



ALTO

L'ANGOLO DEL CRUDO *(Raw Fish Selection)*

Acciughe del Mar Cantabrico, Selezione "Oro" servite con Pane e Burro di Malga Montato (1-4-7) <i>Cantabrian Sea Anchovies, Selection "Oro" served with Bread and Butter</i>	22
Tartare di Tonno, Lamponi, Misticanza (4-9) <i>Tuna Tartare, Raspberries, Mixed Salad</i>	26
Tartare di Pescato del giorno, Sedano, Mela Verde e Bottarga (4-9) <i>Tartare of the Day, Celery, Green Apple and Roe</i>	26
Battuto di Gambero Bianco, Fragoline di Bosco e Rucola (2) <i>White Shrimp Carpaccio, Wild Berries, Arugola</i>	26
Grand Plateau di Molluschi e Crostacei (2-14) (per 2 persone) <i>Grand Plateau of Shellfish and Crustaceans (for 2 people)</i>	86
Crudo di Crostacei in base alla disponibilità (2) <i>Shellfish Crudo (depending on availability)</i>	18/hg

SELEZIONE DI OSTRICHE *(Oysters)*

Anceline N2 (14)	10
Gillardeau N1 (14)	10
Royal David Hervé N1 (14)	10
Regal Selezione Oro N1 (14)	12



ANTIPASTI DALLA CUCINA *(Fish Starters)*

Frittura di pescato del giorno, Maionese al Limone (1-3-4) <i>Fried Fish of the day, Lemon Mayonnaise</i>	22
Speck di Tonno servito con Focaccia e Burro di Malga Montato (1-4-7) <i>Tuna Speck with Focaccia and Butter</i>	22
Trippetta di Rana Pescatrice, Menta e Pecorino (4-7-9) <i>Monkfish Tripe, Mint and Pecorino Cheese</i>	22
Saltimbocca di Capesante (1-14) <i>Scallops «Saltimbocca» with Parma Ham and Sage</i>	24
Baccalà mantecato, in crosta di Frutta Secca, Lavanda e Timo (1-4-7-8) <i>Creamed Cod, in a dried Fruit crust, Lavender and Thyme</i>	24
Moscardini alla Vaccinara e Polenta Bianca (8-9-14) <i>Stewed baby Octopus in Tomato sauce and White Polenta</i>	24
Mazzancolle, Patanegra e Tartufo Nero (2-7) <i>King Prawns, Patanegra Ham and Black Truffle</i>	26



LA GASTRONOMIA *(Cold Cuts and Cheeses)*

Mozzarella di Bufala DOP, Datterini e Basilico (7) <i>Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes and Basil</i>	20
Prosciutto crudo di Bassiano, Mozzarella di Bufala DOP (7) <i>Bassiano Ham, Buffalo Mozzarella</i>	22
Burratina d'Andria, Alici del Cantabrico selezione «Oro» (4-7) <i>Burrata Cheese, Cantabrian Anchovies selection «Oro»</i>	22
Prosciutto Patanegra e Pan con Tomate (1) <i>Patanegra Ham and Pan con Tomate</i>	36

VERDURE *(Vegetables)*

Misticanza <i>Mixed Salad</i>	12
Cicoria di Campo, Aglio, Olio e Peperoncino <i>Field Chicory, Garlic, Oil and Chili Pepper</i>	12
Scarola, Alici, Uvetta e Pinoli <i>Escarole, Anchovies, Raisin and Pine Nuts</i>	12
Patate al Forno <i>Baked Potatoes</i>	12
Carciofi alla Romana <i>Artichokes «Roman» style with Garlic, Parsley and Mint</i>	12
Parmigiana di Melanzane (7) <i>Eggplant Parmigiana</i>	18



PRIMI PIATTI (*Pasta*)

Tagliolino al Pomodoro fresco, Basilico (1-3) <i>Tagliolino with fresh Tomato, Basil</i>	22
Pacchero al Ragout bianco di Cortile, Arancia e Spinacino (1-3-9) <i>Pacchero with white Meat Ragout, Orange, Spinach</i>	24
Gnocchetti ai Frutti di Mare (1-2-4-14) <i>Gnocchetti with Seafood</i>	26
Spaghettoni Monograno Felicetti alle Vongole, Cime di Rapa e Bottarga (1-4-14) <i>Spaghetti with Clams, Turnip Greens and Roe</i>	28
Tortello Cacio e Pepe, Scampi crudi, Carciofi croccanti e Limone Nero (1-2-3-7) <i>Tortello Cacio e Pepe, raw Scampi, Artichokes and Black Lemon</i>	28
Linguine Pastai Gragnanesi ai Ricci di Mare (1-14) <i>Linguine Pastai Gragnanesi with Sea Urchins</i>	32
Tagliolini all'Astice (1-2-3) <i>Tagliolini with Lobster</i>	32



SECONDI PIATTI *(Main Courses)*

Tonno Rosso alla Plancia, Teriyaki all'italiana, Misticanza e Datterini (4-6) <i>Grilled Red Tuna, italian Teryiaky Sauce, Mixed Salad and Tomatoes</i>	30
Frittura di Calamari e Gamberi (1-2-14) <i>Fried Shrimp and Squid</i>	30
Baccalà in oliocottura, Crema di Castagne al Rosmarino, Carpaccio di Carciofi (4) <i>Salted Cod, Chestnuts cream with Rosemary, Artichokes Carpaccio</i>	32
Pescato del giorno Arrosto oppure al Sale servito con Patate e Carciofi (4) <i>Fish of the day Baked in Salt crust or Roasted served with Potatoes and Artichokes</i>	11/hg
Catalana Imperiale di Crostacei (2-9-10) <i>Imperial Crustaceans Catalana</i>	18/hg
Filetto di Manzo al Rosmarino, Patate e Cicoria (9) <i>Beef Filet with Roasted Potatoes and Chicory</i>	32



DESSERT

Selezione di Gelati e Sorbetti (7) <i>Selection of Ice Creams and Sherbets</i>	12
Tagliata di Frutta di stagione <i>Seasonal Sliced Fresh Fruit</i>	15
Tarte Tatin di Zucca, Gelato al Cardamomo (1-3-7-12) <i>Pumpkin Tarte Tatin, Cardamome Ice Cream</i>	15
Semifreddo al Pistacchio, salsa al Cioccolato Fondente e Lamponi (1-3-7-8-12) <i>Pistachio Parfait, Dark Chocolate and Raspberries sauce</i>	15
Tiramisù (3-7-12)	15
Bombette Calde alla Crema (1-3-7) <i>Fried «Donuts» filled with Cream</i>	15
Creme Brulè al cioccolato Fondente e Fava di Tonka (3-7-12) <i>Dark Chocolate Creme Brulè and Tonka Bean</i>	15



L'attività viene svolta all' interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Alcuni prodotti possono essere abbattuti e conservati a temperature idonee oppure congelati in assenza di prodotto fresco; dunque non possono essere contrassegnati con un (*) poichè variabili. PER QUALSIASI DUBBIO E/O CHIARIMENTO SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

The activity is carried out inside the same building therefore it is impossible to avoid the potential cross contamination even on foods that do not contain it in formulation and/or recipe. Fresh and/or frozen food may be used depending on seasonality and availability. Some products can be killed and stored at suitable temperatures or frozen in absence of fresh product; therefore they cannot be marked with a (*) as they vary. FOR ANY QUESTIONS AND/OR CLARIFICATION, PLEASE CONTACT THE ROOM STAFF.

ALLERGENI ALIMENTARI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

- 1.Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2.Crostacei e prodotti derivati
- 3.Uova e prodotti derivati
- 4.Pesce e prodotti derivati
- 5.Arachidi e prodotti derivati
- 6.Soja e prodotti derivati
- 7.Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8.Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9.Sedano e prodotti derivati
- 10.Senape e prodotti derivati
- 11.Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO₂
- 13.Lupini e prodotti derivati
- 14.Molluschi e prodotti derivati

FOOD ALLERGENS AND THOSE PRESENT IN OUR FOOD FORMULATIONS

- 1.Cereals containing gluten (i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products
- 2.Crustaceans and derived products
- 3.Eggs and derived products
- 4.Fish and fish products
- 5.Groundnuts and derived products
- 6.Soya and derived products
- 7.Milk and milk products, including lactose
- 8.Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (Western *anacardium*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*) pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
- 9.Celery and derived products
- 10.Mustard and mustard products
- 11.Sesame seeds and derived products
- 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/Kg or 10mg/L expressed as SO₂
- 13.Lupins and derived products
- 14.Molluscs and derived products