.00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

saltati in salsa alla loro acqua di cottura
spaghetti with clams
€ 20.00

RAVIOLINO*

ripieno di burrata, arricchito con code
di gamberi rossi, alla colatura di alici di Cetara
*homemade raviolo stuffed with burrata,
red shrimps, anchovies essence from Cetara*
€ 20.00

RISOTTO ALLA PESCATORA*

con ragù di calamari e molluschi,
al sapore leggermente piccante
*seafood risotto with calamari
ragout and shellfish, in a light spicy sauce*
€ 20.00

TORTELO ARTIGIANALE

ripieno di baccalà mantecato,
burro alla Mediterranea,
macchiato con salsa di cipolle
*homemade ravioli filled with cod,
Mediterranean butter, white onions sauce*
€ 17.00

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

con crostacei e molluschi, branzino,
tonno e una punta di peperoncino
*linguine with Mediterranean fish ragout sauce,
crustaceans, calamari, sea bass, tuna
and fresh chilly*
€ 22.00

SPAGHETTONI CON SCAMPI DEL MEDITERRANEO*

profumati all'aglio, polvere di taralli
con pomodoro secco e peperoncino
*spaghettoni chitarra with Mediterranean
langoustines, garlic, taralli bread crumble,
dry tomatoes and chilly*
€ 20.00

PRIMI PIATTI

FUSILLO ARTIGIANALE CON CANOCCHIE

saltati con aglio, olio di oliva extravergine
e pomodorini freschi
*mantis shrimp fusilli, garlic, extra virgin
olive oil and fresh cherry tomatoes*
€ 17.00

TAGLIATELLA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

a base di carni miste di manzo
e vitello, leggermente rosso
tagliatelle with Bolognese ragout sauce
€ 16.00

PACCHERO AL POMODORO

basilico fresco e pomodori datterino
canditi al forno all'olio di oliva
*pacchero with oven baked confit
cherry tomatoes and fresh basil*
€ 15.00

CREMA DI VERDURE

guarnita con crostini di pane fatto in casa
*vegetable soup served
with homemade croutons*
€ 14.00

DALL'ORTO

PATATE AL FORNO

Baked potatoes
€ 8.00

MISTICANZA D'INSALATE

con citronette e crostini di pan brioche
*mix leaves salad served with homemade
citronette and pan brioche croutons*
€ 8.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

composizione di verdure miste cotte al forno
assorted baked vegetables
€ 8.00

PRIMIZIE DELL'ORTO

cotte a vapore e servite al naturale
*firstling vegetables steam cooked
and served natural*
€ 8.00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO

cotto a piacere, al forno, alla griglia
o all'acqua pazza
*fish of the day, baked,
grilled or steamed*
€ 85,00 al Kg

OMBRINA

cotta al forno con bouquet aromatico
di pomodorini, zucchine, cipollotto,
porro e erbe aromatiche
*baked umbrine with bouquet of cherry
tomatoes, spring onion, zucchini,
leek and aromatic herbs*
€ 28.00

OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE

con gremolada di rosmarino,
prezzemolo e zest di limone
*braised monkfish with gremolada sauce,
rosemary, parsley and a lemon zest*
€ 26.00

TONNO CROCCANTE

cotto in padella, impanato con granella
di taralli, crema di cavolfiore,
zest di limone leggermente canditi
*crispy pan seared tuna with homemade taralli powder,
cauliflower foam and lemon zest*
€ 30.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA*

cotti al naturale profumati con rametti
di rosmarino, accompagnati
da verdure cotte al forno
*grilled Mediterranean calamari with
rosemary leaves and baked vegetables*
€ 26.00

SCAMPONI GRATINATI*

con insalatina di finocchi e arance
servito con crostini al burro
*gratin langoustine with fenel and
orange salad served with butter croutons*
€ 130.00

GUANCINA DI MANZO*

brasata agli agrumi, morbido di patate
e radici autunnali
*braised beef chick with mush potatoes
and wild roots*
€ 26.00

LA NOSTRA MILANESE ALTA

impanata con battuto di erbe aromatiche
e grissini croccanti Piemontesi,
servita con rucola e pomodorini
*veal milanese breaded with aromatic
herbs and grissini from Piedmont, served
with rocket salad and cherry tomato*
€ 28.00

CERNIA DEL MEDITERRANEO

cotto al forno al profumo di Vernaccia
con patate e carciofi
*grouper baked with the scent of Vernaccia, potatoes
and artichoke*
€ 32.00

PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA

cotta in padella, aglio e olio extra vergine
di oliva, pomodorini e peperoncino dolce
*wild red bream, garlic and olive oil,
cherry tomato and chili*
€ 85.00 al Kg

NON SOLO PESCE

CULATELLO DI ZIBELLO

affettato finemente e accompagnato
dalla nostra giardiniera fatta in casa
*culatello from Zibello served with
homemade mixed pickled vegetables*
€ 16.00

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

con carciofi e peperoncino dolce
spaghettoni carbonare with artichoke and chilly
€ 17.00

TAGLIATA DI SCOTTONA

alla griglia servita con insalatina di
puntarelle tiepida e salsa al limone
*grill entrecote served with warm baby chicory
salad and lemon sauce*
€ 25.00

PLUMA IBERICA

cotta a bassa temperatura
e scottata alla piastra,
servita con cime di rapa al salto
leggermente piccanti
*slow cooked and grill seared Iberian
pork shoulder served with lightly spice
sautéed wild broccoli*
€ 28.00

- IVA inclusa
- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala
- *Possono essere congelati

- Tax included
- List of allergens available upon request
- Please ask the dining room staff
- *Frozen items

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

**Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone pre-cleaning treatments in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004.