



ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD STARTERS

Antipastone di mare **	16€ p.p.
mixed seafood starter	
Insalata di mare**	12€
mixed seafood salad	
Sauté misto di frutti di mare e crostacei**	18€
mixed seafood and crustaceans sauté	
Gratinato misto di mare**	22€
mixed seafood with bread crumbs	
Selezione di tartare di pesce e crostacei*	25€
fine selection of fish and crustaceans tartare	
Polpette di tonno con wasabi e salsa di lamponi piccante *	16€
tuna meatballs with wasabi and spicy raspberries sauce	
Degustazione di crudità **	35€
fine selection of raw shellfish and crustaceans	
Ostriche Fine de Claire	3€ cad.
oysters fine de Claire	

opzione senza glutine +1€
gluten free option +1€

PRIMI PIATTI DI MARE SEAFOOD PASTAS AND RICE

opzione senza glutine +2€
gluten free option +2€

Spaghetti alle vongole spaghetti with clams	14€
Gnocchi alla crema di gamberoni ** gnocchi with prawns sauce	12€
Risotto alla mela verde con gamberi rossi e pistacchio** green apple risotto with red prawns and pistachio	22€
Spaghetti allo scoglio** seafood spaghetti with tomato sauce	18€
Ravioli ripieni di ricotta e crostacei alla crema di scampi* ravioli stuffed with ricotta cheese and crustaceans in scampi sauce	16€
Risotto al nero di seppia con scampo croccante** squid ink risotto with fried shrimp	20€
Linguine all'astice linguine with lobster	24€
Risotto al lime con tartare di tonno marinato* risotto with lime sauce and marinated tuna tartare	20€
Tagliatelle al ragù di crostacei ** tagliatelle with crustaceans ragù	16€
Paccheri alla siciliana paccheri with swordfish, cherry tomatoes, olives and capers	18€
Risotto con crema di peperoni e capesante peppers cream risotto with scallops	20€
Linguine scampi e tartufo** linguine with shrimps and truffle	18€

SECONDI PIATTI DI MARE

SEAFOOD MAIN COURSES

Fritto misto di mare **	16€
fried calamari and prawns	
Grigliata mista di mare **	18€
mixed grilled seafood	
Grande grigliata di mare x2 persone **	70€
giant mixed grilled seafood x2 people	
con astice with lobster	
con aragosta with spiny lobster	95€
di crostacei with crustaceans	130€
Pescato del giorno alla griglia, all'isolana, affumicato, al sale	25€
catch of the day grilled, roasted with potatoes and tomatoes, smoked, salt-baked	
Gamberoni all'arancia**	20€
prawns in orange sauce	
Tagliata di tonno con rucola pomodorini e crema di aceto balsamico*	20€
sliced tuna steak with rocket and balsamic vinegar cream and cherry tomatoes	
Polpo alla griglia con babaganoush**	25€
Grilled octopus with babaganoush	
Bistecca di spada in crosta di pistacchi all'arancia	20€
swordfish steak in orange flavoured pistachio crust	
Misto di crostacei alla catalana**	38€
Mixed crustaceans with vegetables salad	
Rana pescatrice arrosto con patate, pomodorini, olive, capperi e pinoli	22€
roasted monkfish with potatoes, tomatoes, olives, cappers and pine nuts	
ASTICE 42€	} ALLA CATALANA +5€
lobster	
ARAGOSTA 75€	} with vegetables salad
spiny lobster	

ANTIPASTI DI TERRA MEAT STARTERS

Caprese	8€
caprese salad	
Selezione di pecorini con miele e marmellate	14€
fine selection of pecorino cheese with honey and jams	
Antipasto all'italiana	16€
bruschette and cold cuts	
Prosciutto e melone	12€
melon and ham	

PRIMI PIATTI DI TERRA MEAT PASTAS

Tagliatelle al ragù di chianina *	16€
tagliatelle bolognese	
Penne alla norcina	14€
penne with sausage, truffle sauce and cream	
Spaghetti alla carbonara	12€
Bucatini all'amatriciana	12€
opzione senza glutine +2€ gluten free option +2€	

SECONDI PIATTI DI TERRA MEAT MAIN COURSES

Grigliata mista di carne	16€
mixed grilled meat	
Tagliata di pollo con rucola, pomodorini, grana e balsamico	14€
sliced chicken breast with rocket, cherry tomatoes, cheese and balsamic vinegar	
Filetto di vitello al pepe verde	20€
veal fillet in green peppercorn sauce	

CONTORNI SIDES

Insalata mista 6€
mixed salad

Verdure grigliate 6€
grilled vegetables

Patate fritte** / arrosto 6€
french fries / roast potatoes

DOLCI DESSERTS

Tiramisù 7€
tiramisù

Crema catalana 7€
burnt cream

Panna cotta 6€
panna cotta

Millefoglie scomposto con fragole / frutti di bosco / nutella 6€
millefeuille with strawberries / wild berries / nutella

Sorbetto (corretto + 2€) 4€
sorbet (with alcohol + 2€)

BEVANDE E CAFFÈ BEVERAGE AND COFFEE

Acqua naturale / frizzante	still / sparkling water	2,50€
Bibite coca cola / coca cola 0 / fanta		4€
Birra 33 cl.	beer 33 cl.	6€
Calice	wine glass	3€ / 5€
Cocktail	aperol / campari / limoncello, spritz, mimosa, gin tonic, mojito	8€
Caffè	coffee	1,50€
Caffè corretto / decaffeinato / orzo / ginseng		2€
Liquori	liquors	4€ / 6€ / 8€
PANE E COPERTO	bread and cover	2,50€



Augurando un "Buon Appetito"
ricorda che , le informazioni
circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio.



* Prodotto abbattuto
Chilled Product

** Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco
In the absence of fresh products can be used frozen ones