

,

'NELL'EBBREZZA FELICE ABBRACCIANDO  
SULLA TERRA TUTTO SI CONSUMA  
L'AMORE ALL'ALBA SI TRASFORMA IN SCHIUMA'

- VINICIO CAPOSSELA, 'PRYN TYL' -

EXECUTIVE CHEF  
DAVIDE CIANETTI

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the end.

---

# ACQUA

## WATER

---

<b>PANNA OLIGOMINERALE COLLINE TOSCANE</b> <sup>0,75L</sup>	.4
<i>LOW MINERALIZED 'PANNA' WATER 'COLLINE TOSCANE' 0,75L</i>	
<b>SANPELLEGRINO MINERALIZZATA ALPI OROBICHE</b> <sup>0,75L</sup>	.4
<i>MINERALIZED 'SANPELLEGRINO' WATER 'ALPI OROBICHE' 0,75L</i>	
<b>ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE</b> <sup>0,75L</sup>	.3
<i>NATURAL OR SPARKLING MICROFILTERED TAP WATER 0,75L</i>	

---

<b>PANE E SERVIZIO</b>	.3,5
<i>BREAD AND SERVICE</i>	

<b>CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FATTO IN CASA</b>	.4
<i>BREADSTICKS, CRACKERS, ROSEMARY FOCACCIA, BUTTER BREAD ROLLS, CEREAL BREAD ROLLS</i>	

<b>PASTA FRESCA E PANE SONO PRODOTTI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA</b>	
<i>FRESH PASTA AND BREAD ARE DAILY PRODUCED BY OUR KITCHEN</i>	

---

# OSTRICHE

## OYSTERS

---

UTAH BEACH <sup>[14]</sup>	.5/PZ
POGET PERLE BLANCHE <sup>[14]</sup>	.7/PZ
REGAL SELEZIONE ORO <sup>[14]</sup>	.8/PZ

# —CROSTACEI E FRUTTI DI MARE CRUDI—

## RAW SHELLFISH AND SEAFOOD

RICCI <sup>[14]</sup> <i>SEA URCHINS</i>	.4/PZ
TARTUFI <sup>[14]</sup> <i>SEA TRUFFLES</i>	.3/PZ
SCAMPI <sup>[2]</sup> <i>SCAMPI</i>	.12/ETTO
GAMBERO ROSSO DI MAZARA <sup>[2]</sup> <i>SICILIAN RED PRAWN FROM MAZARA</i>	.12/ETTO
GAMBERO BIANCO GOBBETTO <sup>[2]</sup> <i>GOBBETTO WHITE PRAWN</i>	.10/ETTO

# CARPACCI E TARTARE

<b>GRAN CRUDO DA'MARE</b> <sup>[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2,4,14]</sup>	.40PP
<i>DA'MARE RAW SELECTION: CARPACCIO AND TARTARE, SCAMPI, PRAWNS, OYSTERS, SEA URCHIN</i>	
<b>CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO</b> <sup>[2,7]</sup>	.32
<i>RED PRAWN CARPACCIO, GOAT CHEESE, BLACK TRUFFLE CAVIAR</i>	
<b>CARPACCIO DI PESCE BIANCO</b> <sup>[4]</sup>	.22
<i>WHITE FISH CARPACCIO, AUBERGINE CREAM, TOMATO POWDER, BASIL OIL</i>	
<b>CARPACCIO DI NOCE DI CAPASANTA</b> <sup>[3,6,7,14]</sup>	.24
<i>SCALLOP CARPACCIO, MANGO CHUTNEY, SPICY MAYO, EDAMAME</i>	
<b>TARTARE DI TONNO ALLA PUTTANESCA</b> <sup>[4,12]</sup>	.24
<i>PUTTANESCA STYLE TUNA TARTARE, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES</i>	
<b>TARTARE DI PESCE BIANCO</b> <sup>[4]</sup>	.22
<i>WHITE FISH TARTARE, OIL, SALT, LEMON GEL</i>	

---

## SAUTÉ

---

SAUTÉ DI VONGOLE <sup>[14]</sup>	.24
<i>CLAMS SAUTÉ</i>	
SAUTÉ DI COZZE <sup>[14]</sup>	.16
<i>MUSSELS SAUTÉ</i>	
SAUTÉ MISTO <sup>[14]</sup>	.22
<i>CLAMS AND MUSSELS SAUTÉ</i>	

---

## FRITTURE

FRIED FOOD

---

*ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY*

MOSCARDINI <sup>[1,14]</sup>	.22
<i>FRIED BABY OCTOPUS</i>	
TOTANETTI <sup>[1,14]</sup>	.24
<i>FRIED SQUID</i>	
ALICI <sup>[1,4]</sup>	.20
<i>FRIED ANCHOVIES</i>	
PARANZA <sup>[1,4]</sup>	.26
<i>MIXED FRIED FISH</i>	

---

# CATALANA

## CATALAN

---

*WITH CHERRY TOMATOES, POTATOES, RED TROPEA ONION, BASIL, ROCKET*

**CROSTACEI** <sup>[ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY]</sup> <sup>[2]</sup> .12/ETTO  
*CHOICE FROM THE CRUSTACEAN COUNTER*

**ASTICE** <sup>[2]</sup> .15/ETTO  
*CLAWED LOBSTER*

**ASTICE BLU** <sup>[2]</sup> .18/ETTO  
*BLUE CLAWED LOBSTER*

**ARAGOSTA** <sup>[2]</sup> .18/ETTO  
*SPINY LOBSTER*

**CICALA DEL MEDITERRANEO** <sup>[2]</sup> .18/ETTO  
*MEDITERRANEAN SLIPPER LOBSTER*

---

## SIGNATURE

---

**POLPO ROSTICCIATO** <sup>[7,14]</sup> .26  
*ROASTED OCTOPUS, POTATO CREAM, 'NDUJA, BRUSSELS SPROUTS*

**TATAKI DI TONNO** <sup>[4,7]</sup> .26  
*TUNA TATAKI, MANTUAN PUMPKIN, OYSTER MUSHROOMS*

**NOCE DI CAPASANTA** <sup>[7,14]</sup> .28  
*SCALLOP, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, CHIVES, SEA CORAL*

**PATANEGRA** <sup>[7,10]</sup> .30  
*SUCKLING PIG, APPLE AND CINNAMON CHUTNEY,  
FRIARIELLI KALE RABE, SPICY GREEN TOMATO MUSTARD*

**FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO** <sup>[4]</sup> .28  
*CATCH OF THE DAY*

---

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON...

HOMEMADE TAGLIOLINI, DATTERINO TOMATO, GARLIC, OIL, BASIL

• ARAGOSTA <sup>[1,2,3,9]</sup> .18/ETTO  
SPINY LOBSTER

• ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO <sup>[1,2,3,9]</sup> .18/ETTO  
MEDITERRANEAN BLUE CLAWED LOBSTER

• ASTICE <sup>[1,2,3,9]</sup> .15/ETTO  
CLAWED LOBSTER

• CICALA DEL MEDITERRANEO <sup>[1,2,3,9]</sup> .18/ETTO  
MEDITERRANEAN SLIPPER LOBSTER

PACCHERI AL SUGO DI PESCE DI SCOGLIO <sup>[1,3,4,9,12]</sup> .24  
PACCHERI, ROCK FISH SAUCE, VESUVIAN CHERRY TOMATOES, CAPERS, OLIVES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <sup>[1,3,9,14]</sup> .24  
SPAGHETTI, CLAMS  
CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +4  
ADD BOTTARGA

LINGUINE AI RICCI DI MARE <sup>[1,3,8,9,14]</sup> .26  
LINGUINE, SEA URCHINS, TOASTED HAZELNUTS

FETTUCCINE ALLO SCOGLIO <sup>[1,3,4,9,14]</sup> .28  
MUSSELS, CLAMS, BABY SQUIDS, KING PRAWNS, FRESH TOMATOES

RISOTTO ALLA CREMA DI CROSTACEI <sup>[2,3,7,9]</sup> .28  
RISOTTO, SHELLFISH CREAM, CITRUS TARTARE

CACIO E PEPE INCONTRA L'AMATRICIANA <sup>[1,3,7]</sup> .22  
PAPPARDELLA STUFFED WITH CHEESE AND PEPPER CREAM,  
IN AMATRICIANA SAUCE



---

# DAL MARE

FROM THE SEA

---

PESCATO LOCALE <sup>[SECONDO DISPONIBILITÀ]</sup>

.10/ETTO

*CATCH OF THE DAY*

SPIGOLA, ORATA, DENTICE, PEZZOGNA, FRAGOLINO, SAN PIETRO,  
ROMBO, SOGLIOLA, SCORFANO, GALLINELLA, OMBRINA  
SEA BASS, SEA BREAM, RED SNAPPER, BLACKSPOT SEABREAM, COMMON PANDORA,  
JOHN DORY, TURBOT, SOLE, SCORPION FISH, GURNARD, CROAKER

COTTURE CONSIGLIATE:

*RECOMMENDED COOKING METHODS:*

• AL SALE <sup>[4]</sup>

*SALT-BAKED*

• ALLA GRIGLIA <sup>[4]</sup>

*GRILLED*

• AL GUAZZETTO <sup>[4,9]</sup>

*GUAZZETTO STEW*

• ALLA MUGNAIA <sup>[1,4,7]</sup>

*MEUNIÈRE*

• AL FORNO CON PATATE <sup>[4]</sup>

*BAKED WITH POTATOES*

• FRITTO <sup>[1,3,4,7]</sup>

*DEEP FRIED*

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ FELICE DI ASSISTervi NELLA SCELTA DELLA MIGLIORE  
COTTURA IN BASE AL TIPO DI PESCE SELEZIONATO

*OUR STAFF WILL BE GLAD TO HELP YOU CHOOSING THE BEST COOKING METHOD  
BASED ON THE FISH SELECTED*

# CONTORNI DI STAGIONE

## SEASONAL SIDES

<b>PUNTARELLE</b> <small>[SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]</small>	.10
<i>PUNTARELLE, GARLIC AND ANCHOVY SAUCE</i>	
<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b> <small>[SECONDO DISPONIBILITÀ]</small>	.9
<i>ROMAN-STYLE ARTICHOKE, MINT, PARSLEY, GARLIC</i>	
<b>VERDURE DI CAMPO</b>	.9
<i>FIELD VEGETABLES, SAUTÉED OR WITH GARLIC</i>	

---

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI - 15 FAVE

*KIND CUSTOMERS ARE ADVISED THAT ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR RESTAURANT, SO ALLERGIC AND/OR INTOLERANT PERSONS ARE REQUESTED TO ASK THE STAFF FOR INFORMATION.*

*1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGG - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS - 9 CELERY - 10 MUSTARD 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 LUPINS - 14 MOLLUSCS - 15 FAVA BEANS*

\* IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, QUESTO POTREBBE ESSERE SOMMINISTRATO PREVIO TRATTAMENTO TERMICO. IL PESCE SOMMINISTRATO CRUDO È STATO ABBATTUTO, CONFORMAMENTE A QUANTO RICHIESTO DALLA CIRCOLARE MINISTERIALE DEL 17/02/2011. AI SENSI DEL REG.CE 1169/11.

*\* IN CASE OF UNAVAILABILITY OF THE FRESH PRODUCT, THIS COULD BE ADMINISTERED AFTER HEAT TREATMENT. THE FISH ADMINISTERED RAW WAS KILLED, IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF THE MINISTERIAL CIRCULAR OF 02/17/2011. PURSUANT TO REG.CE 1169/11.*

