

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 homemade mayonnaise

€ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

rosolate in padella con olio di oliva al sapore di capperi e acciughe
pan fried scallops with flavored capers, olive oil and anchovies

€ 21.00

KING CRAB

polpa di granchio reale servita tiepida, crema di burrata e asparago croccante
warm king crab meat with burrata cream, crispy asparagus

€ 35.00

Senza Fuoco

SELEZIONE DI TARTARE**

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

€ 22.00

OSTRICHE

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

€ 28.00

Antipasti

COZZE

cotte con pomodorino, aglio e olio di oliva Toscano servite con pane casereccio
sautéed mussels with cherry tomato, garlic, olive oil and homemade crouton

€ 18.00

ACCIUGHE

del mar Cantabrico con pane carasau, burro e pinzimonio croccante di stagione
cantabrian anchovies with carasau bread, butter and crispy seasonal pinzimonio

€ 22.00

BURRATINA

con panzanella Toscana, emulsione di pomodoro e origano Pugliese
burrata cheese with Tuscan panzanella, tomato emulsion and Apulian oregano

€ 18.00

FLAN DI PISELLI

su leggera fonduta di taleggio e lamelle di tartufo nero
green pea flan on a light fondue of Taleggio cheese and shaved black truffle

€ 20.00

Senza Fuoco

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 GAMBERI ROSSI*

cuore di lattuga croccante, tapenade di olive nere, con vinaigrette all'arancio
pounded red shrimps with crispy Romaine hearts, black olives tapenade and orange vinaigrette

€ 24.00

Primi Piatti

CREMA DI VERDURE

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

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE ALLE VONGOLE VERACI

saltato nella loro acqua di cottura
spaghetti Gentile with clams

€ 20.00

RAVIOLINO*

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

€ 21.00

TAGLIOLINO

al pesto di basilico, pinoli,
tartare di ricciola
*homemade tagliolino with fresh basil
pesto sauce and amberjack tartare*

€ 21.00

LINGUINE GENTILE

con calamaretti spillo, cozze,
vongole e una punta di peperoncino
*linguine Gentile with clams,
baby squids, mussels and chilly pepper*

€ 22.00

GNOCCHETTI DI PATATE CON SCAMPI DEL MEDITERRANEO*

profumati all'aglio con pomodoro secco
e peperoncino
*homemade potato gnocchi with Mediterranean
langoustines, garlic, dried tomatoes and chilly pepper*

€ 22.00

CHITARRA AI FRUTTI DI MARE

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

€ 22.00

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

a base di filetto di manzo e vitello,
leggermente rosso
*homemade tagliatelle with Bolognese
ragout sauce*

€ 18.00

Secondi Piatti

BRANZINO

al sale
sea bass baked in a crust of white salt

€ 9.00 all'etto

PEZZOGNA

all'acqua pazza
acqua pazza stile red sea bream

€ 9.00 all'etto

SAN PIETRO

con patate e asparagi
*John Dory with potatoes
and asparagus*

€ 9.00 all'etto

ROMBO

pomodorini, capperi in salina
e olive taggiasche
*brill with salted capers
and Taggiasca olives*

€ 9.00 all'etto

FANTASIA DI PESCI

cotti alla griglia con caponatina Siciliana
*grilled selection of seafood
with Sicilian caponatina vegetables*

€ 36.00

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

RICCIOLA

scottata in padella, accompagnata con pappa
al pomodoro, al profumo di limone di Sorrento
*pan seared amberjack with pappa al pomodoro
and a scent of Sorrento lemon*

€ 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

Secondi Piatti

TARTARE DI FILETTO

accompagnato da caprino vaccino,
pomodoro datterino confit e asparago verde
*beef fillet tartare served with goat cheese,
confit cherry tomato and green asparagus*

€ 24.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella con spinaci novelli croccanti,
nuvola di patate e sentore di pepe verde
*pan fried beef fillet served with sautéed thinly
sliced spinach, potato foam and a scent
of green pepper*

€ 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

GALLETTO NOSTRANO

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

€ 27.00

Dall'Orto

PUREA DI PATATE

potato purée

€ 10.00

SPINACI

saltati con olio evo
sautéed spinach with olive oil

€ 10.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

composizione di verdure miste cotte alla griglia
assorted grilled vegetables

€ 10.00

PRIMIZIE DELL'ORTO

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

€ 10.00

Coperto: € 5.00 - Cover charge: € 5.00