



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

APPETIZERS



**Ostriche (Fine de Claire) e
Aria di limone e pepe** € 4 al pz / each
Raw Oysters - 14-a

Azzurro e Verde € 13
*Alici fritte con crema di scarola, capperi, olive e
pinoli biologici / Fried anchovies with escarole cre-
am, capers, olives and organic pine nuts - 4-5-a*

Mc. Shrimps! € 15
*Panino in doppia cottura, battuto di gamberi crudi,
arachidi, crema fresca di pomodorini e misticanza
Double cooked burger bread with raw prawns, pea-
nuts, fresh cream of cherry tomatoes and mixed sa-
lad - 1-2-5-7-9-a*

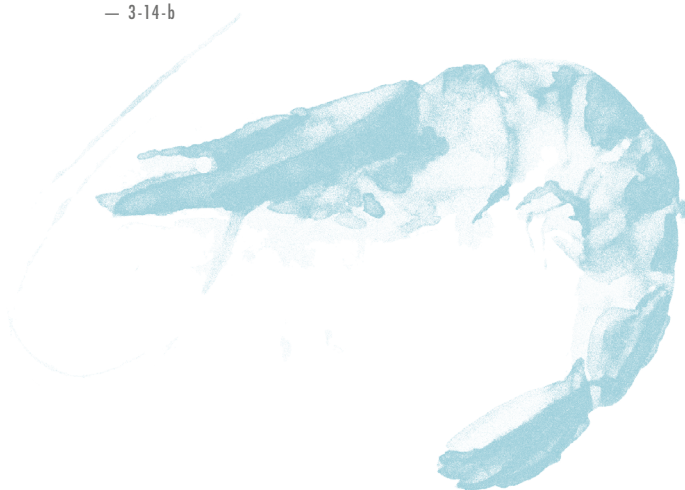
Sashimi di Sgombro € 12
*Croccante di pane bruscato con sgombro sashimi
alla "Puttanesca" / Crunchy bread with mackerel
sashimi and "Puttanesca" sauce with tomatoes, oli-
ves, garlic, oregano - 1-4-a*

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, lemon - 1-5-14-b*

Carpaccio di Pescato € 15
*Carpaccio di pesce bianco, emulsione di acciughe
del Cantabrico, puntarelle croccanti / White raw
fish Carpaccio, Cantabrian anchovy emulsion,
crunchy chicory - 4-7-a*

Sedice...Ceviche! € 14
*Ceviche 'a modo nostro' con petali di ricciola ma-
rinati, succo di limone, cipolla, pomodoro e avo-
cado / "Ceviche" made our way with marinated
amberjack, lemon, onion, tomato and avocado - 4-9-a*

Seppie alla Luciana € 13
*Fettuccine di seppia con salsa di pomodoro, cipol-
la, olive, capperi e patate / Sliced cuttlefish with
tomato sauce, onion, olives, potatoes and capers
- 3-14-b*



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, vongole e friarielli € 15
Spaghettoni biologici "Pastificio Felicetti" con vongole fresche e estratto di friarielli / *Organic spaghetti pasta from "Pastificio Felicetti" with clams and turnip greens cream* – 1-14

Linguine burro, alici e tartufo € 18
Linguine di kamut biologiche certificate "Pastificio Felicetti" con burro, alici del Cantabrico e tartufo estivo / *Organic linguine pasta from "Pastificio Felicetti" with butter, Cantabrian anchovies and black truffle* – 1-4-7

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

Esplosione di crema di scampi € 20
Cappelletti ripieni di crema di scampi con nocciole biologiche, e ricotta fumè / *Homemade fresh "Cappelletti" pasta with "scampi" prawn cream, organic hazelnuts, and smoked ricotta* – 1-2-7-8

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 crudo, 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

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

La Crostatina € 8
Crostatina calda, soufflé al cioccolato gianduia dal cuore liquido e gelatina di frutti rossi / *Hot "crostatina" tart, gianduia chocolate soufflé and red fruit jelly* – 1-7-8

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

SECONDI

MAIN DISHES

Baccalà, cavoli e patate € 18
Baccalà c.b.t. con finitura nel nostro forno alla brace Pira, crema di patate, pesto di capperi e menta, cavoli arrosto / *Grilled cod in our charcoal Pira oven, potato cream, pesto of capers and mint, roasted cabbage* – 4-7-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, zucchini, carrots and peppers* – 1-4-9-14

Rombo, patate e tartufo nero € 22
Filetto di rombo alla brace cotto nel nostro forno Pira, crema di patate, maionese di rombo, chips croccanti di patate e tartufo nero di stagione / *Grilled turbot fillet in our charcoal Pira oven, potato cream, turbot mayonnaise, crispy potato chips and black seasonal truffle* – 4-5-7

Calamari alla brace, broccoletti e 'nduja € 18
Calamari alla brace nel nostro forno Pira, broccoletti saltati e salsa di 'nduja artigianale / *Grilled calamari in our charcoal Pira oven, sautéed broccoletti and artisanal 'nduja ham sauce* – 14

Milanese di ricciola ai cereali € 20
Tataki di ricciola frita dorata in crosta di cereali, yogurt, menta e macedonia di verdura agrodolce / *Golden fried amberjack tataki in cereal crust, yogurt, mint, sweet and sour vegetable salad* – 1-3-4-5

Salmone selvaggio alla diavola € 20
Salmone selvaggio alla brace nel nostro forno Pira con fondo di peperoncino, salvia e paprika dolce / *Grilled wild salmon with chili pepper, sage and sweet paprika* – 4-b

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