

PRIMAVERA – ESTATE DUEMILAVENTISEI

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

La Tartare secondo il “PESCATO” <i>Raw Tartare inspired by the Daily Catch</i>	€ 35.-
“La Caprese” di Mozzarella di Bufala, Cuore di Bue e Alici <i>“Caprese” with Buffalo Mozzarella, “Cuore di Bue” Tomatoes and Anchovies</i>	€ 28.-
Salmone Selvaggio Sockeye Rosso Affumicato con Pan Brioche e Burro Salato <i>Smoked Wild Red Sockeye Salmon with Warm Brioche Bread and salted Butter</i>	€ 30.-
Bruschetta di Pane Arso con Pomodorini dell’Orto, Rucola e Calamaretti <i>Bruschetta of Charcoal Bread with Garden Cherry Tomatoes, Rocket Salad and Small Squids</i>	€ 28.-
Gamberi alla Catalana con Pomodoro Camone, Cipollotto di Tropea e Crudité dell’Orto <i>Catalan-Style Shrimps with Camone Tomatoes, Tropea Spring Onion and Garden Crudités</i>	€ 32.-
LA STORICA “SCOTTATINA 1993”: I Gamberi Imperiali su Crema di Dragoncello e Scalogno <i>The Historic “SCOTTATINA 1993”: Fried King Prawns on Tarragon and Shallot Cream</i>	€ 32.-

PRIMI PIATTI - HOME MADE PASTA

Ravioli di Branzino e Ricotta in Crudaiola di Datterino, Bianco di Spigola all’Olio EVO <i>Seafish and Ricotta Ravioli with Seabass and Datterino Tomato our own Garden in EVO Oil</i>	€ 32.-
Tagliatelle di Pasta Fresca spadellate con Gamberi Rosa, Zucchine e Zafferano <i>Homemade Noodles with Pink Shrimps, Zucchini and Saffron</i>	€ 30.-
Maccheroncini aromatizzati al Peperoncino con Ragù di Pescato <i>Homemade Spicy Maccheroncini with Fish Ragù</i>	€ 28.-
Spaghetti trafilati in Bronzo con Vongole Veraci, Fagiolini e Pesto <i>Homemade Spaghetti with Clams, Green Beans and Pesto</i>	€ 30.-
Scialatielli Casalinghi Aglio, Olio e Peperoncino con Battuto di Gamberi <i>Scialatielli with Garlic, Olive Oil, Chili Pepper and Chopped Prawns</i>	€ 30.-
Gnocchi di Casa al Cucchiaino e Frutti di Mare <i>Homemade Gnocchi with Seafood</i>	€ 30.-

PRIMAVERA – ESTATE DUEMILAVENTISEI

GRANDI PIATTI DI MARE - MAIN COURSES

Scaloppa di Branzino ai Sapori della Macchia Mediterranea <i>Seabass Escalope with Mediterranean Herbs, Garden Cherry Tomatoes, Olives, Capers and Basil</i>	€ 35.-
Milanese di Spigola con Rucola Selvatica e Pomodorino in Olio EVO <i>Milanese-Style Seabass with Wild Rocket Salad and Cherry Tomatoes in EVO Oil</i>	€ 35.-
Filetto di Tonno appena scottato e Cipolla Rossa di Tropea Caramellata <i>Lightly Seared Tuna Fillet with Caramelized Tropea Red Onion</i>	€ 40.-
Polpo Croccante all'Olio Piccante su Purea di Patate <i>Crispy Octopus with Spicy Oil on Potato Purée</i>	€ 38.-
Gamberoni Arrostiti in Aglio e Olio con Riso Pilaf <i>Roasted King Prawns with garlic, Olive oil and Pilaf Rice</i>	€ 45.-
“LO STORICO 1941” Fritto Misto di Crostacei e Calamaretti <i>“LO STORICO 1941” Fried Shellfish and Squids</i>	€ 45.-
Zuppa di “Pescato” con Pane Casereccio <i>Daily Catch Fish Soup with Toasted Bread</i>	€ 45.-
Per il Pescato e Crostacei del Giorno rivolgersi al Personale (€ 120./180. per kg.) min. 2 persone S.Q. <i>For the Daily Catch and Shellfish Selection, please ask our Staff (€ 120./180. per kilogram) minimum two persons required</i>	
Contorni di Stagione a Scelta <i>Seasonal Side dishes</i>	€ 15/18.-

DULCIS IN FUNDO

Su Vostra richiesta, saremo lieti di presentarVi

Le nostre proposte di Dolci

Upon request,

we will be delighted to present 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
Alcuni Prodotti potrebbero essere conservati a bassa temperatura
Vi invitiamo a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari*

*Our Menù may vary according to market availability and the Daily Catch
Some Products may have been blast chilled or stored at low temperature
Please inform our Staff of any Allergies or Food Intolerances*