

SENZA FUOCO

SELEZIONE DI TARTARE**

selezione di tartare di tonno,
gambero rosso e branzino
tartare selection of tuna, red shrimps, sea bass
€ 25.00

OSTRICHE

selezione di ostriche Special de Claire,
Cocktail, Fine de Claire
*oyster selection of Special de Claire,
Cocktail, Fine de Claire*
€ 28.00

ACCIUGHE

del mar Cantabrico con pan brioche e burro
cantabrian anchovies with brioche bread and butter
€ 22.00

CARPACCIO DI TONNO**

insalatina di sedano croccante, olio di oliva
extravergine Toscano, emulsione di mela verde
*tuna carpaccio with crispy celery salad, Tuscan olive
oil and green apple emulsion*
€ 19.00

BATTUTO DI BRANZINO**

olio di oliva extravergine allo zenzero
con spinacino croccante
*sea bass carpaccio, ginger extra virgin olive oil
and crispy baby spinach*
€ 17.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI*

insalatina frisée, salicornia
con aceto balsamico bianco di Modena
*red shrimps carpaccio, frisée salad, samphire
with Modena white balsamic vinegar*
€ 24.00

ANTIPASTI

POLPO*

grigliato su spuma di patata arrosto
con salsa di vinaigrette mediterranea
*grilled octopus on a foam of roasted potatoes
with Mediterranean vinaigrette*
€ 21.00

CALAMARETTO SPILLO E CROCCHETTA DI GAMBERO ROSSO

fritti, serviti con salsa maionese fatta in casa
*fried baby squid and red shrimp croquette,
served with home made mayonnaise*
€ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

rosolate in crosta di mandorla, bagnacauda
e funghi finferli
*pan fried scallops with shaved almonds, bagna
cauda sauce and chanterelles mushrooms*
€ 21.00

KING CRAB

polpa di granchio reale servita tiepida, pomodorini
grigliati al timo e olio di oliva extra vergine Toscano
*warm king crab meat with grilled cherry tomatoes,
thyme and Tuscan extra virgin olive oil*
€ 35.00

CROSTACEI E MOLLUSCHI

serviti tiepidi, verdure croccanti, olio di oliva
Toscano e zest di limone
*warm shellfish with crispy vegetables,
Tuscan olive oil and lemon zest*
€ 24.00

TONNO TONNATO

scottato in padella, avvolto con erbe invernali
*pan seared warm tuna on a tuna sauce,
wrapped in winter herbs*
€ 19.00

BACCALA

mantecato con chips di polenta croccante
creamed cod fish with crispy chips of polenta
€ 20.00

FLAN DI FUNGHI PORCINI

su leggera fonduta di Parmigiano reggiano
di 24 mesi e lamelle di tartufo nero
*porcini mushrooms flan on a light fondue of 24
months Parmesan cheese and shaved black truffle*
€ 22.00

BURRATINA

con cime di rapa saltate, emulsione di pomodoro,
origano e chips di pane
*burrata cheese with sautéed turnip tops,
tomato emulsion, oregano and bread chips*
€ 18.00

CULATELLO DI ZIBELLO

affettato finemente e accompagnato dalla nostra
giardiniera fatta in casa
*culatello from Zibello served with homemade
mixed pickled vegetables*
€ 17.00

PRIMI PIATTI

CREMA DI VERDURE

servita con crostini di pane fatto in casa
vegetable soup served with homemade croutons
€ 14.00

SPAGHETTO SENATORE CAPPELLI ALLE VONGOLE VERACI

saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti Senatore Cappelli with clams
€ 21.00

RAVIOLINO*

ripieno di burrata, arricchito con code
di gamberi rossi e pomodoro datterino
*homemade raviolo stuffed with burrata cheese,
red shrimps and cherry tomato*
€ 22.00

TONNARELLO

ai funghi porcini, Parmigiano reggiano 24 mesi
al profumo di timo
*tonnarello pasta with porcini mushrooms, 24 months
Parmigiano Reggiano and thyme*
€ 20.00

CAPPELLETTO

ripieno di crostacei e molluschi, salsa bisque e semi
di senape di Dijon
*cappelletto pasta stuffed with shellfish, bisque sauce
and Dijon mustard seeds*
€ 22.00

LINGUINE SENATORE CAPPELLI

con calamaretti spillo, cozze, vongole
e una punta di peperoncino
*linguine Senatore Cappelli with clams, baby squids,
mussels and fresh chilly*
€ 22.00

SPAGHETTONI SENATORE CAPPELLI CON SCAMPI DEL MEDITERRANEO*

profumati all'aglio, polvere di taralli con pomodoro
secco e peperoncino
*spaghettoni Senatore Cappelli with Mediterranean
langoustines, garlic, taralli bread crumble,
dried tomatoes and chilly*
€ 22.00

CHITARRA AI FRUTTI DI MARE

con olive taggiasche, capperi in fiore
e bottarga di tonno
*seafood chitarra spaghetti with Taggiasche olives,
pickled flower bud and tuna bottarga*
€ 22.00

TAGLIATELLA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

a base di filetto di manzo e vitello,
leggermente rosso
tagliatelle with Bolognese ragout sauce
€ 18.00

PACOTE SENATORE CAPPELLI AL POMODORO

basilico fresco e pomodoro datterino
*pachote Senatore Cappelli with cherry tomatoes
and fresh basil*
€ 16.00

DALL'ORTO

PUREA DI PATATE

mashed potatoes
€ 8.00

SPINACI

saltati con cipollotto fresco
sautéed spinach with fresh spring onion
€ 8.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

composizione di verdure miste cotte al forno
assorted baked vegetables
€ 8.00

PRIMIZIE DELL'ORTO

cotte a vapore e servite al naturale
firstling vegetables steamed and served natural
€ 8.00

SECONDI PIATTI

BRANZINO

al sale
sea bass baked in a crust of white salt
€ 8.50 all'etto

ORATA

alla griglia
grilled sea bream
€ 8.50 all'etto

PEZZOGNA

all'acqua pazza
acqua pazza stile red sea bream
€ 8.50 all'etto

SAN PIETRO

con patate e carciofi
John Dory with potatoes and artichokes
€ 8.50 all'etto

ROMBO

patate e funghi
baked turbot with potatoes and mushrooms
€ 8.50 all'etto

OMBRINA

cotta al forno con erbe aromatiche, pomodorini,
cozze, cipollotto e cavolo nero
*baked umbrine with aromatic herbs, cherry tomatoes,
mussels, spring onion and black cabbage*
€ 31.00

BRANZINO

scottato in padella su un letto di funghi finferli
e battuto di pomodoro secco
*pan seared sea bass served with chanterelle
mushrooms and chopped dried tomatoes*
€ 30.00

LA NOSTRA CATALANA DI ASTICE

con pomodorini e cipolla rossa di Tropea
condita con olio di oliva
*steamed lobster with cherry tomatoes,
Tropea onion and olive oil dressing*
€ 45.00

TONNO

in crosta di sesamo nero scottato in padella
e salsa di pappa al pomodoro
*pan seared tuna in a black sesame crust served
with pappa al pomodoro sauce*
€ 31.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA*

cotti al naturale profumati con rametti di rosmarino,
accompagnati da verdure cotte al forno
*grilled Mediterranean squids with rosemary
and baked vegetables*
€ 28.00

TARTARE DI FILETTO

accompagnato da caprino vaccino,
pomodoro datterino confit e radicchio tardivo
*beef fillet tartare served with goat cheese, confit
cherry tomato and radicchio*
€ 26.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella con carciofi finissimi saltati
in olio di oliva extravergine Toscano
*pan fried beef fillet served with sautéed thinly
sliced artichokes*
€ 30.00

LA NOSTRA MILANESE ALTA

impanata con battuto di erbe aromatiche e grissini
croccanti piemontesi, servita con rucola e pomodorini
*veal milanese breaded with aromatic herbs
and grissini from Piedmont, served with rocket
salad and cherry tomatoes*
€ 30.00

COSTINE DI AGNELLO

della Nuova Zelanda rosolate in padella
con spinaci e pomodorini stufati
*pan fried New Zealand lamb chops with stewed
spinach and cherry tomatoes*
€ 30.00

GALLETTO NOSTRANO

croccante con patate novelle al forno
e salsa al rosmarino
*crispy local cockerel served with roasted potatoes
and rosemary sauce*
€ 28.00

- IVA inclusa
- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala
- *Possono essere congelati

- Tax included
- List of allergens available upon request Please ask the dining room staff
- *Frozen items

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente
crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

**Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone
pre-cleaning treatments in compliance with the requirements of Reg.
EC 853/2004.