

Antipasti

HORS D'OEUVRE

Cozze gratinate _____	€ 18,00
Cozze gratinate (mussels au gratin)	
Carpaccio di pesce _____	€ 25,00
Tonno, pesce spada ed altro pescato locale (Sliced tuna, swordfish and other local catch)	
*Insalata di mare _____	€ 25,00
Cozze, vongole, calamari e gamberi (mussels, clams, squids and shrimps salad)	
Crudi di mare _____	€ 55,00
Ostriche, tartufi, scampi, gamberi, etc. (oysters, sea truffles, shrimps, prawns)	
Plateau royal _____	€ 70,00
Ostriche, caviale, tartufi, scampi, gamberi, etc. (oysters, caviar, sea truffles, shrimps, prawns)	
*Insalata di Gamberi e Rucola _____	€ 22,00
(shrimps and rocket salad)	
Insalata di Bottarga _____	€ 22,00
Bottarga, sedano e pomodoro (Salad with pressed mullet roe, celery and tomatoes)	
*Insalata di Gamberi e Cannellini _____	€ 20,00
(Cannellini beans and shrimps salad)	
*Polipo alla Catalana _____	€ 20,00
Polipo, pomodorini e patate (Catalan octopus with tomatoes and potatoes)	
Sautè di Cozze e Vongole _____	€ 22,00
(Sautéed mussels and baby clams)	
Prosciutto di Parma con Bufala o Melone _____	€ 20,00
(Parma ham with Buffalo's mozzarella or Melon)	
Assortimento del Norcino _____	€ 22,00
(Assortiment of cured meats and cheese)	
Polipo alla Griglia su purea di Patate e Finocchietto _____	€ 22,00
(Grilled Octopus on potatoes and fennel puree)	
Tartare del Pescato del giorno _____	€ 28,00
(Raw catch of the day in tartare)	

FRITTINI

Suppli (nr.1) _____ € 4,00

(Rice balls stuffed with mozzarella cheese)

***Crocchette di patate (nr.4)** _____ € 4,00

(Potato croquettes)

***Bocconcini di Baccalà (nr.2)** _____ € 8,00

(Fried cod filets)

Fiori di Zucca (nr.3) _____ €10,00

(Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella cheese and anchovies)

Frittino Vegetale _____ € 12,00

(Mixed deep fried vegetables)

BRUSCHETTE

***Bruschetta alle Vongole** _____ € 15,00

(Clams bruschetta)

Bruschetta alla Bottarga e Pomodoro _____ € 15,00

(Pressed mullet roe and tomato bruschetta)

Bruschetta all'Olio di Oliva _____ € 4,00

(Olive oil bruschetta)

Bruschetta Pomodoro e Basilico _____ € 5,00

(Tomato and basil bruschetta)

Bruschetta Pachino e Bufala _____ € 10,00

(Cherry tomato and buffalo's mozzarella bruschetta)

Crostino del Conte con Stracciatella e Uova di Salmone _ € 15,00

(Cherry tomato and buffalo's mozzarella bruschetta)

Primi piatti

PASTA

Zuppa classica di verdure con crostini dorati al parmigiano €16,00

(classic vegetables soup with grilled sliced breads)

***Linguine allo Scoglio** € 30,00

(linguine with tomato, mussels, clams and shrimps, octopus, calamary)

Spaghetti alla bottarga € 28,00

(spaghetti with pressed mullet roe)

Linguine all'astice € 60,00

(linguine with lobster and fresh tomato sauce)

Linguine all'aragosta € S.Q.

(linguine with spiny lobster)

Spaghetti alle vongole € 28,00

(spaghetti with clams)

Spaghetti vongole, bottarga e pachino € 30,00

(spaghetti with clams, pressed mullet roe and cherry tomatoes)

Lorighittas € 35,00

(Traditional Sardinian pasta with royal prawns and red shrimps)

Spaghetti alla Lampara con alici, pomodorini secchi e pecorino € 25,00

(Spaghetti with anchovies, dried tomatoes and roman pecorino cheese)

***Malloreddus scampi e zucchini** € 30,00

(fresh home made pasta with prawns and zucchini)

Zuppa di pesce per 2 € 80,00

(special fish of the day soup)

Spaghetti alle cozze e filetti di pomodoro € 25,00

(spaghetti with mussels and tomato filets)

Spaghetti cozze e pecorino € 25,00

(spaghetti with mussels and pecorino cheese)

*** Tagliolini zafferano, gamberi e zucchini** € 30,00

(fresh home made pasta with saffron, shrimps and zucchini)

Pacchero alla contadina € 18,00

(macaroni with fresh tomato sauce, basil and pecorino cheese)

Fregola tradizionale alla pescatora € 30,00

(traditional sardinian pasta with seafood and shrimps)

I PRIMI PIATTI DELLE ANTICHE TRADIZIONI ROMANE
(Traditional Roman Recipes)

Spaghetti cacio e pepe _____ € 18,00

(Spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper)

Tagliolini o Bombolotti all'Amatriciana _____ € 20,00

(Homemade pasta or maccheroni with pork cheek, tomato sauce, roman pecorino cheese, black pepper)

Spaghetti alla Carbonara _____ € 20,00

(Spaghetti with fresh eggs sauce, roman pecorino cheese, pork cheek, black pepper)

Bombolotti alla Gricia _____ € 20,00

(Maccheroni with pork cheek, black pepper, roman pecorino cheese)

Spaghetti aglio, olio e peperoncino _____ € 15,00

(Spaghetti in red peppers, extra olive oil and garlic sauce)

Spaghetti alla Puttanesca _____ € 20,00

(Spaghetti with fresh tomato sauce, anchovies, black olives, capers, red peppers, oregano)

Spaghetti ore e basilico "fatti a modo" _____ € 18,00

(Spaghetti with tomato sauce and basil "seriously made")

Secondi piatti (pesce)

FISH MAIN COURSE

***Moscardini in salsa piccante** _____ € 25,00

(braised baby octopus in spicy oil, tomato and red pepper sauce)

***Grigliata mista di pesce per 2** _____ € 90,00

(mixed grilled seafood of the day)

Pesce spada alla siciliana o alla griglia _____ € 28,00

(sicilian style or grilled swordfish)

Tagliata di tonno _____ € 28,00

(grilled and sliced tuna with rosemary)

Tartare di tonno _____ € 28,00

(tuna tartare minced raw fish)

Pescato del giorno in guazzetto _____ € 30,00

(fish of the day stewed with tomato sauce)

Rombo al forno con patate (a porzione) _____ € 30,00

(Baked turbot with potatoes)

Spigole o Orate a piacere _____ € 30,00

(seabass or seabream. Choose your favorite way)

Catalana di astice/aragosta _____ € S.Q.

(catalan lobster/spiny lobster with tomatoes and potatoes)

Scampi e gamberi reali (grill – sale – vapore) _____ € 60,00

(shrimps and royal prawns grilled, in salt crust or steamed)

Frittura Mista dalla paranza _____ € 28,00

(fried catch of the day)

Calamari a Piacere _____ € 25,00

(Calamary, Choose your favorite way)

Secondi piatti (carne)

MEAT MAIN COURSE

Carpaccio di manzo con rucola e grana _____ € 26,00

(thin slices of raw beef with rocket salad and grana cheese)

Tartare di carne _____ € 30,00

(beef tartare minced with egg, onion and capers)

Milanese ad orecchia di elefante con rucola e pachino __ € 35,00

(breaded milanese veal topped with rocket salad and cherry tomatoes)

Filetto alla griglia _____ € 35,00

(grilled beef tenderloin)

Tagliata di manzo _____ € 30,00

(grilled and sliced sirloin steak)

Chateaubriand per 2 _____ € 70,00

(grilled double beef tenderloin with roasted potatoes and grilled vegetables)

Scottata di manzo con verdure _____ € 28,00

(grilled paper-thin sliced beef with vegetables)

Galletto alla griglia _____ € 30,00

(grilled baby rooster)

Contorni

SIDE ORDERS

Insalatona _____ € 20,00

(home special salad with egg, tuna fish, mozzarella, salad, olives)

Misto di verdure bollite _____ € 12,00

(mixed steamed vegetables)

Grill di verdure _____ € 12,00

(mixed grilled vegetables)

Insalata dell'orto _____ € 10,00

(mixed garden salad)

Patate al forno o fritte _____ € 8,00

(roasted potatoes or french fries)