

RAW FISH APPETIZER

*****Tartare di Salmone.**

Salmon Tartare. |4|

€ 16

*****Ceviche di Orata.**

White fish ceviche cucumber, ginger, spicy citronette and popcorn. |4|

€ 18

*****Tartare di Ricciola con sedano e bottarga.**

Amberjack tartare with celery and bottarga. |4,9|

€ 22

***Tartare di Gambero rosso di Mazara con burrata Pugliese.**

Mazara red prawn tartare with Puglian burrata. |2,7|

€ 23

***Gran Crudo del Mamaioa.**

Seafood tasting. |2,4,14|

(Gillardeau oyster, scampo, mantis shrimp, red prawn, blue prawn, scallops, white fish carpaccio, tuna tartare, salmon tartare, prawn tartare and lemon sea)

€ 50/80

Ostriche Gillardeau (6pz).

Gillardeau oysters (6pcs). |14|

€ 35

APPETIZERS

Moscardino alla Luciana su Vichyssoise di patate.

Baby Octopus Luciana Style with potato cream. [14]

€ 16

Seppia scottata con crema di piselli e chips di Topinambur.

Sealed cuttlefish with peas cream and Topinambur chips. [14]

€ 18

Marinara di cozze.

Mussels marinara. [1,14]

€ 18

*****Polpo scottato su purea di patate viola, stracciatella e prosciutto crudo San Daniele.**

Seared octopus on purple potato puree, stracciatella and San Daniele raw ham. [7,14]

€ 25

***Catalana di Gambero scottato con mayo ai crostacei.**

Seared shrimp catalan with shellfish mayo. [2,9]

€ 20

Filetto di Fassona in tartare.

Fassona beef tenderloin in tartare. [3,6,10]

€ 22

FIRST DISHES

Conchiglioni trafilati al bronzo con crema di patate, cozze e ricotta salata.

*Pasta with potato cream, mussels and salted ricotta
cheese ^{1,4,7,14}*

€ 16

Calamarata con calamari, pomodorino, peperoncino e basilico.

*Calamarata with squids, cherry tomatoes, dried chili peppers and
basil ^{1,4}*

€ 16

****Paccheri ai Gamberi con pesto di Pistacchio di Bronte e pomodorini confit.***

Prawn paccheri with Bronte Pistacchio pesto and confit cherry tomatoes. ^{1,2,8,9}

€ 20

Fettucine al ragu di polpo.

Fettucine with octopus ragout ^{1,4}

€ 23

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci, bottarga e pomodorini.

Bronze drawn spaghetti with real clams, bottarga and cherry tomatoes. ¹¹

€ 23

******Risotto allo Zafferano con tartare di Gambero rosso di Mazara e midollo scottato (min. 2 persone).***

Saffron risotto with Mazara red prawn tartare and scalded Marrow (min. 2 persons). ¹⁷

€ 50

MAIN COURSE

Pescato del giorno.

Catch of the day to taste. ^[4]

€ 70 al kg.

******Rana pescatrice lardellata con crema di cavolfiore.***

Larded Monkfish with cauliflower cream. ^[4]

€ 23

Zuppa di Pesce.

Fish soup with mussels, clams, scampo, shrimp, squid and slicet of white fish. ^[4,14]

€ 32

******Tataki di Tonno in crosta di pistacchio.***

Tuna tataki in pistacchio crust. ^[3,4,8]

€ 24

Corba rossa in guazzetto.

Corba rossa in steech. ^[4]

€ 24

Chateaubriand (min. 2 persone)

Chateaubriand (min. 2 people)

€ 75