



À-LA-CARTE

MENU

CRUDI E MARINATI

RAW AND MARINATED

Ostriche (Prestige Baie du Mont Saint-Michel) e frutto della passione € 6 al pz / each
Raw Oysters and passion fruit - 14 a

Gambero Rosso € 7
Rosso Mazara del Vallo / Red shrimp - 12 b

Scampi € 10
Scampi / Prawn - 12 b

Degustazione di Crudi (a persona) € 35
Degustazione di Crudi per uno di ostriche, gambero rosso, scampi, pescato / Raw tasting for one - 14 12 4 a b

Ceviche di gambero € 19
Ceviche di gambero rosa, leche de tigre, mais, pomodoro confit, basilico, passion fruit, aneto / Raw pink crown ceviche, tomato, leche de tigre, basil, passion fruit, dill - 4 8 9 a b

Ceviche di salmone € 17
Salmone crudo, avocado, leche de tigre, nikkei, sesamo bio, erba cipollina, noci brasiliane / Raw salmon, avocado, nikkei leche de tigre, organic sesame seeds, chives, Brazil nuts - 4 6 8 9 11 a

Ceviche di spigola € 18
Ceviche di spigola pescata, pomodoro confit, cipolla, mais choclo, mais chulpe, 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

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa aioli € 16
Alici fritte panate al panko con salsa aioli / Fried anchovies with panko, aioli sauce - 1 3 4

Manioca & Fish € 19
gamberi calamari panati al panko, merluzzo pastellato, manioca con guacamole e maionese alla soia / Fried shrimps, squid and cod fish with guacamole and soia mayonnese - 1 2 3 4 6 7 b

Sashimi di Ricciola € 18
Sashimi di ricciola scottata salsa chimichurri e pane guttiao / Amberjack sashimi with chimichurri sauce and guttiao bread - 4 a

Bolinhos de Camarão € 17
Polpette fritte di Gambero con pomodoro e panko crema di papaya e farina di cocco / Fried shrimp balls with tomato, panko papaya sauce and coconut flour - 1 2 3 b

Insalata di mare tiepida € 18
Insalata di mare tiepida, polpo, cozze, calamari, gamberi rossi, pomodorini confit, prezzemolo, cipolla rossa agrodolce, olive, capperi / Warm seafood salad, octopus, mussels, squids, red shrimps, cherry tomatoes, parsley, sweet and sour red onion, olives, capers - 2 14 b

LA PASTA

PASTA

Tagliolini astice e latte di cocco € 27
Tagliolini di pasta fresca all'uovo con astice, pomodorini, latte di cocco e prezzemolo / Fresh tagliolini pasta with homarus lobster, cherry tomatoes, coconut milk and parsley - 1 2 3 9

Gnocchi ai gamberi rossi e burrata € 21
Gnocchi con gamberi rossi, burrata di Andria, lime e prezzemolo / Gnocchi (pasta) with red shrimps, burrata cheese, lime and parsley - 1 2 3 7 b

Linguine alle vongole e bottarga € 20
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 € 18
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

Tonnarelli al tonno € 21
Tonnarelli, tonno fresco, pomodoro secco, menta e lime / Fresh tonnarelli pasta with fresh tuna, dried tomato mint and lime - 4 a

Raviolo di mare € 22
Ravioli all'uovo ripieni di spigola, burrata e nero di seppia / Fresh ravioli pasta with seabass, burrata and cuttlefish ink - 3. 4. 7. 14

Spaghetti pomodoro fresco e basilico € 16
Spaghetti BIO pastificio Felicetti, pomodoro fresco basilico / Organic spaghetti pasta from pastificio Felicetti with fresh tomatos and basil



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.

ALLA BRACE

BARBECUE

Pescato alla brace e verdure di stagione € 30
Pescato del giorno alla brace nel nostro forno Pira e verdure di stagione / *Daily grilled fish, seasonal vegetables* – 4 b

Polpo bbq € 28
Spiedino di polpo alla brace nel nostro forno Pira con salsa teriyaki, pimento, noci brasiliane, maionese alle alici e Misticanza aromatica / *Grilled octopus skewer in our Pira oven with teriyaki sauce, allspice, Brazilian nuts, anchovy mayonnaise and aromatic mixed salad* – 6 8 14

Calamaro alla brace € 26
Calamaro alla brace nel nostro forno Pira con friggirelli e maionese al jalapeno / *Grilled squid in our Pira oven with friggirelli and jalapeno mayonnaise* – 3 14 b

Salmone alla brace € 23
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira, salsa nikkei con spinaci e mandorle / *Grilled salmon fillet in our Pira oven, nikkei sauce with spinach and almonds* – 4 6 8 9 b

Tataki di Tonno € 27
Tonno fresco, sesamo nero salsa ponzu e wok di verdure / *Fresh tuna with black sesame and vegetable* – 4 6 11 a

Bouillabaisse € 33
Zuppa di Pesce con pescato, molluschi e frutti di mare / *Fish soup with fish, shellfish and seafood* – 1 2 4 9 14 b

TACOS

TACOS

Taco di salmone € 6
Tartare di salmone, guacamole, coriandolo, cipolla e lime / *Salmon tartare, guacamole, coriander, onion, lime* – 1 4

Taco di polpo € 6
Polpo, patate, prezzemolo, concassé di pomodoro, olive, purea di passion fruit, basilico / *Octopus, potatoes, parsley, tomato concassé, olives, passion fruit puree, basil* – 1 14

Taco di guacamole € 5
Crema di avocado, lime, pomodoro, cipolla, coriandolo, alga wakame / *Avocado, lime, fresh tomato, onion, cilantro, wakame seaweed* – 1

Taco di tonno € 6
tartare di tonno, cream fresh all'aneto / *tuna tartare, fresh dill cream* – 1

Tacos x4 € 18
Salmone, polpo, guacamole, tonno / *Salmon, octopus, guacamole, tuna* – 1 3 4 5 14 a

SALADAS

SALADS

Salada de salamão € 18
Salmone salato, misticanza, avocado, mango, olive taggiasche, datterino, cream fresh / *Salted salmon, mix salad, mango, black olive, tomatos and cream fresh* – 4.7.a

Gambero € 20
Gambero cotto al vapore, misticanza, patate novelle, peperone, mais choclo, riduzione barolo / *Shrimps, mix salad, potatoes, peppermais choclo, barolo reduction* – 1 2 b

Astice € 22
Astice al Vapore, Spinacina, stracciatella di bufala, datterino, peperone crusco noci brasiliane / *Lobster, spinach, buffalo stracciatella, tomato, crusco, brazil nuts* – 1 2 b / VGN

Bufala pomodorini € 16
Pomodorini colorati con mozzarella di bufala e basilico / *Tomatoes buffalo mozzarella and basil* – 1

CONTORNI

SIDE DISHES

Chips di platano € 8
Plantain chips

Verdura di stagione saltata in padella € 8
Stir fried seasonal vegetables

Misticanza aromatica € 7
Misticanza di erbe crude e aromatiche / *Mix of raw and aromatic herbs*

Patata dolce fritta € 8
Patata dolce fritta con maio allo zenzero / *Fried sweet potato with ginger mayo*

DESSERT

DESSERT

Tiramisù al caffè € 10
Tiramisù al caffè / *Tiramisù* – 137

Churros y dulce de leche € 9
Churros con crema di latte, zucchero di canna e cannella / *Fried churros, milk cream with brown sugar and cinnamon* – 1 3 7

Cheesecake al lampone e mango € 10
Dolce crudista-veg con lamponi, croccante di mandorle e anacardi, salsa al mango / *Raw cake with raspberry, almond and cashew, mango coulis* – 8

Sfera di cioccolato € 10
Cioccolato bianco con mousse di ricotta frutti di bosco e crumble di savoiardi / *White Chocolate with ricotta mousse red fruits and savoiardi crumble* – 1 3 7

FRUTTA € 12

Frutta esotica e di stagione / *Exotic and seasonal fruit*

Cestino di pane – € 3
Fresh bread basket

Caffè Miscela bio Mondicaffè – € 3
/ Organic Coffee

Acqua Filette 0.75 cl – € 5
naturale e leggermente frizzante
Natural or sparkling water "Filette"

Amari & Soft Drinks a partire da / *from* – € 5

Servizio / *Service* – € 3

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 / Crostaceans

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