



ALTO

ANTIPASTI DI MARE *(Fish starters)*

Selezione di ostriche (14) <i>Oysters selection</i>	A partire da 10/pz
Frittura di pescato del giorno, maionese al limone (1-3-4) <i>Fried fish of the day, lemon mayonnaise</i>	22
Saltimbocca di capesante (1-14) <i>Scallops «Saltimbocca» with Parma ham and sage</i>	24
Polpo arrosto, pesche e fagiolini (14) <i>Salted octopus, peaches and green beans</i>	24
Tartare di tonno, sedano e ciliegie (4-9) <i>Tuna tartare, celery and cherries</i>	24
Carpaccio di gambero rosso, fragoline di bosco e acetosa (2) <i>Red shrimp carpaccio, wild strawberries and sorrel</i>	26
Mazzancolle, Patanegra, ciliegie e rosmarino (2) <i>King prawns, Patanegra ham, cherries and rosemary</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



LE INSALATE (*Salads*)

Crudités di verdure (11-15) <i>Hummus di ceci, babaganoush di melanzane, agropiccante di peperoni</i> <i>Mixed raw vegetables, hummus, babaganoush, sweet and sour sauce</i>	16
Insalata mista estiva, datterini, cetrioli, albicocche, carote e mirtilli <i>Mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, apricots, carrots,</i> <i>blueberries</i>	18
Insalata di quinoa e salmone, spinacino, datterini, pesche e semi misti (4-11) <i>Quinoa and salmon salad, spinach, cherry tomatoes, peaches</i> <i>and mixed seeds</i>	22
Insalata di songino e mazzancolle, menta, pomodori verdi, fiori di zucca, mango e nocciole (2-8) <i>Corn lettuce and king prawns salad, mint, green tomatoes, zucchini</i> <i>flower, mango, chestnuts</i>	24

LA GASTRONOMIA (*Cold cuts and cheeses*)

Mozzarella di Bufala DOP, datterini e basilico (7) <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	20
Burratina d'Andria, alici del Cantabrico selezione «Oro» (4-7) <i>Burrata cheese, Cantabrian anchovies selection «Oro»</i>	22
Vitello tonnato (3-4) <i>Veal with tuna sauce</i>	22
Prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di Bufala DOP (7) <i>San Daniele ham, Buffalo mozzarella</i>	24
Prosciutto Patanegra e pan con tomate (1) <i>Patanegra ham and pan con tomate</i>	28



PRIMI PIATTI (*Pasta*)

Spaghettone Monograno Felicetti, pomodoro fresco, basilico (1-15) <i>Spaghetti with fresh tomato, basil</i>	22
Eliche Pastai Gragnanesi al pesto, stracciatella, pinoli, pomodorini Confit (1-7-8) <i>Eliche pasta with basil pesto, stracciatella cheese, pine nuts, baked tomatoes</i>	24
Tagliolino rosso, crema di piselli, alici marinate, arancia e bottarga (1-3-4-15) <i>Red tagliolino, peas cream, marinated anchovies, orange and bottarga</i>	24
Ravioli di baccalà alla «Trasteverina» (1-3-4-8) <i>Ravioli stuffed with creamed cod, tomato, raisin, pine nuts</i>	24
Spaghettone Monograno Felicetti alle vongole (1-14-15) <i>Spaghetti with clams</i>	26
Tortello Cacio e Pepe, gamberi rossi crudi, fiori di zucca e limone nero (1-2-3-7) <i>Tortello «Cacio e Pepe», raw red prawns, zucchini flowers and black lemon</i>	28
Tagliolini all'astice (1-2-3-15) <i>Tagliolini with lobster</i>	30



SECONDI PIATTI *(Main courses)*

Tonno rosso alla plancia, teriyaki all'italiana, caponatina di verdure (4-6-8-9) <i>Grilled red tuna, italian teriyaki sauce, mixed salad and vegetables «Caponata»</i>	28
Frittura di calamari e gamberi (1-2-14) <i>Fried shrimp and squid</i>	28
Trancio di pescato del giorno arrosto, salsa ai fiori di zucca e tenerumi (4-7) <i>Roasted fish of the day, zucchini flower sauce and green vegetables</i>	32
Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza (4) <i>Fish of the day «Acquapazza» style</i>	32
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

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
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	12
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	12
Caponatina di verdure (8-9) <i>Vegetables «Caponata»</i>	12



DESSERT

Selezione di gelati artigianali <i>Ice creams selection</i>	12
Tagliata di frutta di stagione <i>Seasonal sliced fresh fruit</i>	15
Panzanella ai frutti rossi, cioccolato bianco e pepe rosa (1-3-7-12) <i>«Panzanella» with red berries, white chocolate and pink pepper</i>	15
Semifreddo al limone, liquirizia e croccante di semi di papavero (1-3-7-8-12) <i>Lemon parfait, liquorice, crunchy with poppy seeds</i>	15
Tiramisù (3-7-12)	15
Bombette calde alla crema (1-3-7) <i>Classic baby «Donuts» filled with vanilla cream</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