



## **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 CIPOLLINA 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 CIPOLLA DI MONTORO  
*CANDELE PASTA WITH VEAL RAGOUT AND ONIONS FROM MONTORO*

(A: 1,7,9,12) \*\*

38

### RISOTTO DEL BORGO

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 PEPERONCINI 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 FROM IS SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES*



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

**\* I PIATTI CONTRASSEGNA TI 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 NO-STRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVI-ZIO 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

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