

,

'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

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

PANE E SERVIZIO	3.5
<i>BREAD AND SERVICE</i>	

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FATTO IN CASA
BREADSTICKS, CRACKERS, ROSEMARY FOCACCIA, BUTTER BREAD ROLLS, CEREAL BREAD ROLLS

PASTA FRESCA E PANE SONO PRODOTTI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA
FRESH PASTA AND BREAD ARE DAILY PRODUCED BY OUR KITCHEN

CAVIALE

CAVIAR GIAVERI

SERVED WITH BLINIS AND CRÈME FRAÎCHE

BELUGA IMPERIAL	.120/20GR
OSIETRA CLASSIC	.50/20GR
SIBERIAN CLASSIC	.40/20GR

OSTRICHE

OYSTERS

UTAH BEACH ^[14]	.5/PZ
POGET PERLE BLANCHE ^[14]	.7/PZ
REGAL SELEZIONE ORO ^[14]	.8/PZ
PLATEAU ROYAL ^{[12PZ] [14]}	.60

4 UTAH BEACH, 4 POGET PERLE BLANCHE, 4 REGAL SELEZIONE ORO

CROSTACEI E FRUTTI DI MARE CRUDI

RAW SHELLFISH AND SEAFOOD

RICCI ^[14] <i>SEA URCHINS</i>	.4/PZ
TARTUFI ^[14] <i>SEA TRUFFLES</i>	.3/PZ
SCAMPI ^[2] <i>SCAMPI</i>	.12/100GR
GAMBERO ROSSO DI MAZARA ^[2] <i>SICILIAN RED PRAWN FROM MAZARA</i>	.12/100GR

CARPACCI E TARTARE

CARPACCIO DI GAMBERO ^[2,7]	.32
<i>PRAWN CARPACCIO, GOAT CHEESE, BLACK TRUFFLE</i>	
CARPACCIO DI PESCE BIANCO ^[4]	.24
<i>SEASONAL FRESH FRUIT SALAD, LEMON GELÉ</i>	
CARPACCIO DI NOCE DI CAPASANTA ^[1,3,6,7,14]	.25
<i>MANGO, SPICY MAYO, BEETROOT POWDER, EDAMAME</i>	
TARTARE DI TONNO BALFEGO ^[1,4,12]	.26
<i>PUTTANESCA STYLE TUNA TARTARE, CAPERS, OLIVES, ANCHOVIES MAYO, BLACK RICE CRACKER</i>	
TARTARE DI PESCE BIANCO ^[4]	.22
<i>WHITE FISH TARTARE, OIL, SALT, LEMON GEL</i>	
GRAN CRUDO DA'MARE ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2,4,14]}	.40PP
<i>DA'MARE RAW SELECTION: CARPACCIO AND TARTARE, SCAMPI, PRAWNS, OYSTERS</i>	
L'INTRUSO...	
JAMÓN BLÁZQUEZ RISERVA 36 MESI ^[1,7]	.30
<i>SERVED WITH TOMATOES BRUSCHETTA</i>	

SAUTÉ

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

FRITTURE

FRIED FOOD

ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY

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

CATALANA

CATALAN

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

CROSTACEI ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2]}	.12/100GR
<i>PRAWNS, SHRIMPS, SCAMPI</i>	
<i>CHOICE FROM THE CRUSTACEAN COUNTER</i>	
ASTICE ^[2]	.16/100GR
<i>CLAWED LOBSTER</i>	
ASTICE BLU ^[2]	.18/100GR
<i>BLUE CLAWED LOBSTER</i>	
ARAGOSTA ^[2]	.20/100GR
<i>SPINY LOBSTER</i>	

SIGNATURE

POLPO E PATATE ^[3,7,14]	.26
<i>OIL AND SALT POTATOES PURÉE, AGRETTI,</i>	
<i>SEARED OCTOPUS WITH BEETROOT MAYO</i>	
RANA PESCATRICE ^[4,7]	.26
<i>AUBERGINE THREE WAYS, CREAMY SMOKED PROVOLA CHEESE,</i>	
<i>TOMATO COULIS</i>	
NOCE DI CAPASANTA ^[4,7,14]	.28
<i>CORN PURÉE, ROASTED CORNCOB, CRUSCO BELL PEPPER</i>	
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]}	.28
<i>CATCH OF THE DAY</i>	
MISTICANZA E BOTTARGA ^[4]	.22
<i>BERRIES DRESSING, RASPBERRY VINEGAR, BERRIES, BEETROOT POWDER</i>	
L'INTRUSO...	
FILETTO DI MANZO ^[7]	.35
<i>WITH ROASTED POTATOES</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON...

HOMEMADE TAGLIOLINI, DATTERINO TOMATO, GARLIC, OIL, BASIL

• ARAGOSTA ^[1,2,3,9] .20/100G
SPINY LOBSTER

• ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO ^[1,2,3,9] .18/100G
MEDITERRANEAN BLUE CLAWED LOBSTER

• ASTICE ^[1,2,3,9] .16/100G
CLAWED LOBSTER

TAGLIOLINI BURRO E CAVIALE ^[1,3,4,7] .40
HOMEMADE TAGLIOLINI, BUTTER, LEMON, CAVIAR

PACCHERO DA'MARE ^[1,3,4,9,12] .26
PACCHERI, ROCK FISH SAUCE, VESUVIAN CHERRY TOMATOES, CAPERS, OLIVES

SPAGHETTI A' VONGOLE ^[1,3,9,14] .24
SPAGHETTI, CLAMS
CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +4
ADD BOTTARGA

SPAGHETTI AI RICCI ^[1,3,8,9,14] .28
SPAGHETTI, SEA URCHINS, WILD FENNEL

LINGUINE ^[1,3,4,7,9,14] .26
LINGUINE, TRAPANESE PESTO, BOTTARGA

RISOTTO ORTICHE E CALAMAROTTI ^[1,2,3,7,9,14] .28
RISOTTO, NETTLE CREAM, SQUID INK, BABY SQUID

CAPPELLACCI GAMBERO ROSSO E RUCOLA ^[1,2,3,7] .28
CAPPELLACCI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE, LEMON,
RAW RED SHRIMP, ROCKET EXTRACT

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ^[1,7] .28
TAGLIOLINI, ASPARAGUS, PECORINO CHEESE

DAL MARE

FROM THE SEA

PESCATO LOCALE ^[SECONDO DISPONIBILITÀ]

.10/100GR

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 ^[4]

SALT-BAKED

• ALLA GRIGLIA ^[4]

GRILLED

• AL GUAZZETTO ^[4,9]

GUAZZETTO STEW

• ALLA MUGNAIA ^[1,4,7]

MEUNIÈRE

• AL FORNO CON PATATE ^[4]

BAKED WITH POTATOES

• FRITTO ^[1,3,4,7]

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

MISTICANZA SELVATICA	.12
<i>WITH BERRIES, RASPBERRIES DRESSING</i>	
INSALATA DI POMODORI E BASILICO	.9
<i>TOMATOES AND BASIL SALAD</i>	
VERDURE DI CAMPO	.9
<i>FIELD VEGETABLES, SAUTÉED OR WITH GARLIC</i>	
PATATE SFOGLIA AL FORNO	.9
<i>ROASTED POTATOES</i>	
ASPARAGI	.10
<i>STEAMED ASPARAGUS</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.*

