

,

'NELL'EBBREZZA FELICE ABBRACCIANDO
SULLA TERRA TUTTO SI CONSUMA
L'AMORE ALL'ALBA SI TRASFORMA IN SCHIUMA'

- VINICIO CAPOSSELA, 'PRYN TYL' -

EXECUTIVE CHEF
DAVIDE CIANETTI

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the end.

TASTING MENU

A URBAN SEAFOOD TASTING EXPERIENCE

CRUDO DA'MARE ^[2,4,14]

DA'MARE RAW SELECTION: CARPACCIO AND TARTARE TRIS, SICILIAN RED PRAWN
[ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY]

CATALANA DI GAMBERONI ^[2]

PRAWN CATALAN, WARM POTATO SALAD, CHERRY TOMATOES,
ROCKET AND TROPEA ONION

GNOCCHETTI DI RICOTTA ^[1,3,4,7]

RICOTTA GNOCCHI, BROCCOLI CREAM, GARLIC AND OIL,
MARINATED ANCHOVIES, ROE

MINISTRA DEL PESCATORE ^[1,4,9]

FISHERMAN'S SOUP WITH ROCKFISH BROTH, MIXED PASTA

LOMO DI BACCALÀ AFFUMICATO ^[1,4,7]

SMOKED COD, RAISINS AND PINE NUTS ESCAROLE, FAKE BAGNA CAUDA

LIMONCELLO ^[1,3,7,8]

LEMON BAVARIAN CREAM, LIMONCELLO GELÈ, PINE NUTS CRUMBLE

€75 P.P.

DRINKS EXCLUDED

€25 P.P.

WINE PAIRING

THE MENU SHOULD BE ORDERED BY THE ENTIRE TABLE

CAVIALE

CAVIAR GIAVERI

SERVED WITH BLINIS AND CRÈME FRAÎCHE

BELUGA IMPERIAL	€120/20GR
OSIETRA CLASSIC	€50/20GR
SIBERIAN CLASSIC	€40/20GR

OSTRICHE

OYSTERS

OSTRICA MIGNON DI GORO ^[14]	€4 AL PZ
LEGRIS ^[14]	€5 AL PZ
GILLARDEAU ^[14]	€7 AL PZ
FLEUR POUR CARINE ^[14]	€8 AL PZ
REGAL SELEZIONE ORO ^[14]	€8 AL PZ
PLATEAU ROYAL ^[12PZ] ^[14]	€60
<i>4 POUR CARINE, 4 LEGRIS, 4 GILLARDEAU</i>	
RICCI DI MARE ^[SECONDO DISPONIBILITÀ] ^[14]	€4 AL PZ
<i>SEA URCHINS</i>	

CARPACCI E TARTARE

GRAN CRUDO DA'MARE ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2,4,14]}	€44 P.P.
<i>DA'MARE RAW SELECTION: CARPACCIO AND TARTARE TRIS, SCAMPI, PRAWNS, OYSTERS</i>	
CARPACCIO DI GAMBERO ^[2,7]	€32
<i>PRAWN CARPACCIO, BLACK TRUFFLE CAVIAR, GOAT CHEESE</i>	
CARPACCIO DI PESCE BIANCO ^[4]	€24
<i>WHITE FISH CARPACCIO, POMEGRANATE JELLY, ROMAN PUNTARELLE</i>	
TARTARE DI TONNO Balfego ^[1,4,12]	€26
<i>PUTTANESCA STYLE TUNA TARTARE, ANCHOVY MAYO AND OLIVE POWDER</i>	
TARTARE DI PESCE BIANCO ^[4]	€22
<i>WHITE FISH TARTARE, MANDARINS, BASIL AND FRIGGITELLI</i>	

ANTIPASTI

STARTERS

SAUTÉ DI COZZE ^[1,4,14] <i>MUSSELS SAUTÉ WITH BREAD CROUTONS</i>	€14
FRITTURA DI CALAMARI ^[1,14] <i>FRIED SQUID</i>	€22
FRITTURA DI MOSCARDINI ^[1,14] <i>FRIED BABY OCTOPUS</i>	€20
ALICI MARINATE ^[4] <i>MARINATED ANCHOVIES</i>	€14
INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI ^[2,4,14] <i>WARM CALAMARI SALAD, ARTICHOKE MARINATED IN LEMON</i>	€24
ARROSTICINI DI ALICI ^[1,4,5] <i>ANCHOVY SKEWERS, ROMAN PUNTARELLE</i>	€20
L'INTRUSO... JAMÓN BLÁZQUEZ ^[7] <i>JAMÓN BLÁZQUEZ 36 MONTHS RESERVE, WITH PAN DE TOMATE</i>	€30

CATALANA

CATALAN

WITH CHERRY TOMATOES, POTATOES, RED TROPEA ONION, BASIL, ROCKET

CROSTACEI ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2]} €12/100GR

PRAWNS, SHRIMPS, SCAMPI - CHOICE FROM THE CRUSTACEAN COUNTER

ASTICE ^[2] €16/100GR

CLAWED LOBSTER

ASTICE BLU ^[2] €18/100GR

BLUE CLAWED LOBSTER

ARAGOSTA ^[2] €20/100GR

SPINY LOBSTER

CICALA ^[2] €20/100GR

SLIPPER LOBSTER

CATALANA DI GAMBERONI ^[2] €25

PRAWN CATALAN

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON...

HOMEMADE TAGLIOLINI, DATTERINO TOMATO, GARLIC, OIL, BASIL

- ARAGOSTA ^[1,2,3,9] €20/100G
SPINY LOBSTER
- ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO ^[1,2,3,9] €18/100G
MEDITERRANEAN BLUE CLAWED LOBSTER
- ASTICE ^[1,2,3,9] €16/100G
CLAWED LOBSTER
- CICALA ^[1,2,3,9] €20/100G
SLIPPER LOBSTER

TAGLIOLINI BURRO E CAVIALE ^[1,3,4,7] €40
HOMEMADE TAGLIOLINI, BUTTER, LEMON, CAVIAR

PACCHERI DA'MARE ^[1,3,4,9,12] €25
PACCHERI, ROCK FISH SAUCE, VESUVIAN CHERRY TOMATOES, CAPERS, OLIVES

LINGUINE AI RICCI DI MARE ^[1,3,8,9,14] €28
LINGUINE, SEA URCHINS, SAFFRON, POTATOES, QUINOA

GNOCCHETTI DI RICOTTA ^[1,3,4,7] €22
RICOTTA GNOCCHI, BROCCOLI CREAM, GARLIC AND OIL, MARINATED ANCHOVIES, ROE

MINISTRA DEL PESCATORE ^[1,4,9] €24
FISHERMAN'S SOUP WITH ROCKFISH BROTH, MIXED PASTA

RISOTTO CON ZUCCA MANTOVANA ^[1,7,8,9,14] €26
MANTOVAN PUMPKIN RISOTTO, ROASTED CUTTLEFISH CARPACCIO, SQUID INK

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO ^[1,3,7,9] €20
TAGLIOLINI, WHITE RAGOUT, PARMIGIANO REGGIANO CREAM

FISH MARKET

SCAMPI ^[2] €12/100GR
SCAMPI

GAMBERO ROSSO DI MAZARA ^[2] €12/100GR
SICILIAN RED PRAWN FROM MAZARA

PESCATO LOCALE ^[SECONDO DISPONIBILITÀ] €10/100GR
*SPIGOLA, ORATA, DENTICE, PEZZOGNA, FRAGOLINO, SAN PIETRO,
ROMBO, SOGLIOLA, SCORFANO, GALLINELLA, OMBRINA
SEA BASS, SEA BREAM, RED SNAPPER, BLACKSPOT SEABREAM, COMMON
PANDORA, JOHN DORY, TURBOT, SOLE, SCORPION FISH, GURNARD, CROAKER*

*AL SALE, ALLA GRIGLIA, AL GUAZZETTO, ALLA MUGNAIA, AL FORNO CON PATATE O FRITTO
SALT-BAKED, GRILLED, GUAZZETTO STEW, MEUNIÈRE, BAKED WITH POTATOES, DEEP FRIED*

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ FELICE DI ASSISTERVI NELLA SCELTA DELLA MIGLIORE
COTTURA IN BASE AL TIPO DI PESCE SELEZIONATO
*OUR STAFF WILL BE GLAD TO HELP YOU CHOOSING THE BEST COOKING METHOD
BASED ON THE FISH SELECTED*

SIGNATURE

POLPO ARROSTITO ^[3,7,14] €28
ROASTED OCTOPUS, GRILLED AUTUMN VEGETABLES AND ITS SAUCES

LOMO DI BACCALÀ AFFUMICATO ^[1,4,7] €24
SMOKED COD, RAISINS AND PINE NUTS ESCAROLE, MODERN BAGNA CAUDA

L'INTRUSO...
FILETTO DI MANZO ^[9] €30
BEEF FILLET, ROASTED POTATOES

CONTORNI DI STAGIONE

SEASONAL SIDES

PUNTARELLE ALLA ROMANA ^[4] <i>ROMAN PUNTARELLE, GARLIC, ANCHOVY SAUCE</i>	€12
PATATE SFOGLIA AL FORNO <i>ROASTED POTATOES</i>	€9
VERDURA DI STAGIONE <i>SEASONAL VEGETABLES, SAUTÉED OR WITH GARLIC</i>	€9
CARCIOFO ALLA ROMANA <i>ROMAN-STYLE ARTICHOKE</i>	€9
INSALATA VERDE O MISTA <i>GREEN OR MIXED SALAD</i>	€7
PANNA OLIGOMINERALE COLLINE TOSCANE ^{0,75L} <i>LOW MINERALIZED 'PANNA' WATER 'COLLINE TOSCANE'</i> ^{0,75L}	€4
SANPELLEGRINO MINERALIZZATA ALPI OROBICHE ^{0,75L} <i>MINERALIZED 'SANPELLEGRINO' WATER 'ALPI OROBICHE'</i> ^{0,75L}	€4
ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE ^{0,75L} <i>NATURAL OR SPARKLING MICROFILTERED TAP WATER</i> ^{0,75L}	€3
PANE E SERVIZIO <i>BREAD AND SERVICE</i>	€3,5
CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FATTO IN CASA <i>BREADSTICKS, CRACKERS, ROSEMARY FOCACCIA, BUTTER BREAD ROLLS, CEREAL BREAD ROLLS</i>	€4
PASTA FRESCA E PANE SONO PRODOTTI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA <i>FRESH PASTA AND BREAD ARE DAILY PRODUCED BY OUR KITCHEN</i>	

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI - 15 FAVE

KIND CUSTOMERS ARE ADVISED THAT ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR RESTAURANT, SO ALLERGIC AND/OR INTOLERANT PERSONS ARE REQUESTED TO ASK THE STAFF FOR INFORMATION.

1 CEREALS - 2 CRUSTACEANS - 3 EGG - 4 FISH - 5 PEANUTS - 6 SOYA - 7 MILK - 8 NUTS - 9 CELERY - 10 MUSTARD 11 SESAME SEEDS - 12 SULPHUR DIOXIDE - 13 LUPINS - 14 MOLLUSCS - 15 FAVA BEANS

* IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, QUESTO POTREBBE ESSERE SOMMINISTRATO PREVIO TRATTAMENTO TERMICO. IL PESCE SOMMINISTRATO CRUDO È STATO ABBATTUTO, CONFORMAMENTE A QUANTO RICHIESTO DALLA CIRCOLARE MINISTERIALE DEL 17/02/2011. AI SENSI DEL REG.CE 1169/11.

** IN CASE OF UNAVAILABILITY OF THE FRESH PRODUCT, THIS COULD BE ADMINISTERED AFTER HEAT TREATMENT. THE FISH ADMINISTERED RAW WAS KILLED, IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF THE MINISTERIAL CIRCULAR OF 02/17/2011. PURSUANT TO REG.CE 1169/11.*

