



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

Degustazione di Crudi (per due) € 60
 Degustazione di Crudi composta da ostriche, gambero rosso, scampi, tartare di pescato, sashimi
/ Raw tasting for two – 4 12 14 a b

Crudo di Ricciola € 19
 Ricciola pescata con uvetta capperi di pantelleria menta limone confit e gazpacho verde / *Caught amberjack with raisins pantelleria capers mint lemon and green gazpacho* – 4 7 8 a

Ceviche di salmone € 16
 Ceviche di Salmone, 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, pomodorino confit, cipolla, mais chulpe, crema di patate dolci, coriandolo, habanero, leche de tigre / *Raw seabass ceviche, tomato confit, onion, sweet potato cream, coriander, habanero, leche de tigre* – 4 8 9 a b

LA PASTA

PASTA

Linguine all'astice € 29
 Linguine "BIO Pastificio Felicetti" con astice, pomodorini prezzemolo e aneto fresco / *Organic Linguine pasta from "Pastificio Felicetti" with homarus lobster, cherry tomatoes, fresh dill and parsley* – 1 2 3 9

Spaghettoni alle vongole € 20
 Spaghettoni biologici "Pastificio Felicetti" con vongole / *Organic Spaghetti pasta from "Pastificio Felicetti" with clams* – 1 14

Genovese di mare € 18
 Rigati "BIO Pastificio Felicetti" con genovese di pescato del giorno e pomodorini confit / *Organic Rigati "Pastificio Felicetti" pasta with "genovese" daily fish sauce and confit tomatoes* – 1 3 4

Tagliolini Burro Alici € 18
 Tagliolini freschi all'uovo con Burro di Bufala aromatizzato al limone e alici di Menaica. / *Fresh Tagliolini pasta with lemon flavored Buffalo butter and anchovies of Menaica* – 1 3 4 7

Spaghetti pomodoro fresco e basilico € 16
 Spaghetti BIO "Pastificio Felicetti", pomodoro fresco basilico / *Organic spaghetti pasta from pastificio Felicetti with fresh tomatoes and basil* – 1

Fusilli di Farro con Pesto € 17
 Fusilli di Farro BIO "Pastificio Felicetti" con Pesto fatto in casa, patate e fagiolini / *Fusilli di Farro Bio "Pastificio Felicetti" with homemade Pesto, potatoes and green beans* – 1 8 7

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa aioli € 18
 Alici fritte panate al panko con salsa aioli / *Fried anchovies with panko, aioli sauce* – 1 3 4 7

Pesciolino Fish & Chips € 19
 Gamberi, totani e merluzzo panati in semola di grano duro con patate dolci e maionese allo zenzero / *Fried Shrimp, squid and cod fish breaded in durum wheat semolina with sweet potatoes and ginger mayonnaise* – 1 2 4 b

Gamberi alla Catalana € 18
 Insalata di gamberi cotti a vapore, con pomodorini sedano patate avocado cipolla rossa agrodolce e salsa all'arancia / *Steamed shrimp salad with cherry tomatoes celery potatoes avocado sweet and sour red onion and orange dressing* – 2 9 b

Insalata di mare € 18
 Insalata di mare con polpo, cozze, calamari, gamberi rossi, pomodorini confit, prezzemolo, cipolla rossa agrodolce, olive e verdure primavera / *Seafood salad, octopus, mussels, squids, red shrimps, cherry tomatoes, parsley, sweet and sour red onion, vegetable spring* – 2 9 14 b

PAELLAS

PAELLAS

Paella di Seppie con il suo nero e salsa Aioli min. 2 p € 46
 Riso Bomba Seppie con il suo nero pomodoro fresco paprika dolce salsa aioli / *Rice Bomba Cuttlefish with its black tomato fresh paprika sweet aioli* – 1 2 7 9 14 b

Paella di mare min. 2 p € 42
 Riso Bomba vongole cozze gamberi, fagiolini pomodoro fresco e zafferano / *Bomba rice with clams, mussel, shrimps, fresh tomatoes and saffron* – 1 2 9 14 b

CONTORNI

SIDE DISHES

Chips di platano € 8
Plantain chips

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

Verdura di stagione Ripassata / Agro € 8
Repassed or sour seasonal vegetables

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

Zucchine alla scapece € 8
 Zucchine fritte marinate in aceto, aglio, e menta fresca.

Si prega di informare il personale su eventuali allergie prima dell'ordinazione. Possibili tracce di contaminazione crociata. Legenda allergeni e prodotti surgelati in fondo al menù. / Please inform staff of any allergies before ordering. Cross-contamination may occur. Allergen and frozen product legend at the bottom of the menu.

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
Polpo alla brace nel nostro forno Pira con salsa teriyaki pimento e insalata di peperone arrosto patate e olive taggiasche e maionese di alici / *Grilled Octopus in our Pira oven with pimento teriyaki sauce, bell pepper potato taggiasca olive salad and anchovy mayonnaise* – 6 8 14 b

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

Salmone alla brace € 22
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira con scapece di zucchine e salsa alla menta / *Grilled Salmon fillet in our Pira and zucchini scapece and mint sauce* – 4 7 b

Zuppa di Cozze € 33
Zuppa composta da cozze vongole polpo gamberi scampi, pomodoro fresco e crostino di pane / *Soup consisting of mussels clams octopus shrimp scampi, fresh tomato and bread crouton* – 1 2 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 a

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 baccalà € 6
Baccalà mantecato e patate / *cod fish and potatoes* – 1 4 b

Tacos x4 € 21
Salmone, polpo, guacamole, baccalà / *Salmon, octopus, guacamole, cod fish* – 1 4 14 a b

Cestino di pane – € 3
Fresh bread basket

Caffè Miscela bio Mondicaffè – € 3
/ Organic Coffee

SALADAS

SALADS

Salada de salmão € 17
Salmone salato, misticanza, avocado, mango, olive taggiasche, datterino, cream fresh / *Salted salmon, mix salad, mango, black olive, tomatoes and cream fresh* – 4 7 a

Tonno € 19
Tonno sott'olio, fagiolini datterino patate misticanza cipolla agrodolce / *Tuna, green beans cherry tomatoes potatoes misticanza sweet and sour onion* – 4 8 b

Fagiolini € 16
Fagiolini patate zucchine marinate menta mandorle e dressing di acciughe / *Green beans zucchini potatoes mind almonds and anchovy dressing* – 4

Bufala pomodorini € 16
Pomodori costoluto con mozzarella di bufala e basilico / *Ribbed tomato buffalo mozzarella and basil* – 7

PESCIOLINO BOWLS

BOWLS

Salmone € 18
Salmone, riso venere, zenzero, avocado, burrata, verza, noci, alga wakame / *salmon, black rice, ginger, avocado, cabbage, nuts, algae wakame* – 1 4 7 6 a b

DESSERT

DESSERT

Tiramisù al caffè / *Tiramisù* – 1 3 7 € 10

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 € 12
Dolce crudista-veg con croccante di mandorle e avage, crema di anacardi e mirtillo e copertura a lampone, salsa al mango / *Raw-veg cake with almond and avage crisp, cashew and blueberry cream and raspberry topping, mango sauce* – 8 5

Semifreddo alla Cassata Siciliana € 12
Cassata siciliana ghiacciata con crema di ricotta uvetta pinoli arancia candita pistacchio cioccolato fondente salsa all'arancia / *Sicilian iced cassata with ricotta cream raisins pine nuts candied orange pistachio dark chocolate orange sauce* – 1 7 8

Piatto di frutta € 16
Selezioni di frutta tropicale e di stagione / *Selection of tropical and seasonal fresh fruit*

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

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

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