

Menu

GLI ANTIPASTI

TACOS & CEVICE

Pane Tacos, Ceviche Di Pescato, Salsa Yogurt al Melograno E Senape
(1,4,7,10,12) € 12,90

POLPO FRITTO*

Crema di Zucca, Burrata E Terra Di Castagne
(1,2,4,5,6,7,8,14) € 16,50

BUFALINA

Focaccia Rustica, Pomodori mix, Bufala DOP, Olio Al Basilico
(1,7) € 12,50

WAFFLE VENEZIANO

Waffle, baccalà mantecato. polvere di olive nere e olio al prezzemolo
(1,3,4,6,7) € 13,50

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Brioche Tostata E Crema Di Mascarpone Al Limone
(1,4,7,12) € 13,00



Menu

LE CRUDITE'

CRUDO DEL PES* (2,4,14)

PER 1 PERSONA

€ 35,00

PER 2 PERSONE

€ 65,00

Ostrica Fine de Clair, scampo, gambero rosso, tonno, salmone, ombrina, baccalà, capasanta e tagliatella di seppia.

SELEZIONE DI CARPACCI* (4)

Con Verdure di Stagione

€ 26,00

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE (14)

3 ostriche € 12,00

6 ostriche € 22,00

12 ostriche € 40,00

24 ostriche € 75,00

DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI CRUDI* (2)

(scampi, gamberi rossi e gamberoni)

3 crostacei 1 per tipo € 12,00

6 crostacei 2 per tipo € 22,00

12 crostacei 4 per tipo € 40,00

24 crostacei 8 per tipo € 76,00



Menu

I PRIMI

SCIALATIELLO TUTTO MARE

Pasta Fresca Saltata E Tirata Con Bisque Di Crostacei,
Brodo Di Pesce E Molluschi, Con Frutti Di Mare Sgusciati*
(1,2,3,4,14) € 22,00

RISOTTO

Crema Di Zucca, Castagne Cotte Nel Vino E Fonduta Di Parmigiano
(7) € 21,00

AMATRICIANA DI MARE*

Pasta Fresca, Guanciale, Frutti Di Mare, Pomodoro San Marzano E
Pecorino Romano DOP
(1,2,3,4,7,14) € 21,00

PACCHERO

Pasta Fresca Ai 3 Pomodori
(Datterino, San Marzano E Ciliegino giallo), Emulsione Di
Mozzarella Di Bufala E Olio Al Basilico
(1,3,7) € 17,50



Menu

I SECONDI

CALAMARO SCOTTATO*

Crema Di Patate E Funghi Di Stagione

(14) € 23,50

GRAN FRITTO DI MARE*

Calamari, Totani, Gamberi, Sarde E Verdure Croccanti

(1,2,4,5,6,8,14) €25,00

MAXI GRIGLIATA DI MARE*

Selezione Di Pescato, Capasanta, Gamberone, Seppia E Verdure Al
Forno

(2,4,14) €26,50

TARTARE DI FASSONA

Salsa Al Melograno, Pane Croccante E Misticanza

(1) €19,00



Menu

I DESSERT

Tiramisù (1,3,7) € 6,50

Torta Del Giorno Con Gelato (informarsi per allergeni) € 6,50

Cheesecake Lamponi, Timo E Cioccolato fondente (1,3,7) € 6,50

Cannolo Siciliano Scomposto (1,3,7) € 6,50

Macedonia Con Gelato (3,7,8) 6,50€

I SORBETTI ARTIGIANALI

Senza Lattosio e Glutine

Delicato sorbetto artigianale firmato Panna e Limone, eccellenza italiana del gusto.
Ideale per concludere il pasto con freschezza ed eleganza.

Limone € 7,00

Limone & Salvia € 7,00

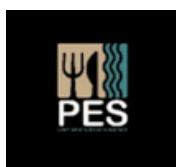
Frutto Della Passione € 7,00

Mirtillo € 7,00

Mango & Rhum € 8,00

Mirto Di Sardegna € 8,00

Arancia & Bitter Campari € 8,00



Menu

APPETIZERS

TACOS & CEVICE

Taco bread, fish ceviche, pomegranate and mustard yogurt sauce
(1,4,7,10,12) €12.90

FRIED OCTOPUS*

Pumpkin cream, burrata, and chestnut crumble
(1,2,4,5,6,7,8,14) €16.50

BUFALINA

Rustic focaccia, mixed tomatoes, DOP buffalo mozzarella, basil oil
(1,7) €12.50

WAFFLE VENEZIANO

Waffle, whipped cod, black olive powder, and parsley oil
(1,3,4,6,7) €13.50

CANTABRIAN ANCHOVIES

Toasted brioche and lemon mascarpone cream
(1,4,7,12) €13.00



Menu

THE CRUDITE'

Crudo DEL PES*(2,4,14)

For 1 person — €35.00

For 2 people — €60.00

Fine de Clair oyster, langoustine, red prawn, tuna, salmon, croaker, cod,
and cuttlefish tagliatelle

CARPACCIO SELECTION*

With seasonal vegetables

(4) €26.00

OYSTER TASTING (14)

3 oysters — €12.00

6 oysters — €22.00

12 oysters — €40.00

24 oysters — €75.00

RAW CRUSTACEAN TASTING* (2)

Scampi, red prawns, and king prawns

3 pieces — 1 of each type €12.00

6 pieces — 2 of each type €22.00

12 pieces — 4 of each type €40.00

24 pieces — 8 of each type €76.00



Menu

FIRST COURSES

SCIALATIELLO TUTTO MARE

Fresh pasta sautéed and tossed with shellfish bisque, fish and mollusk broth, and shelled seafood*

(1,2,3,4,14) €22.00

RISOTTO

Pumpkin cream, wine-braised chestnuts, and Parmigiano fondue

(7) €21.00

SEAFOOD AMATRICIANA*

Fresh pasta, guanciale, seafood, San Marzano tomato, and DOP Pecorino Romano

(1,2,3,4,7,14) €21.00

PACCHERO

Fresh pasta with three types of tomato (Datterino, San Marzano, and yellow cherry), buffalo mozzarella emulsion, and basil oil

(1,3,7) €17.50



Menu

SECOND COURSES

SEARED SQUID*

Potato cream and seasonal mushrooms

(14) €23.50

GRAND SEAFOOD FRY*

Calamari, squid, prawns, sardines, and crispy vegetables

(1,2,4,5,6,8) €25.00

SEAFOOD GRILL*

Selection of Fish, Prawns, Cuttlefish, and Baked Vegetables

(2, 4, 14) €26.50

FASSONA TARTARE

Pomegranate emulsion, crispy bread, and mixed greens

(1) €19.00



Menu

HOMEMADE DESSERTS

Raspberry Cheesecake With thyme and dark chocolate €6.50 (1,3,7)

Tiramisù €6.50 (1,3,7)

Cake of the day €6.50 (1,3,7)

Deconstructed Sicilian Cannolo €6.50 (1,3,7)

Fruit Salad with Ice Cream €6.50 (3,7,8)

ARTISAN SORBETS

Panna e Limone Sorbet

Delicate artisan sorbet by Panna e Limone, an Italian excellence in taste. The perfect way to end your meal with freshness and elegance.

Lemon €7.00

Lemon & Sage €7.00

Passion Fruit €7.00

Mango & Rum €8.00

Myrtle from Sardinia €8.00

Orange & Bitter Campari €8.00