



À-LA-CARTE

MENU CENA

DINNER MENU

LA CUCINA È APERTA DALLE 18.30 ALLE 23.30
DINNER IS SERVED FROM 6.30PM TO 11.30PM

FISH BAR
&
RESTAURANT

ASPETTANDO L'ALTA MAREA

Piccoli Sfizi dello Chef e snack menù

LITTLE SNACKS PROPOSED BY OUR CHEF

Il Cartocchetto € 5,00

Cartocchetto di calamaretti fritti e guacamole con avocado, pomodorini, cipolla, prezzemolo, limone
Fried squids and guacamole sauce with avocado, cherry tomatoes, onion, parsley, lemon – 1-5-14-b

Bruschetta di Sgombro € 6,00

Croccante di pane bruscato con sgombro sashimi alla "Puttanesca" / *Crunchy bread with mackerel sashimi and "Puttanesca" sauce with tomatoes, olives, garlic, oregano* – 1-4-a

Tartare di Tonno a peso min 50 gr. € 14 per 100 gr

Tartare di tonno rosso o bianco secondo disponibilità con senape antica in grani ed erbe amare (by weight) *Red or white tuna tartare (depending on availability) with mustard and herbs* – 4-9-10-a

Ostriche, Mela & Sedano € 4 al pz / each

Ostriche con mela, sedano e zenzero
Raw Oysters with apple, celery and ginger – 9-14-a

Azzurro Mediterraneo € 6,00

Alici fritte e salsa aioli con aglio, olio extravergine di oliva e limone / *Fried anchovies with extra virgin olive oil, garlic and lemon sauce* – 1-4-5-7-a

Ostriche (Fine de Claire) € 4 al pz / each

Raw Oysters – 14-a

ANTIPASTI

APPETIZERS

Non solo cruda € 14

Ostriche croccanti in tempura con panna acida, patate affumicate in casa ed erba cipollina / *Fried oysters with sour cream, smoked potatoes and chive* – 1-5-7

Cannolo di mare € 13

Cannolo croccante ripieno di baccalà mantecato, crema di zucchine, zucchine alla scapece ed erbe spontanee / *"Cannolo" of crunchy bread filled with cod cream, zucchini cream, steamed zucchini and Mediterranean herbs* – 1-4-5-9-b

Seppie alla Luciana € 13

Fettuccine di seppia con salsa di pomodoro, cipolla, olive, capperi e patate / *Sliced cuttlefish with tomato sauce, onion, olives, potatoes and capers* – 3-14-b

Frutti di mare alla brace € 13

Saute di cozze, vongole, cannolicchi alla brace con sfere di zucchine e crostini di pane / *Roasted mussels, clams and razor clams with zucchini and crunchy bread* – 1-14

Sedice...Ceviche! € 14

Ceviche 'a modo nostro' con petali di ricciola marinati, succo di limone, cipolla, pomodoro e avocado / *"Ceviche" made our way with marinated amberjack, lemon, onion, tomato and avocado* – 4-9-a

Azzurro e Verde € 13

Alici fritte con crema di scarola, capperi, olive e pinoli biologici / *Fried anchovies with escarole cream, capers, olives and organic pine nuts* – 4-5-a

Crudo di Gamberi Rossi € 15

Carpaccio di gamberi rossi crudi, crema di melanzane, burrata, chips di riso ed emulsione di n'duja / *Raw red prawn carpaccio with eggplant cream, burrata, rice wafers and an emulsion of Italian hot pepper salami* – 2-7-a

Benvenuto, Servizio e Pane € 2,50 a persona / *Amuse, Service and Bread* € 2,50 per person

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati

The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

LA CUCINA È APERTA DALLE 18.30 ALLE 23.30
DINNER IS SERVED FROM 6.30PM TO 11.30PM

PRIMI

FIRST COURSES

Pasta e Vongole € 14
Spaghettoni biologici certificati "Pastificio Felicetti" con vongole e lattuga di mare / *Organic Spaghettoni pasta from "Pastificio Felicetti" with clams and sea* — 1-14

Fusilloni al Tonno € 15
Fusilloni di grano duro biologici "Pastificio Sorrentino a Gragnano" con sugo di tonno rosso o bianco al pomodoro e salsa al prezzemolo / *Organic "Fusilloni" pasta from "Pastificio Sorrentino a Gragnano" with red or white tuna sauce, tomatoes and parsley sauce* — 1-4-9-a

Bottoni, Burrata e Cozze € 15
Bottoni di pasta fresca fatti in casa ripieni di burrata all'impepata di cozze / *Homemade fresh "raviole" pasta stuffed with "burrata", mussels and pepper* — 1-3-7-14

Linguine Astice e Dragoncello € 20
Linguine di kamut biologiche certificate "Pastificio Felicetti" all' astice con pomodoro e dragoncello / *Organic "Linguine" pasta from "Pastificio Felicetti" with homarus lobster, tomatoes and tarragon* — 1-9-4-2-a

Ajo e Ojo Mare Nostrum € 14
Spaghettoni biologici certificati "Pastificio Felicetti" con alici affumicate al nostro forno alla brace Pira, polveri di olive, capperi e peperone crusco, prezzemolo e limone / *Organic Spaghettoni pasta from "Pastificio Felicetti" with smoked anchovies, powder of olives, capers and dried peppers, parsley and lemon* — 1-4

DESSERT

DESSERT

Ovomisù € 8
Uovo di meringa e tiramisù espresso
Meringue and homemade tiramisù — 1-3-7

Lollypop € 8
Lecca lecca di yogurt greco con glassa di cioccolato e cocco / *Lollypop of Greek yogurt with chocolate and coconut* — 3-7-8

Finto yogurt € 7
Finto yogurt con camomilla, limone, cereali tostati e frutti rossi / *Milk cream with chamomile, lemon, granola and red fruits* — 3-7-8

SECONDI

MAIN DISHES

Baccalà con Spinaci e Patate € 18
Baccalà c.b.t., spinaci saltati, crema di patate alla "Parmantier" con porri, mandorle biologiche e uvetta / *Low-temperature cooked cod with sautéed spinach, potatoes cream with leek, organic almonds and raisin* — 4-7-5-8-b

Zuppa d'A...mare € 24
Zuppa senza spine con filetti di pesce e molluschi di stagione alla brace nel nostro forno Pira, cialda di pane croccante, zucchine, carote e peperoni / *Seasonal grilled fish and clam soup with crunchy bread wafer, zucchini, carrots and peppers* — 1-4-9-14-a

Ombrina all'acqua pazza € 20
Trancio d'ombrina di mare all'acqua pazza, verdure di stagione, salsa di prezzemolo, pomodoro e aglio / *Slice of Umbrine fish with seasonal vegetables and a sauce of parsley, tomato and garlic* — 4-7-9-a

Calamari alla brace e Friggitelli € 18
Calamari alla brace nel nostro forno Pira con crema di friggitelli, friggitelli arrosto ed emulsione di vongole / *Grilled squids with cream of peppers, roasted peppers and a clam emulsion* — 5-14-a

Porchetta di Tonno rosso € 20
Tonno rosso affumicato in casa con crema di pinoli ed erbe spontanee / *Homemade smoked red tuna with a pine nut cream and aromatic herbs* — 4-8-9-a

Dentice al cartoccio € 22
Filetto di dentice al cartoccio con verdure di stagione ed erbe aromatiche / *Snapper fillet with seasonal vegetables and aromatic herbs* — 4-9-a

Cestino di pane — € 3
Fresh bread basket

Acqua Filette 0.75 cl — € 3
naturale e leggermente frizzante
Natural or sparkling water "Filette"

Caffè Miscela bio Mondicaffè — € 2
/ *Organic Coffee*

Amari da / from — € 4

ALLERGENI

ALLERGENS

1. Cereali / Cereals

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

2. Crostacei / Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products based on shellfish.

3. Uova / Eggs

Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and by-products.

4. Pesce / Fish

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and products based on fish.

5. Arachidi / Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products.

6. Soia / Soy

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Soy and soy-based products.

7. Latte / Milk

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.

Milk and dairy products (lactose included).

8. Frutta a Guscio / Fruits in shell

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Fruits in shell, i.e. almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

9. Sedano / Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products based on celery.

10. Senape / Mustard

Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11. Semi di Sesamo / Sesame seeds

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products.

12. Anidride Solforosa e Solfiti / Sulphur dioxide & sulphites

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulphur dioxide & sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

13. Lupino / Lupine

e prodotti a base di lupino

Lupine and lupine-based products

14. Molluschi / Molluscs

e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

A - il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

A - Any fish intended to be eaten raw or almost raw has been subjected to treatment of preventive decontamination in accordance with the requirements of the EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

B - Prodotti pescato, abbattuto termicamente e surgelato a bordo di pescherecci - prodotti freschi, lavorati e abbattuti per mantenerne la freschezza.

B - Products caught, that have almost immediately undergone a rapid temperature decrease and then been frozen on board fishing vessels - fresh products, processed and frozen to maintain their freshness