



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 € 20
 Sashimi di Ricciola pescata su mattonella di sale rosa con battuto di uvetta pinoli capperi di pantelleria limone confit menta e mela verde / *Raw amberjack Amberjack sashimi served on pink salt with chopped raisins, pine nuts, Pantelleria capers, candied lemon, mint and green apple – 4 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*

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 5 7*

Pesciolino Fish & Chips € 19
 Filetto di Baccalà in tempura con patate dolci e maionese allo zenzero / *Cod fillet in tempura batter with sweet potatoes and ginger mayonnaise – 1 3 4 5 B*

Gamberi alla Catalana € 18
 Gamberi al vapore con insalata di avocado patate pomodorini misti sedano croccante e cipolla rossa / *Steamed prawns with avocado salad, potatoes, mixed cherry tomatoes, crispy celery and red onion – 2 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
 Pollo di Campagna panato nel panko con patate dolce e salsa bbq fatta in casa / *Chicken fillet breaded with panko, sweet potatoes and homemade BBQ sauce – 1 3 5*

Samosa vegani € 16
 Samosa vegani con salsa agrodolce / *Vegan samosas with sweet and sour sauce – 1 5 9*

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

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.

PAELLAS

PAELLAS



Paella di Seppie con il suo nero e salsa Aioli min. 2 p..... € 46

Riso carnaroli, 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 14 B

Paella di mare min. 2 p..... € 46

Riso Carnaroli con calamari cozze vongole fagiolini pomodoro fresco e zafferano / *Carnaroli rice with squid, mussels, clams, green beans, fresh tomatoes and saffron*

-1 2 9 14 B

LA PASTA

PASTA

Linguine all'astice..... € 28

Linguine di Kamut "BIO Pastificio Felicetti" con astice, latte cocco pomodorini colorati e aneto fresco / *Kamut linguine from BIO Pastificio Felicetti with lobster, coconut milk, colourful cherry tomatoes and fresh dill*

- 1 2 9 B

Spghettone alle vongole..... € 20

Spghettone S.Cappelli Bio "Pastificio Felicetti" con vongole / *Organic Spghettone S.Cappelli "Pastificio Felicetti" with clams*

- 1 14 A

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

Tagliolino calamari e zucchine..... € 18

Tagliolino fresco all'uovo con calamari freschi zucchine romanesche menta e basilico / *Fresh egg tagliolino pasta with fresh squid, Roman courgettes, mint and basil*

- 1 3 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*

- 1

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

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

Tonno Rosso sott'olio fagiolini pomodorini misti patate olive taggiasche e cipolla rossa / *Red tuna in oil with green beans, mixed cherry tomatoes, potatoes, Taggiasca olives and red onion*

- 4 5

Bufala pomodorini..... € 16

Mozzarella di Bufala Dop di Paestum con pomodori misti e basilico / *Fresh Buffalo Mozzarella Dop from Paestum with mix tomatoes and fresch basil*

- 7

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 con crema di patate e verdure di stagione / *Daily grilled fish with potato cream and seasonal vegetable* – 47 b

Polpo bbq € 28
Polpo alla brace nel nostro forno Pira con salsa teriyaki patate tagliate a mano peperoni arrosto olive taggiasche e maionese alici / *Grilled octopus in our Pira oven with teriyaki sauce, hand-cut potatoes, roasted peppers, Taggiasca olives and anchovy mayonnaise* – 3 6 10 14

Calamaro alla brace € 26
Calamaro alla brace nel nostro forno pira con friggirelli verdi e maionese all'harissa / *Grilled squid in our Pira oven with green peppers and harissa mayonnaise* – 3 5 14 B

Salmone alla brace € 22
Filetto di salmone alla brace nel nostro forno Pira con riso nero verdure croccanti e salsa salmoriglio / *Grilled salmon fillet in our Pira oven with black rice, crispy vegetables and salmoriglio sauce* – 1 4 B

Baccalà € 26
Baccalà cotto al vapore su hummus di ceci bietolina e polvere di peperone crusco / *Steamed salt cod on chickpea hummus, Swiss chard and crushed pepper powder* – 4 5 13

Zuppa di Cozze € 33
Zuppa composta da frutti di mare cozze, vongole, fasolaro, 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

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

CONTORNI

SIDE DISHES

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 frita € 8
Patata dolce frita con maionese allo zenzero
Fried sweet potato with ginger mayonese

Zucchine alla scapece € 10
Zucchine dorate marinate con aceto menta olio extra vergine d'oliva / *Golden courgettes marinated with vinegar, mint and extra virgin olive oil*

Friggitelli € 10
Friggitelli verdi con datterino e basilico / *Green friggirelli peppers with datterino tomatoes and basil* – 5

La Melanzana € 15
Melanzana e verdure di stagione grigliate con crema di melanzane menta e basilico / *grilled aubergine and seasonal vegetables with aubergine cream, mint and basil*

Chips di Platano con guacamole € 15
Plantain chips with guacamole – 5 8

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

Lemon Curd € 10
Crostata con crema al limone di amalfi e meringa all'italiana / *Tart with Amalfi lemon cream and Italian meringue* – 1 3 7

Cheesecake al Lampone € 10
Dolce Crudista Vegano croccante di mandorle e agave crema anacardi e mirtilli e copertura al lampone / *Crunchy vegan raw dessert with almonds and agave, cashew cream, blueberries and raspberry topping* – 5 8 / GLUTEN FREE

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

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

CRUDI E MARINATI

RAW AND MARINATED

Ostriche (Prestige Baie du Mont Saint-Michel) e frutto della passione	€ 6 al pz /each
<i>Raw Oysters and passion fruit</i>	
Degustazione di Crudi <i>Raw tasting for two</i>	€ 60
Crudo di Ricciola <i>Caught amberjack</i>	€ 19
Ceviche di salmone <i>Raw salmon ceviche</i>	€ 16
Ceviche di Spigola <i>Raw seabass ceviche</i>	€ 18

LA PASTA

PASTA

Linguine all'astice <i>Kamut linguine with lobster</i>	€ 28
Spaghettoni alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 20
Genovese di mare <i>Fettuccini with fish sauce</i>	€ 18
Spaghetti pomodoro fresco e basilico	€ 16
<i>Organic spaghetti pasta with fresh tomatos and basil</i>	
Pasta Ceci e Baccalà	€ 19
<i>Mixed pasta with chickpeas, crusco peppers, flaked salt cod, rosemary and extra virgin olive oil</i>	
Crema di Zucca <i>Mantua pumpkin</i>	€ 16

PAELLAS

Paella di Seppie con il suo nero e salsa Aioli <i>min.2 p</i>	€ 46
<i>Rice Bomba Cuttlefish with its black tomato fresh paprika sweet aioli sauce</i>	
Paella di mare <i>min. 2 p</i>	€ 42
<i>Bomba rice with clams, mussel, shrimps, fresh tomatoes and zaffran</i>	

ALLA BRACE

BARBECUE

Pescato alla brace e verdure di stagione	€ 30
<i>Daily grilled fish, seasonal vegetables</i>	
Polpo bbq <i>Grilled octopus</i>	€ 28
Calamaro alla brace <i>Grilled squid</i>	€ 26
Salmone alla brace <i>Grilled salmon fillet</i>	€ 22
Zuppa di Cozze <i>Mussels soup</i>	€ 33

TACOS

TACOS

Taco di salmone <i>Salmon</i>	€ 6
Taco di polpo <i>Octopus</i>	€ 6
Taco di guacamole <i>Avocado</i>	€ 5
Taco di baccalà <i>cod fish</i>	€ 6
Tacos x4 <i>Salmon, octopus, guacamole, cod fish</i>	€ 21

Cestino di pane *Fresh bread basket* – €3
 Caffè Miscela bio Mondicaffè / *Organic Coffee* – €3

FRITTO & COTTO

FRIED AND COOKED

Alici croccanti & salsa aioli	€ 18
<i>Fried anchovies with panko, aioli sauce</i>	
Pesciolino Fish & Chips	€ 19
<i>Fried Shrimp, squid and cod fish breaded in durum wheat semolina with sweet potatoes and ginger mayonnaise</i>	
Gamberi Finocchio Arance e Melograno	€ 18
<i>Steamed prawn salad with crispy fennel salad, oranges and pomegranate reduction</i>	
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	€ 19
Crispy Chicken	€ 22
<i>Chicken fillet breaded with panko, sweet potatoes</i>	
Samosa vegani	€ 16
<i>Vegan samosas with sweet and sour sauce</i>	
Macco di fave con cicoria selvatica	€ 14
<i>Broad bean purée and sautéed wild chicory</i>	

PESCIOLINO BOWLS

BOWLS

Salmone <i>Salmon</i>	€ 20
------------------------------------	------

BURGER

Burger di mare <i>Crispy octopus burger</i>	€ 26
--	------

CONTORNI

SIDE DISHES

Chips di Platano con guacamole	€ 13
Misticanza aromatica <i>Mix of aromatic herbs</i>	€ 7
Verdura di stagione Ripassata <i>seasonal vegetables</i>	€ 8
Patata dolce fritta <i>Fried sweet potato</i>	€ 8
La Melanzana <i>Grilled aubergine</i>	€ 13

INSALATE

SALADS

Salmone <i>Salmon</i>	€ 17
Tonno <i>Red tuna</i>	€ 19
Bufala pomodorini <i>tomatoes with mozzarella</i>	€ 16

DESSERT

DESSERT

Tiramisù al caffè / <i>Tiramisù -131</i>	€ 10
Churros y dulce de leche	€ 9
Tortino al cioccolato	€ 12
Semifreddo all'Arancia	€ 12
Crema catalana al pistacchio	€ 10
Piatto di frutta <i>tropical and seasonal fresh fruit</i>	€ 15

Acqua Filette / *Natural or sparkling water 0.75 cl* – €5
 Amari & Soft Drinks a partire da / *from* – €5