



DIVERTITEVI !

Un viaggio culinario a sorpresa, curato dal nostro Chef, per regalarvi un'esperienza unica all'insegna della nostra tradizione e usanza di condividere a tavola il buon mangiare e bere all'italiana.

- Una selezione di antipasti da condividere
- Un assaggio di due primi
- Una scelta di carne o pesce
- Il Carosello del Pasticcere

ENJOY !

A surprise culinary journey, curated by our Chef, to give you a unique experience in the spirit of our tradition and the custom of sharing good food and drink the Italian way at the table.

- *A selection of appetizers to share*
- *A taste of two first courses*
- *A choice of meat or fish*
- *The Pastry Carousel*

95 (PERSONA / PERSON)



PLATEAU ROYAL

DI OSTRICHE GILLARDEAU, TARTUFI DI MARE, VONGOLE, SCAMPI,
GAMBERI ROSSI, TONNO E BRANZINO

*PLATEAU DE FRUITS DE MER WITH GILLARDEAU OYSTERS, SEA TRUFFLES,
CLAMS, PRAWNS, RED SHRIMPS, TUNA AND SEA BASS*

(A: 2,4,6,7,8,10,14) **

180

GRAN CRUDO

DI CERNA, TONNO E RICCIOLA CONDITE CON OLIO E LIMONE,
CIPOLLE DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E POMODORI CONFIT
E SERVITO CON FOCACCIA E STRACCIATA DI BUFALA

*RAW FISH CARPACCIO OF GROUPER, TUNA AND AMBERJACK DRESSED
WITH LEMON OIL, TROPEA ONIONS, TAGGIASCHE OLIVES, CAPERS
AND BUFFALO STRACCIATA CHEESE*

(A: 1,4,6,7,9) **

75

OSTRICHE GILLARDEAU FRANCIA

GILLARDEAU OYSTERS, FRANCE

48 (6 PCS)

POLPETTA AL RAGÙ NAPOLETANO

SERVITA CON PANE VASCUOTTO TRADIZIONALE
E FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO DI AGEROLA
*MEATBALL IN NEAPOLITAN RAGÙ SERVED WITH TRADITIONA
VASCUOTTO BREAD AND AGEROLA PROVOLONE DEL MONACO SAUCE*

(A: 1,3,6,7,8,9,12)

32

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA

CON ERBETTA CIOLLINA E LEMONGRASS
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH CHIVES AND LEMONGRASS

(A: 1,4,6,10) **

32





INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E FRUTTI DI MARE

CON PATATE E RUCOLA

WARM SALAD OF OCTOPUS AND SEAFOOD

WITH POTATOES AND ARUGULA

(A: 9,12,14)

38

SAUTE' DI VONGOLE

CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE AROMATICHE

CLAMS SAUTÉ SERVED WITH HERB-FLAVOURED TOASTED BREAD

(A: 1,6,9,12,14)

35

POLPETTA DI PESCE AZZURRO

SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE

BLUE FISH POLPETTE ON ZUCCHINI "SCAPECE" CREAM

(A: 1,3,4,6,7,8)

38

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, PESTO DI BASILICO

E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

EGGPLANT AND ZUCCHINI PARMESAN WITH BASIL PESTO,

SAN MARZANO TOMATO SAUCE

AND 36-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO FONDUE

(A: 7)

30



PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI

CON SALSA DI POMODORINI DATTERINI ROSSI E GIALLI ,
CREMA DI BASILICO E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO
*RAVIOLI CAPRESI WITH CHERRY TOMATO SAUCE, BASIL CREAM
AND PARMIGIANO REGGIANO FONDUE*

(A: 1,6,7,8,9) **

36

LINGUINE ALLA NERANO

CON ZUCCHINE, BASILICO E PROVOLONE DEL MONACO
LINGUINE WITH ZUCCHINI, MINT AND PROVOLONE DEL MONACO
(A: 1,7,9)
34

CANDELE ALLA GENOVESE

CON RAGÙ DI VITELLO E CIOPPOLA DI MONTORO
CANDELE PASTA WITH VEAL RAGOUT AND ONIONS FROM MONTORO
(A: 1,7,9,12) **
38

RISOTTO DEL BORGIO

MANTECATO AL LIMONE SFUSATO AMALFITANO
RISOTTO WITH SFUSATO LEMON FROM THE AMALFI COAST
(A: 7,9,12)
36

BAVETTE ALLE VONGOLE

BAVETTE PASTA WITH CLAMS
(A: 1,9,14)
40

LA PASTA DEL DIRETTORE

PASTA MISTA CON PATATE, TOTANI, GAMBERI E FRUTTI DI MARE,
PROFUMATA CON ZEST DI LIMONE SFUSATO AMALFITANO
*MIXED PASTA WITH POTATOES, CUTTLEFISH,
SHRIMPS AND SEAFOOD, SCENTED WITH ZEST OF SFUSATO LEMON
FROM THE AMALFI COAST*
(A: 1,2,4,7,9,12,14)
40





IL MARE IN TAVOLA

(A: 1,2,4,6,9,12,14)

LINGUINE CON ASTICE BLU

LA SUA BISQUE AROMATICA, POMODORINI ED ERBA CIPOLLINA

*LINGUINE WITH BLUE LOBSTER, ITS AROMATIC BISQUE,
CHERRY TOMATOES AND CHIVES*

MEZZO ASTICE / HALF LOBSTER

55

ASTICE INTERO / WHOLE LOBSTER

90

LINGUINE O RISOTTO ALL'ARAGOSTA

CON LA SUA BISQUE AROMATICA

LINGUINE OR LOBSTER RISOTTO WITH ITS AROMATIC BISQUE

MEZZA ARAGOSTA / HALF SPINY LOBSTER

120

ARAGOSTA INTERA / WHOLE SPINY LOBSTER

210

LINGUINA O RISOTTO ALLA PESCATORA

CON COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERI E MOLLUSCHI

*LINGUINA OR RISOTTO "PESCATORE" WITH MUSSELS, CLAMS,
SCAMPI, SHRIMPS AND SHELLFISH*

60





SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA
IN CROSTA DI SESAMO CON CAPONATINA DI VERDURE,
CREMA DI PISELLI E SALSA ALLA SOIA
YELLOWFIN TUNA STEAK IN A SESAME CRUST
WITH VEGETABLE CAPONATA, PEA CREAM AND SOY SAUCE
(A: 4,6,9,11,12) **
42

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
CON VERDURE DELL'ORTO E SALSA TARTARA
FRIED SHRIMP AND SQUID WITH GARDEN VEGETABLES AND TARTAR SAUCE
(A: 1,2,3,6,9,14) **
45

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA E POMODORINI
VEAL MILANESE WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES
(A: 1,3,7)
55

GALLETTO SAN BARTOLOMEO ALLA BRACE
AROMATIZZATO AL ROSMARINO E TIMO LIMONATO E ROSTI DI PATATE
SAN BARTOLOMEO COCKEREL, GRILLED AND FLAVORED WITH ROSEMARY
AND LEMON THYME, SERVED WITH POTATO ROSTI
(A: 6,7,9,10,12)
40

FILETTO DI MANZO AI 3 PEPI CON PEPPERONCINI VERDI DI FIUME
BEEF FILLET WITH THREE PEPPERS AND RIVER GREEN PEPPERS
(A: 9,12) GR. 250 **
55

CARCIOFO ALLA BRACE
IMBOTTITO CON PANE RAFFERMO, AGLIO, PREZZEMOLO E SERVITO
CON PATATE DOLCI, GLACE DI VERDURE E SPUMA DI PECORINO DI GROTTA
GRILLED ARTICHOKE STUFFED WITH STALE BREAD, GARLIC AND PARSLEY,
SERVED WITH SWEET POTATOES, VEGETABLE SAUCE
AND CAVE PECORINO FOAM
(A: 1,6,7,9,12) **
34



DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

ASTICE LOCALE ALLA GRIGLIA

GRILLED LOCAL LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT
150 (AL KG./PER KG.)

ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA

GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT
220 (AL KG./PER KG.)

SCAMPI ALLA GRIGLIA

GRILLED SCAMPI, ACCORDING TO THE WEIGHT
175 (AL KG./PER KG.)

GAMBERONI ROSSI ALLA GRIGLIA

GRILLED KING PRAWNS, ACCORDING TO THE WEIGHT
160 (AL KG./PER KG.)

DENTICE O SPIGOLA, PEZZOGNA ALLA GRIGLIA, FORNO O AL SALE
GRILLED BAKED, OR SALT-CRUSTED SNAPPER, SEA BASS OR PEZZOGNA
(MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM FOR 2 PEOPLE) **

IL PESCATO DEL GIORNO VIENE SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE
THE CATCH OF THE DAY IS SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE "PREMIUM" OUR "PREMIUM" MEAT SELECTION

120 (AL KG./PER KG)

T-BONE DI CHIANINA - PESO MEDIO KG. 1
CHIANINA T-BONE STEAK (AVERAGE WEIGHT 1 KG)

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS RESERVE - PESO MEDIO 1 KG.
BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK (AVERAGE WEIGHT 1 KG)

TUTTI I PIATTI DAL GRILL SONO SERVITI CON VERDURE DI STAGIONE
OUR MEAT SELECTION IS SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES





** PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNAI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011.

* I PIATTI CONTRASSEGNAI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITA' SUPERIORE

** FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO THE REQUIREMENT OF REG. CE 853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011.

* ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE, VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST, WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011. THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU. WE KINDLY INVITE YOU TO PRE- SENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN 	2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF 	3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF 	4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF 	5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF 	6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF 	7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF
8 FRUTTA A GUSCIO NUTS 	9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF 	10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF 	11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF 	12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 	13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF 	14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF