



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



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

Alici in Saor € 12
Alici fritte, giardiniera di verdure e maionese agli albumi / *Fried anchovies "in saor", vegetables and mayonnaise of egg whites* – 1-3-4-5-9

Tricolore € 10
Burrata, alici del cantabrico, pomodorini freschi e basilico / *Burrata cheese with anchoives from cantabrian sea, cherry tomatoes and basil* – 4-7

Il Cartoccetto € 13
Cartoccetto 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

Insalata di polpo mediterranea € 13
Insalata di polpo e patate con pomodorini, olive, capperi, cipolla rossa candita e erbe spontanee / *Octopus and potato salad with cherry tomatoes, olives, capers, candied red onion and wild herbs* – 14-b

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

Misticanza e salmone selvaggio € 14
Salmone selvaggio affumicato nel nostro forno alla brace Pira, misticanza fresca, mele e noci biologiche / *Wild smoked salmon in our charcoal Pira oven, fresh mixed salad, apples and organic walnuts* – 4-8-9-b



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 / *Organic spaghettoni pasta from "Pastificio Felicetti" with clams* – 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 € 11
Fettuccine fatte in casa con salsa al pomodoro biologico e burrata / *Homemade fettuccine with organic tomato sauce and burrata* – 1-7-9

SECONDI

MAIN DISHES

Milanese di ricciola € 18
Tataki di ricciola frita dorata in crosta di cereali, yogurt e menta / *Golden fried amberjack tataki in cereal crust, yogurt and mint* – 1-3-4-5

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

Polpo alla Brace € 16
Polpo alla brace nel nostro forno Pira con crema di patate e verza saltata / *Grilled octopus in our charcoal Pira oven with potato cream and sautéed cabbage* – 7-14-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

CONTORNI

SIDE DISHES

Broccoletti saltati € 7
Broccoletti ripassati con aglio, olio extravergine di oliva e peperoncino / *Sauteed turnip green with garlic, extra virgin olive oil and chili peppers*

Scarola ripassata € 7
Scarola ripassata in padella con pinoli biologici, capperi e olive taggiasche / *Sauteed 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*

DESSERT

DESSERT

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

Crostatina gianduia € 8
Crostatina calda con cioccolato gianduia e frutti rossi / *Hot tart with gianduia chocolate and red fruits* – 1-7-8

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) 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