





CRUDI & PLATEAU

Raw Seafood & Plateau

	€
Plateau royal pesce d'oro (a. 2, 4, 6, 14) Crudites misti conchiglie e assaggi di tartare e carpacci Mixed crudités, shellfish, and tastings of tartares and carpaccios	60
Mini Plateau royal (a. 2, 4, 6, 14) Cuditès misti solo conchiglie Mixed crudités with assorted shellfish only	36
Mandorle Almond Clams	3
Tartufi Black Truffles Clams	4
Fasolari Fasolari Clams	3
Canolicchi Razor Clams	3
Cappasanta Scallop	5
Ricci di mare Sea Urchins	5
Gambero Rosso di Mazara* Mazara Red Prawn	7
Scampi* Langoustines	6
Ostriche Royal – Normandia (Francia) n°3 Royal No. 3 oysters, Normandy – France	6
Ostriche Tarbouriech – Italia n°3 Tarbouriech No. 3 oysters – Italy	6
Ostriche Regal – Irlanda n°3 Regal No. 3 oysters – Ireland	5,50
Ostriche Utah Beach – Normandia n°3 Utah Beach No. 3 oysters – Normandy	5,50

La disponibilità di crudo varia in base alla stagione / Raw seafood availability varies according to the season

OSTRICHE CREUSES Calibro | Caliber

n°0: peso oltre 150 grammi
weight over 150 grams

n°1: peso compreso tra 120 e 150 grammi
weight between 120 and 150 grams

n°2: peso compreso tra 85 e 120 grammi
weight between 85 and 120 grams

n°3: peso compreso tra 65 e 85 grammi
weight between 65 and 85 grams

n°4: peso compreso tra 45 e 65 grammi
weight between 45 and 65 grams

n°5: peso inferiore a 45 grammi
weight less than 45 grams

OSTRICHE PLATE Calibro | Caliber

000: per un peso che varia da 100 a 120 grammi
weight ranging from 100 to 120 grams

00: per un peso che varia da 90 a 100 grammi
weight ranging from 90 to 100 grams

0: per un peso che varia da 80 a 90 grammi
weight ranging from 80 to 90 grams

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura durante la lavorazione
* Product treated with blast chilling in compliance with food safety regulations

a. Allergeni / Allergens
Consultare la lista allergeni a fine menu
Please refer to the allergen list at the end of the menu



CARPACCIO & TARTARE

Raw Seafood Specialties

	€
Tartare di Salmone* e avocado (a. 4, 6) Salmon Tartare with Avocado	20
Tartare di Tonno* con battuta di capperi, olive e acciughe (a. 4, 6) Tuna tartare with chopped capers, olives and anchovies	22
Tartare di Ricciola*, mora e zest di lime (a. 4, 6) Amberjack tartare with blackberry and lime zest	25
Tartare di Gambero Rosso* stracciatella e tartufo nero (a. 2, 6, 7) Red Prawn Tartare with Stracciatella and Black Truffle	30
Battuta di Scampi* Mango e stracciatella di bufala condita con citronette (a. 2, 6, 7) Scampi tartare with mango, buffalo stracciatella and citronette dressing	28
Tris di Carpacci al Coltello con dressing homemade (a. 4, 6, 7) (Salmone*, Tonno*, Ricciola*) Knife-Cut Carpaccio Trio with homemade dressing (Salmon, Tuna, Amberjack)	28
Tris Tartare dello Chef al coltello con dressing homemade (a. 2, 4, 6, 7) (Salmone*, Tonno*, Ricciola*) Chef's Knife-Cut Tartare Trio with homemade dressing (Salmon, Tuna, Amberjack)	28
Pesce e crostacei con dressing homemade (a. 2, 4, 6, 7) Tris di tartare* e carpacci*, 1 scampo* e 1 gambero rosso* Fish & Shellfish Selection: Trio of tartares and carpaccios, 1 langoustine and 1 red shrimp, with homemade dressing	35

La disponibilità di crudo varia in base alla stagione / Raw seafood availability varies according to the season

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura durante la lavorazione

* Product treated with blast chilling in compliance with food safety regulations



ANTIPASTI

Appetisers

	€
Catalana del Pesce d'Oro* (a. 2, 6, 9, 10) Golden Fish Catalana with shrimps and prawns	25
Piovra* alla Galizia con patate baby croccanti, avocado e salsa aioli con paprika forte (a. 4, 10) Galician-style octopus with crispy baby potatoes, avocado, aioli and hot paprika	24
Sauté di cozze e vongole (a. 1, 4, 14) Sautéed mussels and clams	22
Moscardini* alla Luciana con crostini tostati (a. 1, 4, 14) Baby octopus "Luciana style" with toasted croutons	18
Frittino di calamaretti* con maionese al jalapeño (a. 1, 4, 14) Crispy baby squid with jalapeño mayonnaise	22
Tagliatelle di seppia* con salicornia, carotine baby e dressing di lime e zenzero (a. 4) Cuttlefish tagliatelle with samphire, baby carrots and lime and ginger dressing	18
Polpette di baccalà* con fonduta di Toma d'alta montagna (a. 1, 4, 7, 14) Codfish meatballs with high-mountain Toma cheese fondue	20
Alici* marinate con insalata iceberg e julienne di arancia (a. 4) Marinated anchovies with iceberg lettuce and orange julienne	16
Acciughe del Mar Cantabrico con burro salato, crostini di pane tostato e maionese al basilico (a. 1, 4, 7) Cantabrian anchovies with salted butter, toasted bread croutons and basil mayonnaise	25
Crostone di pane tostato ai 7 cereali, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, crudité di gambero rosso e petali di tartufo nero (a. 1, 2, 8) Seven-grain toasted bread with oxheart tomato, buffalo mozzarella, raw red prawn and black truffle	30



PRIMI

First Courses

	€
Ravioli del Pesce d'Oro* con crema di scampi (a. 1, 2, 3, 4, 7) Pesce d'Oro ravioli with scampi cream	24
Linguine all'astice (1/2 astice) (a. 1, 2, 9) Linguine with lobster (half lobster)	32
Tagliolino al riccio (1, 3, 4, 14) Tagliolini with sea urchin	28
Fregola con granchio blu e porcini croccanti (a. 1, 2, 4, 7, 14) Sardinian fregola pasta with blue crab and crispy porcini mushrooms	25
Calamarata cacio e pepe e gamberi* (a. 1, 2, 7) Calamarata pasta with cacio e pepe and prawns	25
Carbonara di mare (a. 1, 2, 3, 4, 14) Tagliolini seafood carbonara	24
Spaghetti alle vongole veraci (a. 1, 4, 14) Spaghetti with Manila clams	25
Risotto al pomodoro con dadolata di patate, cuore di baccalà scottato e gel al bergamotto (a. 1, 4, 7, 14) Tomato risotto with sautéed potatoes, seared salt cod loin and bergamot gel	20
Gnocchi di patate con calamaretti, datterino giallo e salicornia (a. 1, 3, 4, 14) Potato gnocchi with baby squid, yellow cherry tomatoes and samphire	20
Aggiunta bottarga (a. 4) Bottarga addition	4

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura durante la lavorazione

* Product treated with blast chilling in compliance with food safety regulations



SECONDI

Main Courses

	€
Millefoglie di branzino con patate e battuta alla mediterranea (a. 4) Layered sea bass with potatoes and Mediterranean-style battuta	25
Astice alla catalana (a. 2, 6, 9, 10) Catalan-style lobster	(all'etto / per 100 g) 8
Filetto di rombo arrosto con purea di patata viola, zucchini alla scapece e tartufo nero (a. 4) Roasted turbot fillet with purple potato purée, scapece-style zucchini and black truffle	30
Calamario alla griglia con indivia belga ripassata (a. 1, 4, 14) Grilled squid with sautéed Belgian endive	25
Grigliata mista (a. 1, 2, 4, 14) Mixed seafood grill	35
Tagliata di tonno crispy con pak choi, aglio, olio e peperoncino e salsa ponzu (a. 1, 4, 14) Crispy sliced tuna with pak choi, garlic, olive oil, chilli and ponzu sauce	30
Fritto misto (a. 1, 4, 5, 7, 14) Mixed fried seafood	30
Aragosta* alla catalana (a. 2, 6, 9, 10) Catalan-style spiny lobster	(all'etto / per 100 g) 14
Trancio di ombrina scottato con vellutata di topinambur e carciofi alla romana (a. 4) Seared meagre fillet with Jerusalem artichoke velouté and Roman-style artichokes	28
Pescato del giorno Catch of the day	(all'etto / per 100 g) 8



PER CHI NON AMA IL MARE

For Those Who Prefer Land Dishes

	€
Prosciutto crudo e stracciatella (a. 7) Prosciutto crudo with stracciatella cheese	18
Insalata caprese con pomodori cuore di bue e mozzarella di bufala (a. 7) Caprese salad with oxheart tomatoes and buffalo mozzarella	16
Paccheri ai tre pomodorini e basilico (a. 1) Paccheri pasta with three tomato varieties and basil	16
Tagliolino all'ortolana (a. 1) Tagliolini with garden vegetables	15
Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte (a. 1, 5, 7) Milanese-style veal cutlet with French fries	25
Tagliata di manzo alla Luigi Luigi-style sliced beef with porcini mushrooms and truffle	32

CONTORNI

Side Dishes

	€
Broccoli romani saltati A O P Sautéed Roman broccoli with garlic, extra virgin olive oil, and chili	10
Insalata mista Mixed salad	8
Verdure al vapore Steamed vegetables	10
Salicornia aglio, olio e peperoncino Samphire with garlic, olive oil and chili	10

* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura durante la lavorazione

* Product treated with blast chilling in compliance with food safety regulations



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE

Our selection of wines by the glass

	€
Champagne Brut Grand Cru	20
Crémant d'Alsace Brut	10
Franciacorta Brut	10
Chardonnay	7
Vermentino "Karmis" – Contini	8
Pinot Nero "Meczan" – Hofstätter	8

DRINKS

Acqua Still Water	4
Acqua Ferrarelle Ferrarelle Sparkling Mineral Water	4
Caffè Coffee	3
Thè caldo - Caffè Americano Hot Tea - Americano Coffee	5
Birra Italiana Italian Beer	8
Cocktails	15
Coca-Cola Zero / Fanta	6

Coperto	4
Cover Charge	



DOPO CENA

After Dinner

Liqueurs / Spirits	8
(Limoncello, Mint Liqueur, Jefferson, Amaro del Capo, Fernet, Sambuca, Averna, Braulio)	
Whisky Jack Daniel's	10
Premium Whiskies	15
(Macallan 12, Lagavulin 10, Oban 14)	
Reserve Cognac	15
Grappa	8
Reserve Grappa	12
Gin & Tonic	12
(Monkey 47, Tanqueray)	
Vodka	15
(Belvedere, Beluga)	

CHIEDERE AL PERSONALE LE NOSTRE SELEZIONI

Please ask our staff about our current selection



* Alimento sottoposto ad abbattimento di temperatura durante la lavorazione
* Product treated with blast chilling in compliance with food safety regulations

a. Allergeni / Allergens
Consultare la lista allergeni a fine menu
Please refer to the allergen list at the end of the menu

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE
E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE,
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS
List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

In tutte le nostre preparazioni è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni:

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. | 8 Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. | 9 Sedano e prodotti a base di sedano. | 13 Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 3 Uova e prodotti a base di uova. | 10 Senape e prodotti a base di senape. | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce. | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. | |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. | | |
| 6 Soia e prodotti a base di soia. | | |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). | | |

(Regolamento (UE) n. 1169/2011 – Allegato II)

In all our preparations is possible to find traces of the following allergens:

- | | | |
|---|--|---|
| 1 Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, khorasan wheat or their hybridised strains, and products thereof. | 7 Milk and products thereof (including lactose). | 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO ₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions. |
| 2 Crustaceans and products thereof. | 8 Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof. | 13 Lupin and products thereof. |
| 3 Eggs and products thereof. | 9 Celery and products thereof. | 14 Molluscs and products thereof. |
| 4 Fish and products thereof. | 10 Mustard and products thereof. | |
| 5 Peanuts and products thereof. | 11 Sesame seeds and products thereof. | |
| 6 Soybeans and products thereof. | | |

(Regulation (EU) No. 1169/2011 – Annex II)

"Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, in conformità alle normative HACCP vigenti."
"Some products may undergo blast chilling in compliance with current HACCP regulations."

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione circa la natura delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù.

The staff is available to provide any information about the nature of the raw materials used and how to prepare the dishes on the menu.

Il consumatore è pregato di informare il personale di sala della necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.
The consumer is asked to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.