

OSTRICHE

PREZZO AL SINGOLO PEZZO

Special	REGAL	cal. n. 3	Irlanda	55
Fine	DAVID HERVE	cal. n. 3	Marennes Oleron	35
Special	MARIE MORGANNE	cal. n. 3	Irlanda - Bretagna	5
Special	BRIAN PRIEUR	cal. n. 2	Languedoc Roussillon	5

CRUDI

GAMBERO ROSSO Mazara del Vallo	2,5/pz.
3 CRUDI Secondo Pescato del Giorno	18
5 CRUDI Secondo Pescato del Giorno	25
BATTUTO GAMBERI BIANCHI Gallipoli	10
CEVICHE Pesce Bianco e Mazzancolle, Cipolla, Lime, Mango, Coriandolo	12
CAVIALE NERO "Adamas - Exclusive Italian Caviar" - 10 gr	35
GRAN CRUDO DELLA SANTERIA Pescato del Giorno - 2 Ostriche Fine David Hervè - Caviale Nero "Adamas"	60

ANTIPASTI

CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO E ARZILLA In Crosta di Pasta Sfoglia	10
TORTINO D'ALICI FRESCHE con Patata al Burro, Pecorino e Salsa di Pomodori Canditi	10
PANE BURRO ALICI DEL MAR CANTABRICO con Burro e Pane Croccante	12
GAMBERI CROCCANTI Chutney di Habanero e Guacamole	10
POLPETTINE DI BACCALÀ Cicoria ripassata e Gel di Peperoncino	12
SALMONE MARINATO con Zucchero di Canna sale Hawaiano e Riso Giapponese	12
SALUMI DI MARE Porchetta di Tonno con Gel di cipolle , "Prosciutto" di Spada Affumicato con Composta di Fichi, 'Nduja di Tonno con Dadolata di Peperone	15
ALICI IN PASTELLA	10

PANINI

PANE AI CEREALI "HOME MADE" - ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO

"TURANDOT" Salmone alla Piastra, Bieta alla soia e Maionese Ajoli	12
"NAUTILUS" Polpo Rosticcato, Pecorino, Peperoni Arrosto, Cipolla Marinata	12

* IN QUESTO ESERCIZIO TUTTI I PRODOTTI DELLA PESCA SERVITI CRUDI E LE
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO SONO STATI SOTTOPOSTI PREVENTIVAMENTE
AD ABBATTIMENTO RAPIDO (-20°) AI SENSI DEL REG.853/04, PER MOTIVI DI MAGGIOR SICUREZZA
ALIMENTARI

*In this exercise all fishery products served raw and the gastronomic preparations based on raw fish have been submitted previously with
fast blast chilling (-20 °) pursuant to reg. 853/04, for reasons of greater safety food

PRIMI PIATTI

SPAGHETTINO PASTIFICO "Martelli" con Katsuobushi (tonno essicato e affumicato), Pepe, Lime, Burro, Paprika Affumicata, Dashi	14
SPAGHETTONE PASTIFICO "Lagano" alle Vongole	15
AMATRICIANA di MARE MEZZEMANICHE PASTIFICO "LAGANO" Cozze, Vongole, Gamberi, Calamaro, Pomodoro Fresco, Guanciale, Pecorino	15
PASTA E FAGIOLI - CANNOLICCHI PASTIFICO "LAGANO" Cozze, Pecorino e Guanciale Croccante	12
FETTUCCINE PASTIFICO "GAMBERONI" Ragù di Pesce Bianco, Crumble al Limone e Chips Di Carciofi	15

SECONDI PIATTI

POLPO ROSTICCIATO Puntarelle, Salsa D'Alici del Mar Cantabrico	17
SALMONE CBT Radicchio Trevigiano Infornato e Chutney di Mele e Cannella	16
TATAKI DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO con Melograno, Cavolo Nero e Broccolo Romanesco	18
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE	16
SOUTÈ DI COZZE	13
FRITTURA DI CALAMARI*	16
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ROSA*	16
FRITTURA DI PARANZA CON SALSIA AJOLI	16
ZUPPA DI MARE Cozze, Vongole, Cicale di Mare, Scampi, Cannolicchi, Gamberi	28
PESCATO DEL GIORNO al Forno con Patate o al Guazzetto - Provenienza Terracina	7 /etto

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI, SECONDO LA STAGIONALITÀ POTREBBERO ESSER CONGELATI

* Marked items might be frozen

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
BIETA ALLA SOIA	5
CICORIA RIPASSATA	5
GIARDINIERIA in AGRODOLCE "BOTTEGA PAVESI"	6
CARCIOFO ALLA ROMANA	6
PUNTARELLE CON SALSA D'ALICI	7

DOLCI

NEWYORK CHEESECAKE ai Frutti di Bosco	6
TIRAMISU "HOME MADE"	5
MARQUISE Semifreddo al Cioccolato Fondente	5
IL BABA' DELLA SANTERIA Crema Pasticcera all'Arancia e Frutti Rossi	8
BROWNIES AL CIOCCOLATO Caramello Salato e Crema Inglese alla Vaniglia	7

* LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

*Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the service staff

INTRUSI DEL BISTROT

ANTIPASTI

TAGLIERE PATANEGRA "ELITE" Servito con "Pan Y tomate" Jamon de Bellota (Jabugo-Huelva) - 36 mesi - "Etichetta Nera"	20
TAGLIERE 3 FORMAGGI - 3 SALUMI	24
ARINGHE Danesi "FANGST" SOTT'OLIO con Erica e Camomilla Crostoni Croccanti, Panna Acida all' Erba Cipollina e Senape	12
POLPETTA DI CODA ALLA VACCINARA Con Sedano Candito, Cacao	13
TARTARE DI SCOTTONA DEL VITERBESE Salsa di Pomodorino Confit, Capperi Fritti e Stracciata	12
PATÉ DI FEGATINI DI POLLO Con Crostoni Croccanti	10

PRIMI

RAVIOLI PASTIFICIO "Mauro Secondi" ALLA ZUCCA Con Fonduta al Comtè e Funghi Shitaki	13
TORTELLINI PASTIFICIO "GAMBERONI" Con Brodo Di Gallina	18

SECONDI

OSSOBUSO ALLA ROMANA Con Purè di Patate	14
VITELLO TONNATO Con Salsa Tonnata "Home Made"	13
POLPETTINE AL VINO Con Purè	10