



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 Anchovies, selection «Oro» served with bread and butter</i>	20
Tartare di tonno, lamponi, misticanza (4-9) <i>Tuna tartare, raspberries, mixed salad</i>	24
Tartare di pescato del giorno, sedano, fragoline di bosco e bottarga (4-9) <i>Tartare of the day, celery, wild berries and bottarga</i>	26
Battuto di gambero bianco, insalata di carciofi e rucola (2) <i>White shrimp carpaccio, artichokes salad and rucola</i>	26
Grand plateau di molluschi e crostacei (2-14) (per 2 persone) <i>Grand plateau of shellfish and crustaceans (for 2 people)</i>	84
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
Saltimbocca di capesante (1-14) <i>Scallops «Saltimbocca» with Parma ham and sage</i>	24
Polpo arrosto, carciofi e topinambur (10-14) <i>Salted octopus, roman and jerusalem artichokes</i>	24
Moscardini alla «Vaccinara» (1-8-9-14-15) <i>Stewed baby octopus in tomato sauce</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>	28

VERDURE *(Vegetables)*

Misticanza <i>Mixed salad</i>	12
Cicoria di campo, aglio, olio e peperoncino (15) <i>Field chicory, garlic, oil and chili pepper</i>	12
Asparagi all'agro <i>Sweet and sour asparagus</i>	12
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	12
Carciofi alla «Romana» (15) <i>Artichokes «Roman» style with garlic, parsley and mint</i>	12
Parmigiana di melanzane (7) <i>Eggplant «Parmigiana»</i>	18



PRIMI PIATTI (*Pasta*)

Spaghettone Monograno Felicetti, pomodoro fresco, basilico (1-15) 22
Tagliolino with fresh tomato, basil

Pacchero al ragout bianco di cortile, arancia e spinacino (1-3-9-15) 24
Pacchero with white meat ragout, orange, spinach

Tagliolino rosso, crema di piselli, alici marinate, arancia e bottarga (1-3-4-15) 24
Red tagliolino, peas cream, marinated anchovies, orange and bottarga

Spaghettone Monograno Felicetti alle vongole, cime di rapa e bottarga (1-4-14-15) 26
Spaghetti with clams, turnip greens and bottarga

Tortello Cacio e Pepe, scampi crudi, carciofi croccanti e limone nero (1-2-3-7) 26
Tortello «Cacio e Pepe», raw scampi, artichokes and black Lemon

Linguine Pastai Gragnanesi ai ricci di mare (1-14-15) 30
Linguine Pastai Gragnanesi with sea urchins

Tagliolini all'astice (1-2-3-15) 30
Tagliolini with lobster



SECONDI PIATTI *(Main courses)*

Tonno rosso alla plancia, teriyaki all'italiana, misticanza e datterini (4-6) <i>Grilled red tuna, italian teriyaki 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 al rosmarino, crema di «Vignarola», tartufo nero estivo (4-Fave) <i>Salted cod, spring vegetables cream, black truffle</i>	32
Pescato del giorno arrosto oppure al sale servito con patate e carciofi (4) <i>Catch 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 artigianali <i>Ice creams selection</i>	12
Tagliata di frutta di stagione <i>Seasonal sliced fresh fruit</i>	15
Millefoglie al cioccolato bianco, bacche rosse, pepe rosa e basilico (1-7-12) <i>White chocolate millefeuille, red berries, pink pepper and basil</i>	15
Semifreddo alla nocciola, salsa all'arancia, croccante al caffè e zenzero candito (1-3-7-8-12) <i>Nuts parfait, orange sauce, crispy coffee and candy ginger</i>	15
Tiramisù (3-7-12)	15
Bombette calde alla crema (1-3-7) <i>Classic baby «Donuts» filled with vanilla cream</i>	15
Crema brulè al tè bianco fiorito (3-7-12) <i>White tea creme brulè</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
- 15.Contiene Aglio

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
- 15.Contains Garlic