A U T U N N O - I N V E R N O D U E M I L A V E N T I S E I

A N T I P A S T I - *HORS – D'OEUVRES*

Trittico di Tartare dei Nostri Mari secondo il "PESCATO" **€ 35.-**
Various types of Raw Tartare by the Daily Catch

Salmone Rosso Sockeye Affumicato con Pan Brioche e Burro Salato **€ 32.-**
Smoked Wild Red Sockeye Salmon with Warm Brioche Bread and salted Butter

Puntarelle e Alici Croccanti in Olio EVO del Lago e Senape Rustica **€ 30.-**
Crunchy Puntarelle Salad with Crispy Anchovies in EVO from Lake Como and Mustard

L'Insalata di Mare Tiepida come da Tradizione "1941" **€ 38.-**
Warm Seafood and Shellfish Salad, a Tradition since "1941"

Calamaretti in Umido su Purea di Patate all'Olio EVO **€ 30.-**
Small Stewed Squid (cooked in Tomato Sauce, with Capers and Olives) on Mushed Potatoes in EVO Oil

Zuppetta di Fagioli Rossi e Cozze **€ 30.-**
Mussels and Red Beans Soup

LA STORICA "SCOTTATINA 1993": I Gamberi Imperiali su crema di Dragoncello e Scalogno **€ 35.-**
The Historical "SCOTTATINA 1993" : *Fried King Prawns on Tarragon and Shallot Cream*

P R I M I P I A T T I - *HOMEMADE PASTA*

Ravioli fatti a Mano con farcia di Gambero Rosso e Burrata in Crudaiola di Datterino e Spigola **€ 35.-**
Ravioli stuffed with Red Prawns and Burrata with Fresh Cherry Tomatoes and Sea Bass

Tagliolini di Pasta Fresca spadellati con Gamberi Rosa, Carciofi Spinosi e Zafferano **€ 32.-**
Homemade Tagliolini with Pink Shrimps, Artichokes and Saffron

Gli Spaghetti trafilati in Bronzo alle Delizie dei Nostri Mari **€ 35.-**
Homemade Spaghetti with Seafood and Shellfish

Gli Scialatielli Casalinghi Ajo, Ojo, Peperoncino e Battutto di Gamberi **€ 32.-**
Italian-Style Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chilly Pepper with chopped Prawns

Maccheroncini aromatizzati al peperoncino al Ragù di Pescato **€ 30.-**
Homemade Spicy Macaroni with Fish Ragù

Gnocchi di Casa al Cucchiaio con Vongole Veraci e Cimette di Rapa **€ 32.-**
Homemade Potato Gnocchi with Clams and Turnip Tops

AUTUNNO-INVERNO DUEMILAVENTISEI

GRANDI PIATTI DI MARE
MAIN COURSES - HOMAGE TO THE SEA

Filetto di Tonno appena Scottato e Cuore di Carciofi Spinosi Sardi **€ 45.-**
Lightly Seared Tuna Fillet with Sardinian Artichokes

Rollatina di Spigola su Lenticchie Nere Beluga e Cipolla Rossa Caramellata **€ 38.-**
Sea Bass Roll on a Black Beluga Lentils with Caramelised Red Onion

Polpo Arrostito all'Olio EVO su Polenta **€ 38.-**
Octopus Roasted in EVO, served on Polenta

Gamberi Rosa al Curry Madras e Riso Pilaf Croccante **€ 40.-**
Pink Prawns in Curry Madras Sauce with Cryspy Pilaf Rice

"LO STORICO 1941" Fritto Misto di Crostacei e Calamaretti con Insalatina Invernale **€ 45.-**
"LO STORICO 1941" Fried Shellfish and Squids with Winter Salad

Zuppa di "Pescato" con Pane Casereccio al Lievito Madre **€ 45.-**
Daily Catch Fish and Shellfish Soup with Toasted Bread

Per il Pescato e i Crostacei del Giorno rivolgersi al Personale (€ 120.-180. al Kg.), min. 2 persone **S.Q.**
For the Daily Catch and Shellfish Selection, please ask our Staff (€120.-180 per Kg), min. of 2 people required

Contorni di Stagione a Scelta **€ 15/18.-**
Seasonal Side dishes

DULCIS IN FUNDO
Su Vostra richiesta, saremo lieti di presentarVi
Le nostre proposte di Dolci
Upon Your request,
we will be delighted to present You our Homemade Dessert Selection

€ 15.-

Acqua/Water € 7. – Caffè/Coffee € 7.-

Coperto/Cover Charge € 10.-

Il Nostro Menù può subire delle varianti secondo il Mercato.

Our Menu may vary according to Market Availability and the Daily Catch.

Alcuni Prodotti potrebbero essere conservati a bassa temperatura.

Some Products may have been blast chilled or stored at low temperature.

Vi invitiamo a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Please inform our Staff of any Allergies or Food Intolerances .