



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 € 28
 Linguine di Kamut "BIO Pastificio Felicetti" con astice, pomodorini colorati basilico e aneto fresco / *Kamut linguine from BIO Pastificio Felicetti with lobster, cherry tomatoes, basil and fresh dill – 1 2 3 9*

Spaghettoni alle vongole € 20
 Spaghettoni S.Cappelli Bio "Pastificio Felicetti" con vongole / *Organic Spaghettoni S.Cappelli "Pastificio Felicetti" with clams – 1 14*

Genovese di mare € 18
 Fettuccine fresche all'uovo con genovese di pescato del giorno e pomodoro fresco / *Fresh Fettuccini pasta with "genovese" daily fish sauce and fresh tomatoe – 1 3 4*

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

Pasta Ceci e Baccalà € 19
 Pasta mista con ceci, baccalà sfogliato peperone crusco rosmarino e olio extra vergine d'oliva / *Mixed pasta with chickpeas, crusco peppers, flaked salt cod, rosemary and extra virgin olive oil – 1 4 b*

Crema di Zucca € 16
 Zucca Mantovana montata all'olio extra vergine d'oliva e zenzero fresco / *Mantua pumpkin whipped with extra virgin olive oil and fresh ginger – 1 9*

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.

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, calamari 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 Finocchio Arance e Melograno € 18
 Insalata di gamberi cotti a vapore, con insalata di finocchio croccante arance e riduzione di melograno / *Steamed prawn salad with crispy fennel salad, oranges and pomegranate reduction – 2 7 9 b*

Insalata di mare € 19
 Insalata di mare con polpo, calamari, mazzancolle, filetto di triglia, gambero rosso e insalata di sedano rapa e rapa rossa / *Seafood salad with octopus, squid, prawns, red mullet fillet, red shrimp and celeriac and beetroot salad – 2 9 14 b*

Crispy Chicken € 22
 Filetto di pollo panato nel panko con patate dolci e salsa bbq fatta in casa / *Chicken fillet breaded with panko, sweet potatoes and homemade BBQ sauce – 1 3*

Samosa vegani € 16
 Samosa vegani con salsa agrodolce / *Vegan samosas with sweet and sour sauce*

Macco di fave con cicoria selvatica € 14
 Macco di fave montate all'olio di oliva extra vergine con cicoria selvatica ripassata / *broad bean purée mixed with extra virgin olive oil and sautéed wild chicory – VEGAN*

PESCIOLINO BOWLS

BOWLS

Salmone € 20
 Salmone marinato ai sali bilanciati di nostra produzione, riso venere, zenzero, avocado, burrata, verza, rossa noci brasiliane e alga wakame / *Salmon marinated in our own balanced salts, Venere rice, ginger, avocado, burrata cheese, savoy cabbage, red Brazilian nuts and wakame seaweed – 1 4 7 6 a b*

CONTORNI

SIDE DISHES

Chips di Platano con guacamole € 13
 Plantain chips with guacamole – 5 8

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 maionese allo zenzero
Fried sweet potato with ginger mayonese

La Melanzana € 13
 Melanzana e verdure di stagione grigliate con crema di melanzane menta e basilico / *grilled aubergine and seasonal vegetables with aubergine cream, mint and basil*

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, scarola riccia uvetta e pinoli con maionese di alici / *Grilled octopus in our Pira oven with teriyaki pimento sauce, curly escarole, raisins and pine nuts, served with anchovy mayonnaise* – 6 8 14 b

Calamaro alla brace..... € 26
Calamaro alla brace nel nostro forno Pira con patate tagliate a mano e carciofi e maionese all'harissa / *Grilled squid in our Pira oven with hand-cut potatoes, artichokes and harissa mayonnaise* – 3 14 b

Salmone alla brace..... € 22
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira con spinaci e scaglie di mandorle / *Grilled salmon fillet in our Pira oven with spinach and almond flakes* – 4 b

Zuppa di Cozze..... € 33
Zuppa composta da frutti di mare cozze, vongole, fasolaro, tartufo di mare, polpo gamberi scampi, pomodoro fresco e crostino di pane / *Soup consisting of mussels clams, sea truffles, octopus shrimp scampi, fresh tomato and bread crouton* – 1 2 9 14 b

BURGER

Burger di mare..... € 26
Polpo croccante con stracciatella di bufala insalata spinacina pomodoro secco, olive taggiasche e chutney di cipolle rosse, contorno di patate tagliate a mano cotte al forno e maionese allo zenzero / *Crispy octopus with buffalo stracciatella, baby spinach, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, and red onion chutney, served with hand-cut oven-baked potatoes and ginger mayonnaise* – 1 3 7 14

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

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 sauce* – 1 2 7 9 11 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 zaffran* – 1 2 7 9 11 14 b

INSALATE

SALADS

Salmone..... € 17
Salmone marinato ai sali bilanciati di nostra produzione, misticanza, avocado, mango, olive taggiasche, datterino, cream fresh / *Salmon marinated in our own balanced salt blend, mixed salad leaves, avocado, mango, Taggiasca olives, datterino tomatoes, crème fraîche* – 4 7 a

Tonno..... € 19
Filetto di Tonno Rosso sott'olio con puntarelle patate cotte al sale cavolfiore cipolla agrodolce e dressing di alici / *Red tuna in oil with puntarelle, salt-baked potatoes, cauliflower, sweet and sour onion and anchovy dressing* – 4 8 b

Bufala pomodorini..... € 16
Pomodori misti con mozzarella di bufala e basilico / *Mixed tomatoes with buffalo mozzarella and basil* – 1

DESSERT

DESSERT

Tiramisù al caffè / Tiramisù – 137 € 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

Tortino al cioccolato..... € 12
Tortino caldo al cioccolato dal cuore tenero con salsa ai frutti di bosco / *Warm chocolate tart with a soft centre, served with berry sauce* – 1 3 7

Semifreddo all'Arancia..... € 12
Crema all'arancia con base croccante di mandorle, datteri e cacao amaro ricoperto da una glassa agli agrumi / *Orange cream with a crunchy base of almonds, dates and bitter cocoa covered with a citrus glaze* – 8

Crema catalana al pistacchio..... € 10
Crema catalana al pistacchio con zucchero di canna caramellato e granella di pistacchio / *catalan cream with pistacchio and caramelised cane sugar and chopped pistachios* - 1 3 7 8 / GLUTEN FREE

Piatto di frutta..... € 15
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

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 / 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