

ANTIPASTI - STARTER RAW FISH

- * Carpaccio di Kobe Giapponese A5 Miazaky - 100 gr.
- * Thinly sliced raw meat striploin Japanese Kobe A5 Miazaky - 100 gr.

65.00 €

- * Tartare di gambero burrata e pesche
- * Shrimp tartare with burrata and peaches

35.00 €

- * Tartare di scampo gazpacho verde e mandorle
- * Langoustine tartare with green gazpacho and almonds

35.00 €

- * Tartare di salmone panna acida e lime
- * Salmon tartare with sour cream and lime

35.00 €

- * Tartare di tonno pinna gialla con avocado e salsa ponzu
- * Yellow fin tuna tartare with avocado and ponzu sauce

35.00 €

- * Catalana di gamberi mango e cipolla agrodolce
- * Shrimp Catalana, mango and sweet and sour onion

35.00 €

- * Gambero Rosso di Mazara I Cat. 10.00 € al pz.
Red shrimp di Mazara I Cat. 10.00 € per piece.

- * Gambero Viola I Cat. 10.00 € al pz.
Violet shrimp di I Cat. 10.00 € per piece.

- * Scampo I Cat. € 10.00 al pz.
Langoustine I Cat. € 10.00 per piece.

ACQUA - WATER € 4.00 - COPERTO - COVERED RESTAURANT € 5.00

** Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

*In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.*

** Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24°. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*

PRIMI - FIRST DISHES

Trenette Pastificio Mancini con Caviale di Storione Siberiano

Trenette Mancini Pasta with Siberian Sturgeon Caviar

€ 45.00

Tuffolo Pastificio Mancini con ragù di branzino, pesto di agrumi e mandorle

Tuffolo Mancini pasta with sea bass ragout, citrus and almond pesto.

€ 35.00

Spaghettoni Pastificio Mancini vongole e bottarga

Spaghetti Mancini pasta with clams and bottarga

€ 35.00

Trenette pastificio Mancini con pomodoro sardo San Marzano e basilico.

Trenette Mancini pasta with Sardinian San Marzano tomato and basil

€ 25.00

* I Nostri Culurgiones con ripieno di ricciola e patate

* Our Culurgiones, fresh filled pasta with amberjack fish and potatoes

€ 35.00

ACQUA - WATER € 4.00 - COPERTO - COVERED RESTAURANT € 5.00

** Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24 °. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.

** Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24 °. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

* Lingotto di Kobe Giappone A5 Miazaky 100 gr

* Ingont Striploin Japanese Kobe A5 Miazaky 100gr

€ 65.00

* Lingotto di salmone su crema di ceci e porro con gremolada di pomodori e olive

* Salmon ingot on chickpea and leek cream and tomatoes and olives

€ 35.00

* Tonno scottato pinna gialla, olio di sesamo con le sue verdure

* Seared yellow fin tuna, sesame oil with its vegetables

€ 45.00

* Frittura mare con calamari gamberi e anemoni

* Fried seafood with squid, shrimp and anemones

€ 35.00

* Filetto di branzino in crosta accompagnato da verdure di stagione e pinoli

* Sea bass fillet in a crust accompanied by seasonal vegetables and pine nuts

€ 35.00

* Polpo scottato su crema di piselli e patate, olive taggiasche

* Seared octopus on pea and potato cream, Taggiasca olives

€ 30.00

Insalata Gourmet: quinoa, avocado, cetrioli, ravanelli, songino, mango e olive taggiasche
Gourmet salad: quinoa, avocado, cucumbers, radishes, songino, mango and taggiasca olives

€ 25.00

Caprese con mozzarella di Bufala e trilogia di pomodorini
Caprese with buffalo mozzarella and trilogy of cherry tomatoes

€ 25.00

ACQUA - WATER € 4.00 - COPERTO - COVERED RESTAURANT € 5.00

** Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.

** Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24°. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*

I NOSTRI DESSERT - OUR DESSERTS

Cremoso al gianduia, frutti rossi e cuore con terra di cioccolato

Creamy gianduia, red fruits and heart with chocolate powder

€ 10.00

Cheesecake base biscotto al cioccolato con nettare

caramello salato o/frutti rossi/o cioccolato

Cheesecake with chocolate base with nectar salted caramel or / red fruits / or chocolate

€ 10.00

Composta con frutta di stagione

Fruit of season

€ 10.00

Semifreddo al cocco e limone su cialda croccante

Coconut and lemon parfait on a crunchy wafer

€ 10.00

Puoi resistere a tutto tranne che alle tentazioni.

Oscar Wilde

** Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.

** Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24°. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*