



• **ANTIPASTI** •
STARTER

GAMBERO IN DIVERSE CONSISTENZE E TEMPERATURE.

PRAWN IN DIFFERENT TEXTURE AND TEMPERATURE

€22

1/2/3/6/7/8/11

**BACCALÀ IN OLIO COTTURA, MAYONESE AGRUMATA, PREZZEMOLO,
INSALATA DI RINFORZO E ALGA DI MARE.**

COD FISH SERVED WITH AGRUMS MAYONNAISE, PARSLEY AND TYPICAL NEAPOLITAN SALAD

€22

3/4/6/8/9/12

ASTICE, ASTICE ED ANCORA ASTICE.

LOBSTER, LOBSTER AND MORE LOBSTER

€36

1/2/3/7/8/9

UOVO 63*, JAMON IBERICO, E TARTUFO NERO.

EGG 63, BLACK TRUFFLE AND IBERIAN HAM.

€20

3

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE CON PESCI E CROSTACEI.

SELECTION OF RAW SEAFOOD WITH FISH AND CRUSTACEANS

€35

2/4/14



• **PRIMI PIATTI** •
FIRST COURSES

TUBETTO DI GRAGNANO CAVOLFIORE, IMPEPATA DI COZZE E LIMONE.

TUBETTO PASTA SERVED WITH CAULIFLOWER, MUSSEL AND LEMON

€18

1/14

MEZZANELLI ALLARDIATI DI CALAMARI.

MEZZANELLI PASTA SERVED WITH SQUIDS FLAVORED WITH BACON AND TOMATOES

€22

1/4/14

**MEZZA MANICA RIGATA ALLA CARBONARA DI MARE CON GRANSEOLA E CAVIALE
OSCIETRA.**

MEZZA MANICA PASTA A' LA SEA CARBONARA WITH SPIDER CRAB AND OSCIETRA CAVIAR

€36

1/2/3/4/7

**RISO ACQUERELLO AL BEURRE CAFÈ DE PARIS, GAMBERI E SAN DANIELE
CROCCANTE.**

RISOTTO WITH BEURRE CAFÈ DE PARIS, SHRIMP, SAN DANIELE AND TOASTED BREAD
COUSCOUS.

€24

2/7/9/12

CANDELE DI GRAGNANO ALLA GENOVESE CON SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO.

CANDELA PASTA A' LA GENOVESE WITH PARMESAN CHEESE.

€16

1/7/9/12



• **SECONDI PIATTI** •
MAIN COURSES

RICCIOLA AL FORNO AI SAPORI DI AGEROLA

BAKED AMBERJACK SERVED WITH AGEROLA'S FLAVORS

€26

1/3/4/7/8

TAGLIATA DI TONNO ROSSO, PISTACCHIO E SALSA ALLA "BELLA DONNA".

RED TUNA SERVED WITH PISTACHIO AND BELLA DONNA SAUCE

€24

1/4/8

SPIGOLA SCOTTATA, CARCIOFI E FINOCCHI AL CAFFÈ.

SEA BASS SERVED WITH ARTICHOKE AND FENNEL FLAVORED WITH COFFEE

€26

4

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E PESCI

FRIED FISH PLATTER

€24

1/2/4/14

TAGLIATA DI WAGYU CON PATATE AL ROSMARINO E SALSA PONZU

WAGYU, POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY AND PONZU SAUCE

PORZIONE DI WAGYU/ PORTION OF WAGYU 200G

€60

1/6/8/10/12



• DESSERT •

SELEZIONE DI SORBETTI A CURA DELLO CHEF

SELECTION OF SORBETS BY THE CHEF

€10

7/3

VARIAZIONE AI QUATTRO CIOCCOLATI

VARIATIONS TO THE FOUR CHOCOLATES

€12

1/3/7/8

DELIZIA A LIMONE

LEMON DELIGHT CAKE

€12

1/7/12

CREMOSO ALLA NOCCIOLA, CIOCCOLATO FONDENTE E POP CORN

HAZELNUT, DARK CHOCOLATE AND POP CORN

€12

1/3/7/8

ALCUNI PRODOTTI, SECONDO STAGIONALITA', POTREBBERO AVER SUBITO IL CICLO DEL FREDDO
SOME PRODUCTS, ACCORDING TO THE SAESON, COULD BE FROZEN

COPERTO/ COVER CHARGE €3.00