



À-LA-CARTE

MENU PRANZO

LUNCH MENU

SERVIAMO IL PRANZO DALLE 12.30 ALLE 15.30
LUNCH IS SERVED FROM 12.30PM TO 03.30PM

FISH BAR
&
RESTAURANT



ANTIPASTI

APPETIZERS

Fresco € 14
Crudo di pescato secondo disponibilità giornaliera con citronette e verdure / *crudit  of fresh raw fish (depending on daily availability) with lemon sauce and vegetables* – 1-4-9-a

Impepata di cozze € 12
Cozze alla brace nel nostro forno Pira e crostini di pane / *Grilled mussels with crunchy bread* – 1-14

Tricolore € 10
Burrata, pomodorini freschi e basilico / *Burrata cheese with cherry tomatoes and basil* – 7

Il Cartocchetto € 13
Cartocchetto di calamaretti fritti e guacamole con avocado, pomodorini, cipolla, prezzemolo, limone / *Fried squids and guacamole sauce with avocado, cherry tomatoes, onion, parsley and lemon* – 1-5-14-b

Ceviche € 13
Ceviche di pescato del giorno con avocado, pomodorini, cipolla rossa marinata, prezzemolo, limone / *Ceviche of daily caught fish with avocado, cherry tomatoes, marinated red onion, parsley and lemon* – 4-5-9-a

Ostriche (Fine de Claire) e limone € 4 al pz / each
Raw Oysters – 14-a

Il cliente   pregato di comunicare al personale di sala la necessit  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 men    disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati

INSALATE & PESCATO

FISH SALADS

Misticanza di tonno € 15
Tonno rosso o bianco affumicato nel forno alla brace Pira, misticanza fresca, olive taggiasche, pinoli biologici e cipolla rossa / *Red or white smoked tuna (depending on availability), mixed salad, Taggiasche olives, organic pine nuts and red onion* – 4-8-9-a

Insalata di gamberi € 13
Gamberi bianchi al vapore, misticanza fresca, patate, pomodoro arance e origano / *Steamed white prawns, mixed salad, potatoes, tomatoes, oranges and oregano* – 2-9-a-b

Maccarello salad € 14
Maccarello sashimi, misticanza fresca, crostini di pane, burrata / *Mackerel sashimi, mixed salad, crunchy bread, burrata, celery* – 1-4-7-9-a



Cestino di pane – € 3
Fresh bread basket

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

Caff  Miscela bio Mondicaff  – € 2
/ *Organic Coffee*

Amari da / from – € 4

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.

SERVIAMO IL PRANZO DALLE 12.30 ALLE 15.30
LUNCH IS SERVED FROM 12.30PM TO 03.30PM

PRIMI

FIRST COURSES

Pasta e vongole € 14
Spaghettoni biologici "Pastificio Felicetti" con vongole fresche e lattuga di mare / *Organic spaghetti pasta from "Pastificio Felicetti" with clams and sea lettuce* – 1-14

Ajo ojo mare nostrum € 14
Linguine di kamut biologiche "Pastificio Felicetti" con alici affumicate al forno alla brace, polvere di olive, capperi e peperone crusco, prezzemolo, limone / *Organic linguine pasta from "Pastificio Felicetti" with smoked anchovies, powder of olives, capers and peppers, parsley, lemon* – 1-4

Genovese di mare € 14
Fusilloni biologici "Pastificio Sorrentino a Gragnano" con pescato del giorno e mille punte di verdure / *Organic "Fusilloni" pasta from "Pastificio Sorrentino a Gragnano" with freshly caught fish and vegetables* – 1-4

L'intruso € 12
Mezzi paccheri biologici "Pastificio Sorrentino a Gragnano" con pecorino romano D.O.P. e peperone nero / *Organic "Mezzi Paccheri" pasta from "Pastificio Sorrentino a Gragnano" with roman pecorino cheese and black pepper* – 1-7

CONTORNI

SIDE DISHES

Spinaci saltati € 7
Spinaci saltati con uvetta e mandorle biologiche / *Sautéed spinach with raisins and organic almonds* – 8

Scarola ripassata € 7
Scarola ripassata in padella con pinoli biologici, capperi e olive taggiasche / *Sautéed escarole with organic pine nuts, capers and Taggiasche olives*

Verdure alla brace € 7
Verdure dell'orto di stagione cotte alla brace nel forno Pira / *Grilled seasonal vegetables*

SECONDI

MAIN DISHES

Milanese di tonno € 18
Tataki di tonno rosso o bianco (secondo disponibilità) fritto dorato con panatura di pangrattato, erbe aromatiche e maionese alla lattuga di mare / *Red or white tuna tataki (depending on availability) fried with bread and herbs and a mayonnaise of sea lettuce* – 1-3-4-5-a

Baccalà alla puttanesca € 18
Filetto di baccalà con salsa di pomodoro alla puttanesca, olive, aglio, origano / *Cod fillet with tomato sauce, olives, garlic and oregano* – 4-b

Mazzancolle al salmoriglio € 18
Mazzancolle cotte alla brace nel nostro forno Pira, salsa salmoriglio con olio extravergine, aglio, limone e prezzemolo / *Grilled caramote prawns with extra virgin olive oil, garlic, lemon and parsley sauce* – 14-a-b

Pescato alla brace e verdure € 20
Trancio di pescato del giorno alla brace nel nostro forno Pira con verdure dell'orto di stagione / *Grilled freshly caught fish with seasonal vegetables* – 4-7-9

DESSERT

DESSERT

Ovomisú € 9
Uovo di meringa e tiramisù espresso / *Meringue and homemade tiramisu* – 1-3-7

Cioccolato e fragole € 8
Crema al cioccolato con gel di fragole e fragole fresche condite / *Creamy chocolate with strawberry jelly and fresh strawberries* – 1-3-7-8

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

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) lattiolio.

Milk and dairy products (lactose included).

8. Frutta a guscio / Fruits in shell

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocchie (*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