

I crudi di mare / *Raw from the sea*

Plateau di ostriche della Normandia 6 pezzi <i>Oysters from Normandie 6 Pieces</i>	30
Scampi del Tirreno e gamberi rossi di Mazzara <i>Tirrenian scampi and red prawns from Mazzara</i>	45
Selezione di 8 assaggi del pescato locale con crostacei <i>Grand raw seafood, fish and shellfish platter 8 pieces</i>	48
Tartare di tonno rosso ginger, limone, fonduta di mozzarella di bufala e latte di cocco <i>Tuna fish tartar, ginger, lemon, mozzarella di bufala and coconut milk</i>	26

Antipasti / Starters

Calamari farciti	25
con pappa al pomodoro, salsa di crostacei e polvere di cacciucco <i>Filled calamari with pappa al pomodoro, crustaceans sauce and fish powder</i>	
Vaporata di mare	28
con seppioline, polpo, crostacei e verdure croccanti <i>Seafood salad, octopus, shrimps, crispy vegetables</i>	
Polpo arrostito	25
indivia belga, la sua maionese e gelatina di lime <i>Roasted octopus, belgian endive, mayonnaise and lime jelly</i>	
Scampi	35
fagioli schiaccioni, cipolla rossa all'agro, chips di patanegra, olio solido al finocchietto <i>Scampi, local white beans, red onion, patanegra ham, fennel flavored oil</i>	
Melanzane	22
fondenti e croccanti con burrata, pomodoro e basilico <i>Crispy aubergines, burrata cheese, tomato and basil</i>	
Battuta di manzo	28
crema d'uovo marinato, cipolline, capperi e acciughe <i>Beef tartar, marinated egg, onions, capers and anchovies</i>	

Primi / First courses

Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo”	26
gambero rosso di Mazzara e burrata <i>Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo”, red prawns and burrata</i>	
Bavettine “Benedetto Cavalieri”	24
ai frutti di mare con pesto al prezzemolo e ginger <i>Bavette “Benedetto Cavalieri” with seafood, parsley and ginger</i>	
Gnocchi di patate	26
farfatti agli scampi, il suo ragù e polvere di alghe wakame <i>Potatoes gnocchi with scampi, scampi sauce and seaweed</i>	
Agnolotti di brasato	24
con salsa di burro, salvia e limone nero <i>Meat ravioli, butter sauce, sage and black lemon</i>	
Tagliolini 100 uova	20
fave, pepe e pecorino di fossa <i>Homemade tagliolini, broad bean, black pepper and pecorino cheese</i>	

Secondi / Main courses

Filetto di rombo	35
cotto sulla pelle, asparagi cotti e crudi e barbabietola marinata <i>Turbot fish fillet, asparagus and marinated beetroot</i>	
Scampi al vapore	45
verdure crude in pinzimonio, condimento all'aceto balsamico <i>Steamed scampi, vegetables pinzimonio, balsamic vinegar</i>	
Sogliola e gamberi in tempura	35
porri croccanti, soia e maionese al passion fruit <i>Sole and prawns in tempura, leeks, soya and passion fruit flavored mayonnaise</i>	
Il pescato del giorno	12/hg
secondo il mercato <i>Catch of the day depending the market</i>	
Filetto di manzo in padella	45
con spinaci e salsa al foie gras <i>Beef fillet with spinach and foie gras sauce</i>	

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3, SEZIONE
8, CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O
PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION
8, CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY
RAW, HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN
THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00