



À-LA-CARTE

MENU

FISH BAR
&
RESTAURANT

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa aioli € 15

Alici fritte panate al panko con salsa aioli

/ Fried anchovies with panko, aioli sauce – 1 3 4

Gamberi, zucchine e manioca € 15

Gamberi, zucchine e manioca fritti panati al panko con guacamole e maionese alle alici

/ Fried shrimps, zucchinis and manioc, guacamole, anchovies mayonnaise – 1 2 3 4 b

Insalata di mare € 18

Insalata di polpo, cozze, calamari, vongole e gamberi rossi, pomodorini confit, prezzemolo, cipolla rossa agrodolce, olive, capperi

/ Salad with octopus, mussels, squids, clams and red shrimps, cherry tomatoes, parsley, sweet and sour red onion, olives, capers – 2 14 b

CRUDI E MARINATI

RAW AND MARINATED

Ostriche (Fine de Claire) e frutto della passione € 5 al pz / each

Raw Oysters and passion fruit – 14 a

Ceviche di spigola € 17

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 potato cream, coriander, habanero, leche de tigre

– 4 8 9 a b

Ceviche di salmone € 16

Salmone crudo, avocado, leche de tigre nikkei, sesame bio, erba cipollina, noci brasiliane

/ Raw salmon, avocado, nikkei leche de tigre, organic sesame seeds, chives, Brazil nuts – 4 6 8 9 11 a

Cestino di pane – € 3
Fresh bread basketCaffè Miscela bio Mondicaffè – € 2,5
/ Organic CoffeeAcqua Filette 0.75 cl – € 3
naturale e leggermente frizzante
Natural or sparkling water “Filette”

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.

LA PASTA

PASTA

Tagliolini ai gamberi rossi e burrata.....€ 20
Tagliolini con gamberi rossi, burrata di Andria,
lime e prezzemolo / *Fresh tagliolini pasta with red
shrimps, burrata cheese, lime and parsley* – 1 2 3 7 b

Linguine alle vongole e bottarga€ 18
Linguine di kamut biologico "Pastificio Felicetti" con
vongole e bottarga / *Organic linguine pasta from
"Pastificio Felicetti" with clams and bottarga*
– 1 4 14

Genovese di mare.....€ 16
Fettuccine all'uovo con genovese di pescato del
giorno e pomodorini confit / *Fresh fettuccine pasta
with "genovese" daily fish sauce and confit tomatoes*
– 1 3 4

Tagliolini astice e latte di cocco.....€ 25
Tagliolini di pasta fresca all'uovo con astice,
pomodorini e latte di cocco / *Fresh tagliolini pasta
with homarus lobster, cherry tomatoes, coconut milk*
– 1 2 3 9

TACOS

TACOS

Taco di salmone.....€ 5
Tartare di salmone, guacamole, coriandolo, cipolla
e lime / *Salmon tartare, guacamole, coriander,
onion, lime* – 1 4

Taco di tonno rosso.....€ 5
Tonno rosso crudo, mayo alla n'duja, pimento,
lime, cipolla / *raw red tuna, n'duja mayo, pimento,
lime, onion* – 1 3 4 5 a

Taco di polpo.....€ 5
Polpo, patate, coriandolo, pomodori, olive, purea
di passion fruit, basilico / *Octopus, potatoes,
coriander, tomatoes, olives, passion fruit cream,
basil* – 1 14

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

Tacos x4€ 16
Salmone, tonno, polpo, guacamole / *Salmon, tuna,
octopus, guacamole* – 1 3 4 5 14 a

ALLA BRACE

BARBECUE

Pescato alla brace e verdure di stagione € 26
Pescato del giorno alla brace nel nostro forno Pira
e verdure di stagione / *Daily grilled fish, seasonal
vegetables* – 4 b

Polpo bbq.....€ 24
Spiedino di polpo alla brace nel nostro forno Pira
con salsa teriyaki, pimento, verdure di stagione e
noci brasiliane / *Grilled octopus skewer, teriyaki
sauce, pimento, seasonal vegetables, brasil nuts*
– 6 8 14

Calamari alla brace.....€ 20
Calamari alla brace nel nostro forno Pira con
verdure di stagione e maionese al jalapeno / *Grilled
squids on the grill, seasonal vegetables, mayonnaise
with jalapeno* – 3 14 b

Salmone alla brace.....€ 21
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira,
yogurt alle erbe, erba cipollina e chips di platano
/ *Grilled salmon, herbal yogurth, chives, platano
chips* – 4 7

Milanese di tonno rosso.....€ 25
Tataki di tonno rosso fritto, salsa nikkei, yogurt
allo yuzu e verdure di stagione / *Deep fried red
tuna tataki, nikkei sauce, yuzu yogurt, seasonal
vegetables* – 1 4 6 7

CONTORNI

SIDE DISHES

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

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

DESSERT

DESSERT

Cheesecake al lampone e mango.....€ 9
Dolce crudista-veg con lamponi, croccante di
mandorle e anacardi, salsa al mango / *Raw cake
with raspberry, almond and cashew, mango coulis*
– 8

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

Churros y dulce de leche.....€ 8
Churros con crema di latte, zucchero di canna e
cannella / *Fried churros, milk cream with brown
sugar and cinnamon* – 1 3 7

Servizio / Service – € 2

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.), 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