



CRUDI & PLATEAU

Raw Seafood & Plateau

	€
Plateau royal pesce d'oro (2, 4, 6, 14)	58
Crudites misti conchiglie e assaggi di tartare e carpacci	
Mixed crudités, shellfish, and tastings of tartares and carpaccios	
Mini Plateau royal (2, 4, 6, 14)	40
Cudités misti solo conchiglie	
Mixed crudités with assorted shellfish only	
Mandorle	3
Almond Clams	
Tartufi	4
Black Truffles Clams	
Fasolari	3
Fasolari Clams	
Canolicchi	3
Razor Clams	
Cappasanta	5
Scallop	
Ricci di mare	5
Sea Urchins	
Gambero Rosso di Mazzara*	7
Mazara Red Prawn	
Scampi*	6
Langoustines	
Ostriche Normandia - Utah Beach n°4	5
Normandy Oysters	
Ostriche San Teodoro n°3	5,50
San Teodoro oysters	
Ostriche Irlanda n°4	5,50
San Teodoro oysters	
Ostriche Bouzique n°3	4,50
Bouzique Oysters	

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

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



CARPACCIO & TARTARE

Raw Seafood Specialties

	€
Tartare di Salmone* e avocado (4, 6) Salmon Tartare with Avocado	20
Tartare di Tonno* e carpaccio di mela verde (4, 6) Tuna tartare and green apple carpaccio	22
Tartare di Ricciola*, lamponi e mentuccia (4, 6) Amberjack tartare with raspberries and fresh mint	25
Tartare di Gambero Rosso* stracciatella e tartufo nero (2, 6, 7) Red Prawn Tartare with Stracciatella and Black Truffle	30
Battuta di Scampi* Mango e stracciatella di bufala condita con citronette (2, 6, 7) Scampi tartare with mango, buffalo stracciatella and citronette dressing	28
Tris di Carpacci al Coltello con dressing homemade (2, 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 (2, 6, 7) (Salmone*, Tonno*, Ricciola*) Chef's Knife-Cut Tartare Trio with homemade dressing (Salmon, Tuna, Amberjack)	28
Pesce e crostacei con dressing homemade (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

* 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



ANTIPASTI

Appetisers

	€
Catalana del Pesce d'Oro* (2, 6, 9, 10) Golden Fish Catalana with shrimps and prawns	25
Polpo* grigliato, olive taggiasche, salicornia e crumble di patate (4, 10) Grilled octopus served with Taggiasca olives, samphire and potato crumble	24
Soutè di cozze e vongole (1, 4, 14) Mussel and clam sauté	22
Moscardini* alla Luciana con crostini tostati (1, 4, 14) Baby octopus "Luciana style" with toasted croutons	18
Frittino di calamaretti* con maionese home made (1, 4, 14) Crispy baby squid with homemade mayonnaise	22
Cotoletta di alici con maionese home made (1, 4, 14) Breaded anchovy cutlet with homemade mayonnaise	16
Alici* marinate su letto di finocchi croccanti con pomodoro cuore di bue (4, 14) Marinated anchovies on crispy fennel with oxheart tomato	16
Polpette di baccalà* con salsa di toma d'alta montagna (1, 4, 7, 14) Codfish meatballs with mountain toma cheese sauce	20
Acciughe del Mar Cantabrico con burro salato, crostini di pane tostato e maionese al basilico (1, 4, 7, 14) Cantabrian anchovies with salted butter, toasted bread croutons and basil mayonnaise	28
Bruschetta di pane con scarola, alici, olive e pinoli (1, 4, 8) Bruschetta with escarole, anchovies, olives, and pine nuts	(2 pz.) 14

€

* 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



PRIMI

First Courses

	€
Ravioli del Pesce d'Oro* con crema di scampi (1, 2, 3, 4, 7) Pesce d'Oro ravioli with scampi cream	24
Linguine all'astice (1/2 astice) (1, 2, 9) Linguine with lobster (half lobster)	32
Tagliolino al riccio (1, 3, 4, 14) Tagliolini with sea urchin	28
Fregola sarda con asparagi, gambero rosso* e pistacchio (1, 2, 4, 7, 8, 14) Sardinian fregola with asparagus, red prawns and pistachio	25
Calamarata cacio e pepe e gamberi* (1, 2, 7) Calamarata pasta with cacio e pepe and prawns	24
Tagliolino alla carbonara di mare by Pesce d'Oro* (1, 2, 4, 7, 8, 14) Seafood carbonara tagliolini	24
Spaghetti alle vongole veraci (1, 14) Spaghetti with Manila clams	25
Risotto aglio, olio, peperoncino e cozze (1, 2, 4, 7, 8, 14) Risotto with garlic, extra virgin olive oil, chili, and mussels	20
 Aggiunta bottarga (4) Bottarga addition	 4

* 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



SECONDI

Main Courses

	€
Millefoglie di branzino con patate, pomodorini e fiori di zucca (4)	25
Layered sea bass with potatoes, cherry tomatoes and zucchini flowers	
Astice alla catalana (2, 6, 9, 10)	(all'etto / per 100 g) 8
Catalan-style lobster	
Filetto di rombo alla ligure con patate, olive e pinoli (4, 8)	30
Ligurian-style turbot fillet with potatoes, olives and pine nuts	
Calamaro e seppie alla griglia con radicchio saltato (1, 4, 14)	25
Grilled squid and cuttlefish with sautéed radicchio	
Grigliata mista (1, 2, 4, 14)	35
Mixed seafood grill	
Tataki di tonno con pak choi saltati aglio, olio e peperoncino, con salsa ponzu (1, 4, 14)	28
Tuna tataki with pak choi sautéed in garlic, olive oil and chili, served with ponzu sauce	
Fritto misto (1, 4, 5, 14)	30
Mixed fried seafood	
Aragosta* alla catalana (2, 6, 9, 10)	(all'etto / per 100 g) 14
Catalan-style spiny lobster	
Pescato del giorno	(all'etto / per 100 g) 8
Catch of the day	

* 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



PER CHI NON AMA IL MARE

For Those Who Prefer Land Dishes

	€
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala (7)	20
Parma ham with buffalo mozzarella	
Insalata caprese con pomodori cuore di bue e mozzarella di bufala (7)	16
Caprese salad with oxheart tomatoes and buffalo mozzarella	
Paccheri ai tre pomodorini e basilico (1)	16
Paccheri pasta with three tomato varieties and basil	
Calamarata cacio e pepe (1, 7)	15
Calamarata pasta with cacio e pepe	
Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte (1, 5, 7)	25
Milanese-style veal cutlet with French fries	
Filetto alla Luigi su bruschetta con porcini e tartufo nero (1, 7)	32
Luigi-style beef fillet on bruschetta with porcini mushrooms and black truffle	

CONTORNI

Side Dishes

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

* 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



DOLCI DELLA CASA

Homemade Desserts

	€
Frutti di bosco con gelato alla vaniglia (7) Wild berries with vanilla ice cream	10
Tagliata di frutta fresca Sliced fresh fruit	15
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia (1, 3, 7) Tarte Tatin with vanilla ice cream	10
Tiramisù (1, 3, 7) Tiramisù	10
Peccato al cioccolato con salsa inglese e fragole (1, 3, 7) Chocolate delight with custard sauce and strawberries	10
Crema catalana con fragole sciroppate (3, 7) Crème Catalana with syruped strawberries	10
Cialda con crema al mascarpone e lamponi glassati (1, 3, 7) Wafer with mascarpone cream and glazed raspberries	12
Salame al cioccolato con gelato al bergamotto (1, 3, 5, 7, 8) Traditional chocolate salami served with bergamot ice cream	10

* 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



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE 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."