

# SENZA FUOCO

## OSTRICHE

GILLARDEAU - BARRAU - FINE DE CLAIRE  
piatto con 6 pezzi - *selection of 6 oysters*

€ 28.00

## AL PEZZO

GILLARDEAU - BARRAU - FINE DE CLAIRE  
€ 6.00 € 5.00 € 5.00

## SELEZIONE DI TARTARE\*\*

TONNO - GAMBERO ROSSO - BRANZINO  
TUNA - RED SHRIMP - SEABASS  
piatto misto con 3 tartare - *selection of 3 tartares*

€ 25.00

## TARTARE

TONNO TUNA	GAMBERO ROSSO RED SHRIMP	BRANZINO SEABASS
€ 22.00	€ 25.00	€ 20.00

## CROSTACEI\*

SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI  
DEL MEDITERRANEO  
SELECTION OF CRUSTACEANS  
la nostra selezione con 6 crostacei misti  
*selection of 6 mixed shellfish*

€ 28.00

## AL PEZZO

GAMBERO DEL MEDITERRANEO  
MEDITERRANEAN SEA SHRIMP

€ 6.00

GAMBERO ROSSO DI SICILIA  
SICILIAN RED SHRIMP

€ 5.00

SCAMPETTI DEL MAR IONIO  
"IONIO SEA "BABY LANGOUSTINES

€ 5.00

## CARPACCIO DI TONNO\*\*

rosso, arance a vivo,  
crostini di pane e salsa ravigote  
*red tuna carpaccio, fresh orange,  
croutons served with ravigote sauce*

€ 18.00

## BRANZINO\*\*

con salsa al Pernod e lime, cipolla rossa,  
peperone dolce e semi tostati  
*sea bass with fennel and lime sauce,  
grain mustard seeds, roasted seeds*

€ 17.00

## MARINATO DI RICCIOLA\*\*

al martini dry, fantasia di verdure baby  
e germoglietti di erba cipollina  
*marinated Yellowtail in a vermouth dry martini,  
selection of baby vegetables and chives sprout*

€ 20.00

## BATTUTO DI GAMBERI ROSSI\*

insalatina frisee, asparagini e salicornia  
con emulsione alla mela verde  
*red shrimps carpaccio, frisee lettuce and  
salicornia with green apple emulsion*

€ 24.00

# ANTIPASTI

## POLPO\*

scottato alla piastra con purea  
di ceci e scarola stufata  
*grilled octopus, chick peas puree  
and brased escarole*

€ 20.00

## FRITTO MISTO\*

con mazzancolle, calamari e pesciolini,  
servito con salsa tartara  
*italian style fried fish plate with shrimps,  
squids, white fish served with tartar sauce*

€ 22.00

## BACCALA'

in pastella accompagnato da una  
selezione di salse fatte dallo chef  
*cod fish fried in Italian batter served  
with a selection of chef's sauces*

€ 17.00

## LA NOSTRA CATALANA DI KING KRAB

ai pomodorini gialli e rossi, servita con  
cracker alla paprika e cipolla di Tropea  
*King Crab Catalana style, yellow and red tomatoes,  
served with paprika flavored cracker*

€ 35.00

## VITELLO CALDO

su salsa tonnata con cialdina di  
pane casareccio e cavolo nero  
*warm veal with tuna sauce,  
homemade bread tuille and black Kale*

€ 19.00

## CARCIOFO

cotti con carote novelle, verdure,  
maggiorana fresca e vino bianco, guarniti con  
veli di Parmigiano Reggiano morbido 24 mesi  
*braised artichokes cooked in white wine,  
spring vegetables and dry aged  
Parmigiano Reggiano 24 months*

€ 16.00

## TARTARE DI FILETTO

alla senape di Dijon e crudité  
di funghi selvatici  
*tenderloin beef tartare with Dijon  
mustard sauce and wild mushrooms*

€ 20.00

## BURRATINA

crema di cime di rapa, salsa di  
pomodorino ciliegia e cracker salato  
*burratina cheese with turnips cream,  
cherry tomatoes sauce and crispy cracker*

€ 18.00

# PRIMI PIATTI

## SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI ALLE VONGOLE VERACI

saltati in salsa alla loro acqua di cottura  
*spaghetti Senatore Cappelli with clams*

€ 21.00

## RAVIOLINO\*

ripieno di burrata, arricchito con code  
di gamberi rossi, alla colatura di alici di Cetara

*homemade raviolo stuffed with burrata,  
red shrimps, anchovies essence from Cetara*

€ 22.00

## RISOTTO CARNAROLI ALLA PESCATORA\*

con ragù di calamari e molluschi,  
al sapore leggermente piccante

*seafood risotto carnaroli with calamari  
ragout and shellfish, in a light spicy sauce*

€ 22.00

## TORTELLO ARTIGIANALE

ripieno di baccalà mantecato,  
burro alla Mediterranea,  
macchiato con salsa di cipolle

*homemade ravioli filled with cod,  
Mediterranean butter, white onions sauce*

€ 20.00

## LINGUINE SENATORE CAPPELLI AI FRUTTI DI MARE

con crostacei e molluschi, branzino,  
tonno e una punta di peperoncino

*linguine Senatore Cappelli with  
Mediterranean fish ragout sauce, crustaceans,  
calamari, sea bass, tuna and fresh chilly*

€ 22.00

## SPAGHETTONI SENATORE CAPPELLI CON SCAMPI DEL MEDITERRANEO\*

profumati all'aglio, polvere di taralli  
con pomodoro secco e peperoncino

*spaghettoni chitarra Senatore Cappelli  
with Mediterranean langoustines, garlic,  
taralli bread crumble, dry tomatoes and chilly*

€ 22.00

## FUSILLO ARTIGIANALE CON CANOCCHIE

saltati con aglio, olio di oliva extravergine  
e pomodorini freschi

*mantis shrimp fusilli, garlic, extra virgin  
olive oil and fresh cherry tomatoes*

€ 19.00

## TAGLIATELLA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

a base di filetto di manzo  
e vitello, leggermente rosso

*tagliatelle with Bolognese ragout sauce*

€ 18.00

## PACCHERO SENATORE CAPPELLI AL POMODORO

basilico fresco e pomodori datterino

*pacchero Senatore Cappelli with  
cherry tomatoes and fresh basil*

€ 16.00

## CREMA DI VERDURE

guarnita con crostini di pane fatto in casa  
*vegetable soup served  
with homemade croutons*

€ 14.00

# DALL'ORTO

## PATATE AL FORNO

*Baked potatoes*

€ 8.00

## MISTICANZA D'INSALATE

con citronette e crostini di pan brioche  
*mix leaves salad served with homemade  
citronette and pan brioche croutons*

€ 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 steam cooked  
and served natural*

€ 8.00

# SECONDI PIATTI

## PESCATO DEL GIORNO

cotto a piacere, al sale, alla griglia  
o all'acqua pazza

*fish of the day, baked in salt,  
grilled or steamed*

€ 85,00 al Kg

## OMBRINA

cotta al forno con bouquet aromatico  
di pomodorini, zucchine, cipollotto,  
porro e erbe aromatiche

*baked umbrine with bouquet of cherry  
tomatoes, spring onion, zucchini,  
leek and aromatic herbs*

€ 30.00

## OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE

con gremolada di rosmarino,  
prezzemolo e zest di limone

*braised monkfish with gremolada sauce,  
rosemary, parsley and a lemon zest*

€ 26.00

## TONNO CROCCANTE

cotto in padella, impanato con granella  
di taralli, crema di cavolfiore,  
zest di limone leggermente canditi

*crispy pan seared tuna with homemade taralli  
powder, cauliflower foam and lemon zest*

€ 30.00

## CALAMARI DEL MEDITERRANEO ALLA PIASTRA\*

cotti al naturale profumati con rametti  
di rosmarino, accompagnati  
da verdure cotte al forno

*grilled Mediterranean calamari with  
rosemary leaves and baked vegetables*

€ 27.00

## SCAMPONI GRATINATI\*

con insalatina di finocchi e arance  
servito con crostini al burro

*gratin langoustine with fennel and  
orange salad served with butter croutons*

€ 130.00

## CERNIA DEL MEDITERRANEO

cotto al forno al profumo di Vernaccia  
con patate e carciofi

*grouper baked with the scent of Vernaccia,  
potatoes and artichoke*

€ 32.00

## PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA

cotta in padella, aglio e olio extra vergine  
di oliva, pomodorini e peperoncino dolce  
*wild red bream, garlic and olive oil,  
cherry tomato and chili*

€ 85.00 al Kg

## GUANCINA DI MANZO\*

brasata agli agrumi, morbido di patate  
e radici autunnali

*braised beef chick with mush potatoes  
and wild roots*

€ 27.00

## 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 tomato*

€ 29.00

# NON SOLO PESCE

## CULATELLO DI ZIBELLO

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

€ 16.00

## SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

con carciofi e peperoncino dolce  
*spaghettoni carbonare with artichoke and chilly*

€ 19.00

## TAGLIATA DI SCOTTONA

alla griglia servita con insalatina di  
puntarelle tiepida e salsa al limone  
*grill entrecôte served with warm  
baby chicory salad and lemon sauce*

€ 28.00

## PLUMA IBERICA

cotta a bassa temperatura  
e scottata alla piastra,  
servita con cime di rapa al salto  
leggermente piccanti

*slow cooked and grill seared Iberian  
pork shoulder served with lightly spice  
sautéed wild broccoli*

€ 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.