
Menù degustazione

€ 34,00 a persona – Minimo 2 persone

Bis di antipasti

COCKTAIL DI GAMBERI*

Shrimp cocktail

INSALATA DI POLPO E PATATE CON MAIONESE DI POLPO E ASPARAGI DI MARE

Octopus and potato salad with octopus mayonnaise and sea asparagus

Bis di primi

FARFALLE AL SALMONE E NOCI

Salmon and walnut butterflies

GNOCCHI AL POLPO BRASATO

Brazed octopus gnocchi

Un secondo a scelta tra:

TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI E SALSA AL LIMONE

Sliced tuna with artichoke salad and lemon sauce

POLPO ALLA GRIGLIA CON SPINACI E CREMA DI PARMIGIANO

Grilled octopus with spinach and parmesan cream

FRITTURA DI PESCE

Fish fries

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI TOPINAMBUR E PORRO FRITTO

Slicet of salmon with topinambur cream and fried leek

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 price 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. |
| Capasanta | € 4,00 cad. | Astice | € 7,80/100gr |
| Riccio | € 4,00 cad. | Granchio | € 3,80/100 gr |
| Amanda | € 1,00 cad. | Aragosta | € 14,00/100 gr |

** è stato abbattuto e congelato 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 / congelato *it might be frozen/ defrosted*

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

Antipasti Freddi

COQUILLAGES REALE (Consigliato per 3-4 persone – Tempo di attesa 25 min.) **135.00**

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 canolicchi, 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 (Ins. di polpo, Salmone affumicato, Cocktail di Gamberi e Tartare di tonno) **17.00**

Mixed cold appetizers



TARTARE DI TONNO , CON CARCIOFI FRITTI E COLATURA DI** **16.00**

DI PARMIGIANO

Tuna tartare, with fried artichokes and parmesan strain



INSALATA DI POLPO E PATATE CON MAIONESE DI POLPO E **15.00**

ASPARAGI DI MARE

Octopus and potato salad with octopus mayonnaise and sea asparagus



SALMONE AFFUMICATO CON STRACCIATELLA E CHIPS DI** **16.00**

SFOGLIA

Smoked salmon with stracciatella and pastry chips



CARPACCIO DI GAMBERO* CON MELOGRANO, FINOCCHI E SALE **14.00**

NERO

Shrimp carpaccio with pomegranate, fennel and black salt



COCKTAIL DI GAMBERI* **13.00**

Shrimp cocktail



Antipasti Caldi

ANTIPASTO CALDO (Capasanta gratinata, Cremoso di baccalà, Cubo di tonno, Pesce spada alla milanese) **17.00**

Mixed hot appetizers



CREMOSO DI BACCALÀ CON SOUFFLÉ DI ZUCCA E SALSA AL **15.00**

BASILICO

Creamy cod with pumpkin soufflé and basil sauce



SFOGLIA DI CARCIOFI CON CALAMARI* E RICOTTA GRATINATA **14.00**

Artichoke pastry with squid and gratin ricotta



CUBO DI TONNO ALLA GRISSINOPOLI E MANDORLE CON SALSA **15.00**

OLANDESE

Tuna cube with breadsticks and almonds with holland sauce



PESCE SPADA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE **14.00**

DEL CONTADINO ARROSTO

Swordfish milanese with tartar sauce and roasted farmer's potatoes



SOUTE' DI VONGOLE **14.00**

Soute of clams



COZZE A PIACERE (MARINARA / DIAVOLA / IMPEPATA) **11.00**

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



COZZE GRATINATE O CAPESANTE GRATINATE **11.00**

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)

Royal gratin



Primi Piatti

FARFALLE AL SALMONE E NOCI

Salmon and walnut butterflies



15.00

LINGUINE ALLA CARBONARA CON CALAMARI* E CIPOLLA

CROCCANTE

Carbonara linguine with squid and crispy onion



17.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti pasta with clams



18.00

GNOCCHI AL POLPO BRASATO

Brazed octopus gnocchi



17.00

CHITARRA ALL'ASTICE E CARCIOFI

Guitar with lobster and artichokes



25.00

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE*

Paccheri pasta with seafood



18.00

PAELLA DI PESCE (Minimo per 2 persone)

Fish paella



20.00

STROZZAPRETI PICCANTI AL GRANCHIO (Piatto unico per 2 persone)

Spicy strozzapreti pasta with crab



30.00

Secondi Piatti

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI TOPINAMBUR E PORRO 18.00

FRITTO

Slicet of salmon with topinambur cream and fried leek



HAMBURGER DI PESCE SPADA CON CIPOLLA CARAMELLATA, 18.00

INSALATA ICEBERG E PROVOLA AFFUMICATA

Swordfish burger with caramelized onion, iceberg salad and smoked provola



POLPO ALLA GRIGLIA CON SPINACI E CREMA DI PARMIGIANO 17.00

Grilled octopus with spinach and parmesan cream



TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI E SALSA AL 17.00

LIMONE

Sliced tuna with artichoke salad and lemon sauce



FRITTURA DI PESCE* 16.00

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> | € 4.80/100 gr |
| Orata mare <i>Sea bream</i> | € 4.80/100 gr |
| Pesce spada <i>Swordfish</i> | € 6,80/100 gr |
| Tonno** <i>Tuna</i> | € 6.80/100 gr |
| Calamaro* <i>Squid</i> | € 4.50/100 gr |
| Rana pescatrice <i>Monkfish</i> | € 6.80/100 gr |
| Ricciola <i>Yellowtail amberjack</i> | € 4.80/100 gr |
| Salmone <i>Salmon</i> | € 4.50/100 gr |
| Pagro <i>Pagro</i> | € 4.80/100 gr |
| Sarago <i>Bream</i> | € 4.80/100 gr |
| Rombo <i>Turbot</i> | € 4.20/100 gr |
| San pietro <i>John dory</i> | € 5.60/100 gr |
| Dentice <i>Snapper</i> | € 4.80/100 gr |
| Astice <i>Lobster</i> | € 8.20/100 gr |
| Aragosta <i>Crayfish</i> | € 14.00/100gr |

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

Contorno

PATATE FRITTE*

French fries



5.00

PATATE AL FORNO

Baked potatoes



5.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables



5.00

INSALATA MISTA

Mixed salad

5.00

CAPRESE RICCHISSIMA

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

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



6.00

INSALATA TONNO

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

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



7.00

INSALATA NIZZARDA

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

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



8.00

CARCIOFI SALTATI/FRITTI

Sauteed/fried artichokes



7.00