

## CRUDI DI MARE

---

<b>Tartufi di mare</b> VENUS CLAMS	6pz. 42
<b>Ostriche concave irlandesi Suprême n.3</b> PREMIER IRISH OYSTERS FINES SUPRÊME N.3	6pz. 48
<b>Ostriche concave Gillardeau n.3</b> OYSTERS FINES GILLARDEAU N. 3	6pz. 54
<b>Ostriche concave Tsarskaya n.2</b> OYSTERS FINES TSARSKAYA N.2	6pz. 60
<b>Ostriche piatte n.00</b> OYSTERS BÉLON NR 00	6pz. 72
<b>Tartare o carpaccio di salmone</b> SALMON TARTARE OR CARPACCIO	100g 36
<b>Tartare o carpaccio di ombrina</b> SHI DRUM TARTARE OR CARPACCIO	100g 42
<b>Tartare o carpaccio di ricciola</b> AMBERJACK TARTARE OR CARPACCIO	100g 44
<b>Tartare o carpaccio di tonno rosso</b> BLUEFIN TUNA TARTARE OR CARPACCIO	100g 48
<b>Tartare di scampi</b> SCAMPI TARTARE	100g 86
<b>Tartare di gamberi rossi</b> RED PRAWNS TARTARE	100g 92
<b>* Aggiunta di caviale siberiano (acipenser baerii)</b> ADDITION OF SIBERIAN CAVIAR (ACIPENSER BAERII)	10g 80

---

---

## ANTIPASTI

---

**Burrata di bufala campana, misticanza, avocado, pomodori ramati e olive verdi** 24

BUFFALO BURRATA FROM CAMPANIA, FIELD MIXED SALAD, COPPERY TOMATOES AND GREEN OLIVES

**Polpo scottato al profumo di limone, insalata di cous cous e quinoa, verdure croccanti e melagrana** 30

LEMON SCENTED SEARED OCTOPUS, COUSCOUS AND QUINOA SALAD, CRUNCHY VEGETABLES AND POMEGRANATE

**Salmone marinato su croccante di pizza frita lievitata 24 ore, sedano rapa, mela verde e una leggera salsa allo yogurt** 36

MARINATED SALMON ON CRISPY FRIED PIZZA LEAVENED 24 HOURS, CELERIAC, GREEN APPLE AND A LIGHT YOGURT SAUCE

**Insalata di granchio, lattughino, indivia croccante, olio al limone e maionese ai crostacei** 40

CRAB SALAD, BABY LETTUCE, BELGIAN ENDIVE, LEMON-FLAVORED OIL AND SHELLFISH MAYONNAISE

**Astice in tempura con salsa Dijon e aceto di mele, verdure alla catalana e ponzu** 46

LOBSTER TEMPURA WITH DIJON SAUCE AND APPLE VINEGAR, CATALAN STYLE VEGETABLES AND PONZU

**Tataki di cube roll di manzo, daikon, erba cipollina e salsa ponzu al tartufo** 58

CUBE ROLL BEEF TATAKI, DAIKON, CHIVES AND SUMMERY TRUFFLE FLAVORED PONZU SAUCE

---

## FRITTO & TEMPURA

---

**Fritto di calamaretti spillo in farina di riso e maionese al wasabi** 38

DEEP FRIED BABY SQUIDS IN RICE FLOUR AND WASABI MAYONNAISE

**Tempura di gamberi bianchi in farina di riso e salsa piccante** 34

WHITE SHRIMPS TEMPURA IN RICE FLOUR AND SPICY SAUCE

**Verdure baby in tempura e salsa sweet chili** 26

BABY VEGETABLES TEMPURA AND SWEET CHILI SAUCE

## PRIMI

---

<b>Spaghetti Verrigni alle vongole veraci, trafilati all'oro</b>	<b>36</b>
GOLD-DRAWING "VERRIGNI" SPAGHETTI WITH CARPET-SHELLS	
<b>Gnocchi di patate fatti in casa in salsa di gambero, crema di mandorle e caviale di salmone Balik</b>	<b>34</b>
HOMEMADE POTATO GNOCCHI IN PRAWN SAUCE, ALMOND CREAM AND BALIK SALMON CAVIAR	
<b>Ravioli fatti in casa ripieni di astice su vellutata di ciliegino giallo, riduzione ai crostacei ed emulsione di sedano</b>	<b>38</b>
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH LOBSTER ON A YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, SHELLFISH REDUCTION AND CELERY EMULSION	
<b>Risotto allo zafferano di Sardegna mantecato al Parmigiano 24 mesi e ristretto di ossobuco</b>	<b>(min. 2 persone) p.p. 36</b>
SARDINIAN SAFFRON RISOTTO CREAMED WITH PARMESAN CHEESE AGED 24 MONTHS AND BRAISED VEAL SHANK SAUCE	
<b>Tagliatelle con battuto di carne e concassé di pomodori freschi cotti alla brace</b>	<b>34</b>
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGOÛT AND CONCASSÉ OF FRESH GRILLED TOMATOES	
<b>Bottoni di pasta fresca alla carbonara, salsa al Parmigiano e tartufo estivo</b>	<b>36</b>
HOMEMADE "CARBONARA" RAVIOLI, PARMESAN CHEESE SAUCE AND SUMMER TRUFFLE	
<b>* Aggiunta di bottarga di muggine</b>	<b>10g 12</b>
ADDITION OF SARDINIAN "BOTTARGA" (DRY MULLET EGGS)	

---

## SECONDI

---

**Salmone Tandoori marinato e scottato, riso e patate viola, salsa allo yogurt leggermente affumicata ed erba cipollina** 36

SEARED TANDOORI MARINATED SALMON, RICE AND PURPLE POTATOES, LIGHTLY SMOKED YOGURT SAUCE AND CHIVES

**Filetto di branzino cotto alla piastra su vellutata di carote e zucchine, soffice di patate e caponata di verdure confit** 38

GRILLED SEA BASS FILLET ON A CARROT AND COURGETTE VELOUTÉ, MASHED POTATOES AND VEGETABLE "CAPONATA" CONFIT

**Tataki di tonno rosso, pack choi alla soia e maionese al wasabi** 48

BLUFIN TUNA TATAKI, SOY FLAVORED PACK CHOI AND WASABI MAYONNAISE

**Black Cod cotto a bassa temperatura e caramellato con salsa miso, baby verdure saltate** 56

BLACK COD COOKED AT LOW TEMPERATURE AND CARAMELIZED IN MISO SAUCE, STIR-FRIED BABY VEGETABLES

**Suprême di pollo con salsa al curry, riso nero al salto aromatizzato al lime** 32

CHICKEN SUPRÊME WITH CURRY SAUCE, LIME-FLAVORED BLACK SAUTÉED RICE

**Tagliata di Wagyu Kamiciku, pannocchia arrosto, sesamo nero e salsa saito** 200g 180

WAGYU KAMICIKU ENTRECÔTE "TAGLIATA", ROASTED CORN ON THE COB, BLACK SESAME SEEDS AND SAITO SAUCE

**\* Aggiunta di tartufo scorzone (tuber melanosporum aestivum)** 10g 30

ADDITION OF SUMMER TRUFFLE (TUBER MELANOSPORUM AESTIVUM)

## DI RITORNO DAL MERCATO

---

### Pescato del giorno

CATCH OF THE DAY

100g 16

### Granciporro

CRAB

100g 22

### Granseola

SPIDER-CRAB

100g 26

### Astice blu

BLU LOBSTER

100g 24

### Aragosta

SPINY-LOBSTER

100g 35

### Gamberi rossi

RED PRAWNS

300g 92

### Scampi

SCAMPI

400g 86

### Caviale siberiano (acipenser baerii)

SIBERIAN CAVIAR (ACIPENSER BAERII)

50g 400

### Controfiletto di Black Angus americano

AMERICAN BLACK ANGUS ENTRECÔTE STEAK

220g 70

## CONTORNI

---

<b>Insalata verde</b> GREEN SALAD	<b>12</b>
<b>Insalata mista</b> MIXED SALAD	<b>14</b>
<b>Verdure baby al vapore</b> STEAMED BABY VEGETABLES	<b>18</b>
<b>Spinaci saltati</b> SAUTÉED SPINACH	<b>16</b>
<b>Patate novelle al forno aromatizzate al rosmarino</b> BAKED NEW POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY	<b>14</b>

Si informa la gentile clientela che le specialità sushi e quelle della cucina italiana hanno tempi di preparazione e servizio diversi.

*We inform our guests that sushi and italian specialities have different preparation time and service.*

I prodotti ittici quando somministrati crudi o marinati, prima del loro impiego subiscono un processo di congelamento rapido ai sensi del Reg. CE n° 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D

I prodotti ittici presenti nelle pietanze hanno subito un processo di congelamento rapido (abbattimento) da parte del produttore o presso il nostro ristorante.

Le pietanze presenti nel menù possono contenere una o più sostanze allergeniche provenienti dagli ingredienti impiegati.

Per ulteriori informazioni potete contattare il personale di sala.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro

*All prices are quoted in Euro.*