



À-LA-CARTE

MENU

FISH BAR
&
RESTAURANT

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**€ 18

Ceviche di spigola pescata, pomodoro confit, cipolla, mais choco, mais chulpe, crema di patate dolci, coriandolo, habanero, leche de tigre

*Raw seabass ceviche, tomato, onion, mais choco, mais chulpe, sweet potato cream, coriander, habanero, leche de tigre – 489 a b*Cestino di pane – € 3
*Fresh bread basket*Caffè Miscela bio Mondicaffè – € 2,5
/ Organic Coffee

Amari da / from – € 4

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Gamberi e manioca€ 16Gamberi e manioca fritti panati al panko con guacamole e maionese alle alici / *Fried shrimps and manioc, guacamole, anchovies mayonnaise – 1234 b***Insalata di mare**€ 18Insalata di polpo, cozze, calamari, gamberi rossi, pomodorini confit, prezzemolo, cipolla rossa agrodolce, olive, capperi, basilico / *Salad with octopus, mussels, squids, red shrimps, cherry tomatoes, parsley, sweet and sour red onion, olives, capers, basil – 214 b***Capesante e guanciale**€ 17Capesante, guanciale croccante e crema di patate / *Scallops, crispy jowl bacon, potato cream – 1714 b***Bolinhos de bacalhau**€ 15Polpette fritte di baccalà e patata dolce con maionese al tabasco / *Cod and sweet potato fried balls, tabasco mayo – 134 b*Acqua naturizzata® km 0 1L – € 2
Naturale o gassata
*Filtered natural or sparkling water*Acqua Filette 0.75 cl – € 3,5
naturale e leggermente frizzante
Natural or sparkling water “Filette”

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

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

Genovese di mare..... € 17
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

Linguine astice e latte di cocco..... € 26
Linguine di kamut biologico "Pastificio Felicetti"
con astice, pomodorini e latte di cocco / *Organic
linguine pasta "Pastificio Felicetti" with homarus
lobster, cherry tomatoes, coconut milk* – 1 2 9

Tonnarelli cacio e pepe..... € 15
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con pecorino
romano dop e pepe / *Fresh tonnarelli pasta,
pecorino romano cheese, pepper* – 1 3 7

TACOS

TACOS

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

Taco "L'intruso"..... € 5
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 mayo* – 1 3 10

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, pulled pork, polpo, guacamole / *Salmon,
pulled pork, octopus, guacamole* – 1 3 4 5 14 a

ALLA BRACE

BARBECUE

Pescato alla brace..... € 28
Pescato del giorno alla brace nel nostro forno Pira
con patate, pomodorini e olive / *Daily grilled fish,
potatoes, cherry tomatoes, olives* – 4 b

Polpo bbq..... € 25
Spiedino di polpo alla brace nel nostro forno Pira
con maionese alle alici, puntarelle e noci brasiliane
*Grilled octopus skewer, homemade anchovies mayo,
puntarelle roman chicory, brasil nuts* – 3 4 8 14

Calamari alla brace..... € 23
Calamari alla brace nel nostro forno Pira con patata
dolce frita e maionese al jalapeño / *Grilled squids,
sweet potato fries, jalapeño mayo* – 3 14 b

Baccalà e cavolfiori..... € 24
Baccalà alla brace nel nostro forno Pira, crema di
cavolfiori, cavolfiore saltato in padella / *Grilled
cod, cauliflower cream, sauteed cauliflower* – 4 7 b

CONTORNI

SIDE DISHES

Cime di rapa ripassate..... € 7
Cime di rapa ripassate in padella con aglio, olio
extra vergine di oliva, peperoncino
*Sauteed turnips green with garlic, extra virgin olive
oil, chili peppers*

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

Misticanza aromatica..... € 7
Misticanza di erbe crude e aromatiche
Mixed aromatic leafs and lettuce

DESSERT

DESSERT

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

Tiramisù al caffè..... € 8
Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* – 1 3 7

Semifreddo alla cassata siciliana..... € 10
Cassata siciliana ghiacciata con crema di ricotta,
uvetta, arancia candita, pistacchio, cioccolato
fondente, salsa di arancia / *Ricotta cheese
semifreddo, raisin, candied orange, pistachio, dark
chocolate, orange sauce* – 7 3 8

**Cremoso alla nocciola
e cioccolato fondente**..... € 10
Cremoso vegano crudista con croccante di nocciole
e anacardi, crema di nocciole, copertura di
cioccolato fondente / *Vegan raw hazelnut cream,
hazelnut and cashew brittle, dark chocolate topping*
– 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) 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