



## **Il menu**

# ANTIPASTI

## Starters

<b>Capesante e basilico</b> 1, 3, 4, 7	25,00 €
Capesante scottate, bavarese al basilico, acqua di pomodoro e salicornia <i>Seared scallops, basil, tomato water and glasswort</i>	
<b>Seppie in porchetta</b> 4	18,00 €
Seppie rosolate al bacon su letto di pomodoro e timo <i>Fried cuttlefish with bacon, tomato and thyme</i>	
<b>Frittelle di baccalà</b> 1, 4, 7	17,00 €
Baccalà mantecato in pastella, salsa di cocco e zenzero <i>Cod fritters in batter, coconut and ginger sauce</i>	
<b>Ombrina alla mia pizzaiola</b> 4	25,00 €
Carpaccio di ombrina, pomodoro, olive candite, capperi, basilico e acqua di pomodoro <i>Croacker carpaccio, tomato, candied olives, capers, basil and tomato water</i>	
<b>Datemi una sarda...</b> 4, 7	17,00 €
Pomodorini, acqua di cetriolo, burrata e sarde piccanti al finocchietto <i>Cherry tomatoes, cucumber water, burrata and spicy sardines with fennel</i>	
<b>Come un coniglio alla cacciatora</b> 7	16,00 €
Rotolo di coniglio alla curcuma, cremoso di melanzane e olive, polvere di pomodoro, mais e scalogni glassati all'arancio <i>Turmeric rabbit roll, creamy eggplant and olives, tomato powder, corn and orange-glazed shallots</i>	
<b>Il crudo di pesce* che c'è...</b> 2, 3, 4, 6	30,00 €
<i>Raw fish of the day... *</i>	
<b>Omaggio al frico...</b> 7	15,00 €
Frico di patate, alga Dulse all'agro e velo di patate <i>Frico (melted cheese with potatoes), Dulse seaweed and potatoes crispy veil</i>	
<b>Prosciutto crudo DOK dall'Ava 24 mesi</b>	15,00 €
<i>24-month cured San Daniele ham</i>	

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

<b>Spaghetti estivi</b> 1, 2	24,00 €
Spaghetti freddi con melanzane, pomodoro, gamberi*, bottarga e bisque <i>Cold spaghetti with eggplant, tomato, prawns*, bottarga and bisque</i>	
<b>Riso, erbe e mare (minimo per due persone)</b> 2, 4, 7, 9, 14	25,00 €
Risotto all'acqua di vongole con frutti di mare e pesto di erbe <i>Clam water risotto with seafood and herb pesto (min. for two people)</i>	
<b>Ravioli, pecorino e ventresca</b> 1, 3, 4, 7	22,00 €
Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di pecorino e ragù di ventresca di tonno <i>Ravioli stuffed with pecorino cheese and tuna belly ragout</i>	
<b>Gnocchi cacio e pepe</b> 7	18,00 €
Gnocchi di patate con cacio e pepe, crema d'uovo e tartufo nero <i>Potato gnocchi with cheese and pepper, egg cream and black truffle</i>	
<b>Cjarsons</b> 1, 7	17,00 €
Agnolotti con erbe, ricotta, cannella e crumble di mais <i>Stuffed pasta with herbs, ricotta cheese, cinnamon and corn crumble</i>	

## SECONDI PIATTI

### *Main courses*

<b>Il pescato del giorno</b> 4,7	28,00 €
Pescato del giorno scottato al BBQ, insalata di finocchi e aneto, salsa al beurre blanc <i>Catch of the day seared with BBQ, fennel and dill salad, beurre blanc sauce</i>	
<b>Il fritto misto</b> 1, 2, 4, 14	23,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari* e riduzione di aceto <i>Mixed fried fish, shrimps, cuttlefish and squid with vinegar reduction</i>	
<b>Spada, pomodoro e mozzarella</b> 4,7	27,00 €
Pesce spada appena scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala <i>Seared swordfish, fresh tomato and buffalo mozzarella</i>	
<b>Melanzana 100%</b> 7	
Melanzana arrosto, melanzana affumicata, pomodoro, parmigiano, mozzarella e acqua di melanzana <i>Roasted and smoked eggplant, tomato, parmesan, mozzarella and eggplant water</i>	
<b>Il vitello "Vitello d'oro"</b> 7, 9, 10	28,00 €
Cappello del prete alla brace, salsa Royale, patate ratte e ketchup di lamponi <i>Grilled veal chuck, Royale sauce, potatoes and raspberry ketchup</i>	

## **Menù Espressioni**

**un percorso di 7 portate per conoscere la nostra cucina**

*a 7course menu to get to know our cuisine*

**Capesante e basilico**  
**Seppie in porchetta**  
**Datemi una sarda...**  
**Riso, erbe e mare**  
**Il pescato del giorno al BBQ**  
**... una golosità**  
**Tiramisù**

solo per tavolo completo / *served for the entire table*

a persona / *per person* 90,00 €

Coperto 5,00 € / *Cover charge* 5,00 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le materie prime adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: \*, senza modificare la qualità finale del piatto.

### **TABELLA ALLERGENI come da allegato II Reg. UE n.1169/2001**

- n. **1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- n. **2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- n. **3 UOVA** e prodotti a base di uova
- n. **4 PESCE** e prodotti a base di pesce
- n. **5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- n. **6 SOIA** e prodotti a base di soia
- n. **7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- n. **8 FRUTTA A GUSCIO** e loro prodotti (mandorle, pistacchi, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia)
- n. **9 SEDANO** e prodotti a base di sedano
- n. **10 SENAPE** e prodotti a base di senape
- n. **11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- n. **12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- n. **13 LUPINI** e prodotti a base di lupini
- n. **14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Le mezze porzioni vengono conteggiate scontando il 30% del prezzo di listino.

Le porzioni abbondanti vengono conteggiate aumentando il 30% il prezzo di listino.

Half portions are priced by discounting 30% of the price list. Generous portions are priced increasing 30% of the price list.

# DOLCI

<b>La crema al cioccolato</b> 1, 3, 7, 8	12,00 €
<i>crema al cioccolato, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia e crema al caffè (dal ricettario di Alain Ducasse)</i>	
<b>Mandorla</b> 1, 7, 8	12,00 €
<i>biscotto alla mandorla, gelato e cremoso alla mandorla</i>	
<b>Radice di cioccolato</b> 1, 7, 8	12,00 €
<i>gelato e cremoso al cioccolato, caramello di miso, pecan caramellate in sfoglia croccante</i>	
<b>Omaggio alla “Pite”</b> 8	12,00 €
<i>passata di mele, crumble di nocciole, frutta secca, uvetta alla grappa Nonino e sorbetto di mela verde e basilico</i>	
<b>Tiramisù</b> 1, 3, 7	12,00 €
<i>crema al mascarpone alle fave di tonka, zabaione montato al marsala</i>	