



À-LA-CARTE

MENU PRANZO

LUNCH MENU



BOWLS

Bowl di salmone € 15
 Salmone crudo marinato alla soia e zenzero, riso nero bio, avocado, ravanelli, cetrioli, edamame, ananas, semi di sesamo bio, pomodoro, guacamole / *Raw salmon marinated in soy and ginger, organic black rice, avocado, radish, cucumbers, edamame, pineapple, organic sesame seeds, tomato, guacamole* – 4 6 11

Bowl di polpo € 16
 Polpo marinato al lime e zenzero, riso nero bio, pomodoro, olive, alga wakame, mango, manioca croccante, coriandolo, maionese al wasaby / *Octopus marinated in lime and ginger, organic black rice, tomato, olives, wakame seaweed, mango, crispy manioc, coriander, wasaby mayonnaise* – 14

Cestino di pane – € 3
Fresh bread basket

Caffè Miscela bio Mondicaffè – € 2
/ Organic Coffee

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

CRUDI E MARINATI

RAW AND MARINATED

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

Ceviche di spigola € 14
 Ceviche di spigola pescata, pomodoro confit, cipolla, mais choclo, crema di patate dolci, coriandolo, habanero, leche de tigre / *Raw seabass ceviche, tomato, onion, mais choclo, sweet potatoes cream, coriander, habanero, leche de tigre* – 4 8 9

Ceviche di polpo € 14
 Ceviche di polpo, olive, pomodoro, cipolla agrodolce, prezzemolo, manioca croccante, leche de tigre / *Octopus ceviche, olives, tomato, sweet and sour onion, lime, parsley, crunchy manioc, leche de tigre* – 8 9 14

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa verde € 14
 Alici fritte panate al panko con salsa verde al prezzemolo, capperi e aceto / *Fried anchovies with panko, green sauce with parsley, capers, vinegar* – 1 3 4

Cartoccetto di calamaretti € 13
 Cartoccetto di calamaretti fritti e guacamole / *Fried baby squids, guacamole* – 1 3 14 b

Gamberi e zucca € 14
 Gamberi e zucca fritti panati al panko con guacamole e maionese alle alici / *Fried shrimps and pumpkin stick, guacamole, anchovies mayonnaise* – 1 2 3 4 b

Insalata di mare € 14
 Insalata di polpo, cozze, calamari, pomodorini confit, prezzemolo, cipolla rossa agrodolce, olive, capperi / *Salad with octopus, mussels, squids, cherry tomatoes, parsley, sweet and sour red onion, olives, capers* – 14 b

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

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.

LA PASTA

PASTA

Linguine ai gamberi rossi e burrata.....€ 16
Linguine di kamut biologiche "Pastificio Felicetti"
con gamberi rossi, burrata di Andria e lime /
*Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti" with
red shrimps, burrata cheese, lime* - 127 b

Tonnarelli cacio, pepe e tartufo.....€ 18
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con pecorino
romano dop, pepe e tartufo nero / *Fresh tonnairelli
pasta, pecorino romano cheese, pepper, black truffle*
- 137

Genovese di mare.....€ 15
Fettuccine all'uovo con genovese di pescato del
giorno e pomodorini confit / *Fresh fettuccine pasta
with "genovese" daily fish sauce and confit tomatoes*
- 134



TACOS

Taco di salmone.....€ 4
Tartare di salmone, guacamole, coriandolo, cipolla
e lime / *Salmon tartare, guacamole, coriander,
onion, lime* - 14

Taco "L'intruso".....€ 4
Pulled pork in tripla cottura, pico de gallo (aceto
di lamponi, lime, cipolla, peperoni, prezzemolo e
pomodoro), maionese al jalapeño / *Pulled pork,
pico de gallo (raspberry vinegar, lime, onion,
pepper, parsley and tomato), jalapeño mayonnaise*
- 1310

Taco di polpo.....€ 4
Polpo, patate, coriandolo, pomodori, olive, purea
di passion fruit, basilico / *Octopus, potatoes,
coriander, tomatoes, olives, passion fruit cream,
basil* - 114

Taco di guacamole.....€ 4
Crema di avocado, lime, pomodoro, cipolla,
coriandolo, alga wakame / *Avocado, lime, fresh
tomato, onion, cilantro, wakame seaweed* - 1

Tacos x4.....€ 15
Salmone, Pulled pork, Polpo, Guacamole / *Salmon,
Pulled pork, Octopus, Guacamole* - 1314

ALLA BRACE

BARBECUE

Pescato alla brace e verdure di stagione € 22
Pescato del giorno alla brace nel nostro forno Pira
e verdure di stagione / *Daily grilled fish, seasonal
vegetables* - 4 b

Polpo bbq.....€ 20
Spiedino di polpo alla brace nel nostro forno
Pira con salsa teriyaki, pimento, puntarelle e noci
brasiliane / *Grilled octopus skewer, teriyaki sauce,
pimento, chicory, brasil nuts* - 6814

Calamari alla brace.....€ 20
Calamari alla brace nel nostro forno Pira con
verdure di stagione e maionese al jalapeño / *Grilled
squids on the grill, seasonal vegetables, mayonnaise
with jalapeño* - 314 b

Salmone alla brace.....€ 19
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira,
creme fraiche, erba cipollina e chips di platano /
Grilled salmon, creme fraiche, chives, platano chips
- 47

VERDURA

SIDE DISHES

Spinaci con mandorle e uvetta.....€ 7
Spinaci ripassati con mandorle bio e uva passa /
sautéed spinach, organic almonds, raisin - 8

Chips di platano.....€ 7
Chips di platano fritto e maionese al jalapeño /
Fried platano chips jalapeño, mayonnaise - 3

DESSERT

DESSERT

Tortino al cioccolato.....€ 8
Tortino al cioccolato con gelato al cocco, crumble
di banana, coulis di frutti rossi / *Soft cake with
chocolate, coconut ice-cream, banana crumble,
berries coulis* - 17

Mousse di passion fruit.....€ 8
Mousse al frutto della passione con crispy rice al
cioccolato / *Passion fruit mousse with chocolate
crispy rice* - 7

Snickers.....€ 9
Snickers crudista con crema di anacardi e arachidi,
topping al cioccolato fondente, frutti rossi / *Raw
cake with nuts, cashews and peanuts cream, dark
chocolate topping, berries* - 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