



À-LA-CARTE

MENU

PRANZO DALLE 12.30 ALLE 15.30 — CENA DALLE 19.00 ALLE 23.00
LUNCH FROM 12.30PM TO 03.30PM — DINNER FROM 07.00PM TO 11.00PM



CRUDO

RAW

Ostriche e limone€ 4 al pz / each
Raw Oysters — 14 a

Gran Nudo & Crudo€ 26
Ostriche in selezione giornaliera, scampi, gamberi rossi, pescato del giorno / *Raw oysters, shrimps, prawns, daily fishes* — 2 4 14 a b

Sashimi e fumo€ 14
Crudo di salmone affumicato in casa, creme fraiche, chips di patate soffiate e pimento / *Raw smoked salmon, creme fraiche, potato chips, pimento* — 4 5 7 a

Tonno e peperoni€ 14
Crudo di tonno bianco o rosso secondo disponibilità, peperoni arrosto e petali di cipolla cotta al sale / *Raw white or red tuna (depends on availability), roasted pepper, onions* — 3 a

Cocktail di gamberi 2.0€ 15
Battuto di gamberi rossi al tabasco, maionese alle alici del Cantabrico, cuore di lattuga e polvere di pomodoro / *Shrimps, tabasco sauce, cantabrian anchovies mayonnaise, lettuce, tomato powder* — 2 5 7 b

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa verde€ 11
Alici panate e fritte con salsa verde al prezzemolo, capperi e aceto / *Fried anchovies, green sauce with parsley, capers, vinegar* — 1 4 5

Come un'insalata di mare€ 14
Insalata di polpo, cozze, emulsione di ostriche, pomodorini confit, cipolla rossa agrodolce, olive, capperi e velo di seppia / *Salad with octopus, mussels, oyster emulsion, cherry tomatoes, sweet and sour red onion, olives, capers, sepia* — 4 7 14 b

Il Cartoccetto€ 13
Cartoccetto di calamaretti fritti e maionese allo zenzero / *Fried baby squids and homemade ginger mayonnaise* — 1 3 14 b

La frittura€ 20
Calamari, crostacei e pescato del giorno fritti con semola ed erbe aromatiche / *Squids, shellfish, daily fish fried with flour and aromatic herbs* — 2 4 5 14 a 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

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.

PRANZO DALLE 12.30 ALLE 15.30 — CENA DALLE 19.00 ALLE 23.00
LUNCH FROM 12.30PM TO 03.30PM — DINNER FROM 07.00PM TO 11.00PM

LA PASTA

PASTA

Fettuccine alla genovese di mare€ 13
Fettuccine fatte in casa con genovese di pescato del giorno e mille punte di verdure / *Homemade fettuccine fresh pasta with "genovese" daily fish sauce and vegetables* — 1349

Fusilloni burrata e cozze€ 14
Fusilloni di grano duro biologico "Pastificio Sorrentino" a Gragnano con cozze, salsa al prezzemolo, burrata e pepe nero / *Organic "Fusilloni" pasta from "Pastificio Sorrentino" a Gragnano, mussels, burrata cheese, parsley sauce, pepper* — 1714

Pasta & vongole€ 14
Spaghettoni biologici "Pastificio Felicetti" con vongole fresche e lattuga di mare / *Organic spaghettoni pasta from "Pastificio Felicetti" with clams and sea lettuce* — 114

Linguine Astice & dragoncello€ 22
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* — 129

VERDURA

SIDE DISHES

Verdure alla brace€ 7
Selezione giornaliera di verdure alla brace / *Daily selection of grilled vegetables*

Scarola ripassata€ 7
Scarola ripassata in padella con pinoli biologici, capperi e olive taggiasche / *Sauteed escarole with organic pine nuts, capers and Taggiasche olives* — 8

Misticanza aromatica€ 7
Misticanza di erbe crude e aromatiche / *Mixed and aromatic leafs and lettuce* — 9

ALLA BRACE

BARBECUE

Barbecue e crostacei€ 22
Scampi e gamberi alla brace nel nostro forno Pira con erbe aromatiche / *Prawns and shrimps on the grill with aromatic herbs* — 211

Pesciolino burger€ 18
Panino ai cereali in doppia cottura con pescato giornaliero, salsa verde, guanciale croccante, erbe e cipolla rossa agrodolce / *Homemade daily fish burger with cereal bread, green sauce, crispy bacon, bitter herbs and sweet and sour red onion* — 1345714

Seppia alla brace e cavolfiore€ 18
Seppia c.b.t. e alla brace, salsa di cavolfiore, cavolfiore alla brace e crema di patate e nero di seppia / *Grilled cuttlefish in our charcoal Pira oven, cauliflower sauce, grilled cauliflower, potato sauce with cuttlefish ink* — 714

Pescato alla brace e pistacchi€ 22
Pescato del giorno alla brace, cotto e crudo di bietoline, pistacchi / *Daily fish on the grill, beets, pistachios* — 48

Polpo bbq€ 20
Spiedino di polpo laccato al miele e 'nduja cotto alla brace, millefoglie di patate e verza / *Honey-varnished octopus skewer on the grill, 'nduja salami, potatoes, cabbage* — 614

Rombo e tartufo nero€ 22
Filetto di rombo alla brace cotto nel nostro forno Pira, maionese di rombo, misticanza aromatica / *Grilled turbot fillet in our charcoal Pira oven, turbot mayonnaise, seasonal herbs and black seasonal truffle* — 4579

DESSERT

DESSERT

Ovomisé€ 9
Uovo di meringa e tiramisù espresso / *Meringue and homemade tiramisu* — 137

Croccante€ 8
Semifreddo allo yogurt, caramello salato e burro di arachidi, granella di mandorle e nocciole caramellate / *Yogurt semifreddo, salted caramel, peanuts butter, almonds, caramelized hazelnuts* — 78

Fantasia di Mont Blanc€ 8
Cremoso di castagne al rum, panna montata al miele di castagno, meringa / *Chestnuts cream with rum, whipped cream, honey, meringue* — 37

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