

ANTIPASTI DI PESCE

Selezione di Ostriche (1-4)
Selection of Oysters

A partire da 10/pz

Frittura del giorno (1-4)
Fried Fish of the day

22

Saltimbocca di Capesante (1-14)
Scallops «Saltimbocca» with Parma Ham and Sage

22

Tartare di Tonno, accompagnamento di stagione (4-9)
Tuna Tartare, seasonal side

26

Carpaccio del giorno, accompagnamento di stagione (2-4)
Fish of the day Carpaccio, seasonal side

28

Mazzancolle, Patanegra, Ciliegie e Rosmarino (2-7)
King Prawns, Patanegra Ham, Cherries, Rosemary

28

Grand Plateau di Molluschi e Crostacei (2-14) (per 2 persone)
Grand Plateau of Shellfishes and Crustaceans (for 2 people)

80

Crudo di Crostacei in base alla disponibilità (2)
Crustaceans Crudo (depending on availability)

18/hg



LE INSALATE

CRUDITÉS DI VERDURE (9-11)

Hummus di Ceci, Babaganoush di Melanzane, Agropiccante di Peperoni 16
Mixed raw Vegetables, Hummus, Babaganoush, Sweet and Sour Sauce

MISTA ESTIVA

Misticanza, Finocchi, Datterini, Cetrioli, Pesche, Carote 18
Mixed Salad, Fennels, Tomatoes, Cucumbers, Peaches, Carrots

QUINOA & SALMONE (4-11)

Quinoa, Spinacino, Datterini, Avocado, Semi misti, Salmone 24
Quinoa, Spinach, Tomatoes, Avocado, mixed Seeds, Salmon

LA GASTRONOMIA

Parmigiana di Melanzane (7) 18
Eggplant Parmigiana

Mozzarella di Bufala DOP, Datterini e Basilico (7) 18
Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes and Basil

Prosciutto San Daniele, Mozzarella di Bufala DOP (7) 24
San Daniele Ham, Buffalo Mozzarella

Burratina d'Andria, Alici del Cantabrico selezione «Oro» (4-7) 24
Burrata Cheese, Cantabrian Anchovies selection «Oro»

Prosciutto Patanegra e Pan con Tomate (1) 36
Patanegra Ham and Pan con Tomate



PRIMI PIATTI

Tagliolino al Pomodoro fresco, Basilico (1-9) <i>Tagliolino with fresh Tomato, Basil</i>	22
Pacchero al Ragout bianco di Cortile, Arancia, Spinacino (1-3-9) <i>Pacchero with white Meat Ragout, Orange, Spinach</i>	24
Ravioli di Moscardino, Pomodorino, Pecorino «Monteniro», Olive Taggiasche (1-3-7-9-14) <i>Ravioli stuffed with baby Octopus, Tomato, Pecorino Cheese, Black Olives</i>	26
Spaghettoni Monograno Felicetti alle Vongole (1-14) <i>Spaghetti «Felicetti» with wild Clams</i>	28
Gnocchetti ai Frutti di Mare (1-2-4-14) <i>Gnocchetti with Seafood</i>	28
Eliche Pastai Gragnanesi al Pesto, Gamberi Rossi, Stracciatella, Pomodorini Confit (1-2-7-8) <i>Eliche Pasta with Basil Pesto, Red Prawns, Stracciatella Cheese, Baked Tomatoes</i>	35
Tagliolini all'Astice (1-2-3) <i>Tagliolini with Lobster</i>	35



SECONDI PIATTI

Tonno Rosso alla Plancia, Teriyaki all'italiana, Misticanza, Datterini (4-6) <i>Grilled Red Tuna, Italian Teryiaky Sauce, Mixed Salad, Tomatoes</i>	32
Frittura di Calamari e Gamberi (1-2-14) <i>Deep Fried Prawns and Calamari</i>	32
Trancio di Pescato del giorno all'Acqua Pazza (4-9) <i>Fish of the day, «Acqua Pazza» style</i>	35
Trancio di Pescato del giorno arrosto, contorno di stagione (4) <i>Roasted Fish of the day, seasonal side</i>	35
Filetto di Manzo al Rosmarino, Patate e Cicoria (1-5) <i>Beef Filet with Rosemary, new Potatoes and Chicory</i>	35
Catalana di Crostacei (2-10) <i>Crustaceans «Catalana» style</i>	18/hg

CONTORNI

Cicoria di Campo, Aglio, Olio e Peperoncino <i>Wild green Chicory, Garlic, Oil and Chili Pepper</i>	12
Asparagi all'agro <i>Sour Asparagus</i>	12
Verdure alla griglia <i>Grilled Vegetables</i>	12
Patate al Forno <i>Baked Potatoes</i>	12



DESSERT

Selezione di Gelati e Sorbetti (7) <i>Selection of Ice Creams and Sorbets</i>	12
Tagliata di Frutta di stagione <i>Seasonal Sliced Fresh Fruit</i>	15
Cremoso ai Lamponi, Mascarpone e Pistacchio(1-7-8-12) <i>Creamy Raspberries, Mascarpone and Pistachio</i>	15
Tiramisù (3-7-12)	15
Bombette Calde alla Crema (1-3-7) <i>Fried Italian «Donuts» filled with clotted Cream</i>	15
Cheesecake alla Vaniglia, Fragoline di Bosco e velo di Rose (1-7-8-12) <i>Vanilla Cheesecake, Wild Berries and veil of Roses</i>	15



L'attività viene svolta all' interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Alcuni prodotti possono essere abbattuti e conservati a temperature idonee oppure congelati in assenza di prodotto fresco; dunque non possono essere contrassegnati con un (*) poichè variabili. PER QUALSIASI DUBBIO E/O CHIARIMENTO SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

The activity is carried out inside the same building therefore it is impossible to avoid the potential cross contamination even on foods that do not contain it in formulation and/or recipe. Fresh and/or frozen food may be used depending on seasonality and availability. Some products can be killed and stored at suitable temperatures or frozen in absence of fresh product; therefore they cannot be marked with a (*) as they vary.

FOR ANY QUESTIONS AND/OR CLARIFICATION, PLEASE CONTACT THE ROOM STAFF.

ALLERGENI ALIMENTARI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

- 1.Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2.Crostacei e prodotti derivati
- 3.Uova e prodotti derivati
- 4.Pesce e prodotti derivati
- 5.Arachidi e prodotti derivati
- 6.Soja e prodotti derivati
- 7.Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8.Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9.Sedano e prodotti derivati
- 10.Senape e prodotti derivati
- 11.Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO₂
- 13.Lupini e prodotti derivati
- 14.Molluschi e prodotti derivati

FOOD ALLERGENS AND THOSE PRESENT IN OUR FOOD FORMULATIONS

- 1.Cereals containing gluten (i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products
- 2.Crustaceans and derived products
- 3.Eggs and derived products
- 4.Fish and fish products
- 5.Groundnuts and derived products
- 6.Soya and derived products
- 7.Milk and milk products, including lactose
- 8.Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (Western *anacardium*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*) pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
- 9.Celery and derived products
- 10.Mustard and mustard products
- 11.Sesame seeds and derived products
- 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/Kg or 10mg/L expressed as SO₂
- 13.Lupins and derived products
- 14.Molluscs and derived products