

,



*«È con tanto amore e passione che tra le mani degli
chef si trasforma quello che la natura, con molta generosità, offre.
Ed è proprio per questo che il pesce, dal più umile al più raffinato, si trasforma
nella cottura, qualunque essa sia, in un dono da gustare in purezza e delizia»*

~Umbra Borzacchini, la nonna delle chef

‘CAVIALE’

CAVIAR

SELEZIONE DI CAVIALE GIAVERI

Servito con blinis e panna acida
Served with blinis and sour cream

SIBERIAN ^[1,3,4,7]	40€
OSIETRA ^[1,3,4,7]	50€
BELUGA IMPERIAL ^[1,3,4,7]	120€

‘OSTRICHE’

OYSTERS

LA NOSTRA SELEZIONE

REGAL SELEZIONE ORO ^[12,14]	8€
GILLARDEAU ^[12,14]	8€
POGET ^[12,14]	5€

SELEZIONE D'ELITE BY ITTICA URBANO

PETIT ^[12,14]	7€
SUPER SPECIAL ^[12,14]	8€
FINE DE CLAIR ^[12,14]	5€

PLATEAU ROYAL

12 OSTRICHE IN BASE ALLA DISP. ^[12,14]	65€
<i>Selezione di 4x3 (ostriche)</i>	
<i>Selection of 4x3 (oysters)</i>	

PLATEAU D'ELITE

9 OSTRICHE SELEZ. D'ELITE ^[12,14]	60€
<i>Selezione di 3x3 (ostriche)</i>	
<i>Selection of 3x3 (oysters)</i>	

‘CROSTACEI CRUDI’

RAW CRUSTACEANS



GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO ^[2] <i>Red mediterranean prawn</i>	8€ /pz
GAMBERO VIOLA ^[2] <i>Purple prawn</i>	6€ /pz
SCAMPI DEL MEDITERRANEO ^[2] <i>Mediterranean scampi</i>	6€ /pz
SCAMPI DEL MEDITERRANEO XXL ^[2] <i>Mediterranean scampi XXL</i>	8€ /pz
GAMBERO GOBBETTO ^[2] <i>Gobetto prawn</i>	5€ /pz
MAZZANCOLLE ^[2] <i>Tiger prawn</i>	4€ /pz



*Secondo disponibilità
Based on availability*

‘ANTIPASTI CRUDI’

RAW APPETIZERS

TARTARE DI TONNO BALFEGO [3,4,12,14]	22€
<i>Alla puttanesca...capperi in fiore, polvere di olive e chips di riso soffiato</i> <i>Puttanesca style...capers, black olive dust and black rice chips</i>	
TARTARE DI PESCE BIANCO [4]	16€
<i>Mandarino bruciato, frigitelli crudi e gel mandarino</i> <i>Burnt mandarin, frigitelli peppers and mandarin gel</i>	
CARPACCIO DI GAMBERO [2,14]	22€
<i>Pomodorino confit, polvere di gambero</i> <i>(Topping di caviale di tartufo o caviale storione +20€)</i> <i>Cherry tomatoes, shrimp dust</i> <i>(Truffle caviar toppingsiberian caviar topping +20€)</i>	
SASHIMI DI PESCE BIANCO [3,4,7]	16€
<i>Gazpacho di pomodoro, acqua di bufala e polvere di olive</i> <i>Tomatoes gazpacho, buffalo mozzarella water, black olive dust</i>	
GRAN CRUDO DA'MARE [2,3,4,7,12,14]	44€
<i>Selezione tartare, scampi, gamberi, ostriche</i> <i>Tartare selection, rawns, shrimps, oysters</i>	

‘ANTIPASTI COTTI’ COOKED APPETIZERS

SAUTÉ DI COZZE ^[1,12,14] <i>Sautéed mussels</i>	14€
INSALATINA DA'MARE ^[14] <i>Calamari, asparagi e piselli</i> <i>Calamari, asparagus, peas</i>	16€
MINI MARITTOZZI ^[1,2,3,7,11,12] <i>Gambero, misticanza, cipolla caramellata e salsa rosa</i> <i>Shrimp herba, caramelized onion, pink sauce</i>	10€
SALMONE MARINATO E SCOTTATO ^[3,4] <i>Con mayo alle erbe e limone candito</i> <i>Maio herbs, caramelized lemon</i>	16€
CROSTONE VEG ^[1] <i>Pomodoro arrosto maggiorana, aglio e basilico, focaccia tostata</i> <i>Rosted marinated tomatoea, marjoram, garlic and basil, toasted focaccia</i>	10€

‘FRITTURE’ FRIED DISHES



MOSCARDINI ^[1,14] <i>Baby octopus</i>	14€
TOTANETTI ^[1,14] <i>Baby squid</i>	18€
ALICI ^[1,4] <i>Anchovies</i>	12€
CALAMARI ^[1,14] <i>Squid</i>	14€
FRITTURA MISTA XXL ^[1,14] <i>Fried mix XXL</i>	25€

‘ LE NOSTRE CATALANE ’

OUR CATALAN DISHES



CATALANA GAMBERONI ^[2,12] 25€
Prawn catalan

CATALANA CON CROSTACEI ^[2,12] 15€ /100g
Gamberi rossi, scampi, mazzancolle
Red prawns, scampi, tiger prawns



ASTICE CANADA ^[2,12] 16€ /100g
Canadian lobster

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO ^[2,12] 18€ /100g
Blue mediterranean lobster

ARAGOSTA ^[2,12] 20€ /100g
Spiny lobster



Secondo disponibilità
Based on availability



A scelta dalla vetrina del pesce con
pomodorini, patate, cipolla di tropea, basilico e rughetta
Choice from the fish display
with cherry tomatoes, potatoes, tropea onion, basil and arugula

‘PRIMI PIATTI’

FIRST COURSES



TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON... [1,2,3,7,9,12]

Pomodorini, aglio, olio e basilico

Handmade tagliolini with cherry tomatoes, garlic, oil and basil

...ASTICE

Lobster

16€ /100g

...ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO

Blue mediterranean lobster

18€ /100g

...ARAGOSTA

Spiny lobster

20€ /100g

LINGUINA DA'MARE [1,4,9,12]

Con pesce di scoglio, pomodoro ciliegino, capperi e olive

Rock fish, cherry tomatoes, capers and olives

20€

SPAGHETTO [1,4,7]

Burro, alici, peperone crusco e finocchietto

Butter, anchovies, dried crispy peppers, fennel

16€

GNOCCHETTO DI RICOTTA [1,2,3,4,7,9,12,14]

Totanetti, cozze, vongole, gamberi

Baby squid, mussels, clams, shrimps

22€

RISOTTO [2,7,9,12]

Ai crostacei con la sua tartare

Crustaceans and their own tartare

26€

TAGLIOLINI [1,3,4,7]

Burro e caviale siberian

Butter and siberian caviar

40€

CASARECCIA [1,9,12]

Alla puttanesca...Capperi, olive e pomodorini

Puttanesca style...Capers, olives, cherry tomatoes

16€

‘PRIMI TRADIZIONE’

TRADITIONAL FIRST COURSES



SPAGHETTO AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E... [1,7,12,14]

Spaghetti with garlic, oil, parsley

...COZZE

Mussels

...VONGOLE VERACI

Clams

...LUPINI

Lupini beans

...TELLINE

Razor clams

...RICCI

Sea urchins



Secondo disponibilità

Based on availability

‘SECONDI PIATTI’

SECOND COURSES

TATAKI TONNO ^[4,7]	26€
<i>Pomodoro arrosto, acqua di bufala e maggiorana</i> <i>Rosted tomatoes, buffalo mozzarella water, marjoram</i>	
CALAMARO SCOTTATO ^[7,9,12,14]	22€
<i>Topinambur, champignon, pioppini e timo</i> <i>Topinambur, champignon, pippioni mushrooms and thymes</i>	
POLPO ROSTICCIATO ^[7,14]	24€
<i>Spuma di patate e olio al prezzemolo</i> <i>Octopus, potatoes foam, parsley oil</i>	
CARCIOFO DA'MARE	18€
<i>Crema di carciofi, chips di topinambur, fondo di funghi</i> <i>Artichoke cream, topinambur chips, mushrooms reduction</i>	
	✱
SPIGOLA ^[4]	10€ /100g
<i>Seabass</i>	
ORATA ^[4]	10€ /100g
<i>Gilt-head bream</i>	
ROMBO ^[4]	12€ /100g
<i>Turbot</i>	
PEZZOGNA ^[4]	14€ /100g
<i>Blackspot seabream</i>	
SCORFANO ^[4]	12€ /100g
<i>Scorpionfish</i>	
SAN PIETRO ^[4]	14€ /100g
<i>John Dory</i>	
FRAGOLINO ^[4]	12€ /100g
<i>Red mullet</i>	
SARAGO ^[4]	10€ /100g
<i>White seabream</i>	
SOGLIOLA ^[4]	14€ /100g
<i>Sole</i>	

‘CONTORNI DI STAGIONE’

SEASONAL SIDE DISHES

CARCIOFO ALLA ROMANA <i>Roman-style artichoke</i>	9€
POMODORI ARROSTO CON MAGGIORANA <i>Roasted tomatoes with marjoram</i>	7€
VERDURA DI CAMPO RIPASSATA O ALL'AGRO <i>Sautéed field greens or with lemon dressing</i>	7€
MISTICANZA <i>Wild salad</i>	7€
PATATE SFOGLIA AL FORNO <i>Crispy baked potatoes</i>	7€



Pescato locale. Il nostro personale sarà a vostra disposizione per consigliare la migliore cottura in base alla tipologia di pesce. Cotture consigliate: al sale, alla griglia, al guazzetto, mugnaia, alla catalana, al forno con patate

Local catch. Our staff will be at your disposal to recommend the best cooking method based on the type of fish. Recommended cooking methods: salt-baked, grilled, stewed, meunière, catalan-style, oven-baked with potatoes

‘ IL NOSTRO CESTINO DI PANE ’

OUR BREAD BASKET

PANE E SERVIZIO 3,5€
Bread and service

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FATTO IN CASA 4€
Basket of homemade artisan bread

GRISSINI ^[1]
Breadsticks

PANE CARASAU ^[1]
Carasau bread

FOCACCIA AL ROSMARINO ^[1]
Rosemary focaccia

BOTTONCINI AL LATTE ^[1,3,7]
Milk rolls

BOTTONCINI AI SEMI ^[1,3,7,11]
Seed rolls

‘ ACQUA ’

WATER

PANNA OLIGOMINERALE €4
Colline toscane / 0,75l
Low mineralized ‘Panna’ water ‘colline toscane’ / 0.75l

SANPELLEGRINO MINERALIZZATA €4
Alpi orobiche / 0,75l
Mineralized ‘Sanpellegrino’ water ‘alpi orobiche’ / 0.75l

ACQUA MICROFILTRATA €3
Naturale o frizzante / 0,75l
Natural or sparkling microfiltered tap water / 0.75l

ALLERGENI

ALLERGENS

- | | |
|---|---|
| [1] <i>Cereali; contenuti nel glutine</i>
<i>Cereals; containing gluten</i> | [9] <i>Sedano e prodotti derivati</i>
<i>Celery and derivatives</i> |
| [2] <i>Crostacei e derivati</i>
<i>Crustaceans and derivatives</i> | [10] <i>Senape e prodotti derivati</i>
<i>Mustard and derivatives</i> |
| [3] <i>Uova e derivati</i>
<i>Eggs and derivatives</i> | [11] <i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>
<i>Sesame seeds and derivatives</i> |
| [4] <i>Pesce e prodotti derivati</i>
<i>Fish and fish products</i> | [12] <i>Anidride solforosa e solfiti</i>
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| [5] <i>Arachidi e prodotti derivati</i>
<i>Peanuts and derivatives</i> | [13] <i>Lupini</i>
<i>Lupins</i> |
| [6] <i>Soia e prodotti derivati</i>
<i>Soy and derivatives</i> | [14] <i>Molluschi</i>
<i>Mollusks</i> |
| [7] <i>Latte e contenuti di lattosio</i>
<i>Milk and lactose-containing products</i> | [15] <i>Fave</i>
<i>Broad beans</i> |
| [8] <i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>
<i>Nuts and derivatives</i> | |

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere somministrato previo trattamento termico. Il pesce somministrato crudo è stato abbattuto conformemente a quanto richiesto dalla circolare ministeriale del 17/02/2011.

Ai sensi del reg.Ce 1169/11. si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per informazioni più dettagliate rivolgersi al nostro staff

In case of unavailability of fresh products, they may be served after thermal treatment. The raw fish served has been frozen in accordance with the requirements of the Ministry Circular of 17/02/2011.

In accordance with Regulation (EC) 1169/11, we inform our customers that some dishes may contain allergens. For more detailed information, please consult our staff

