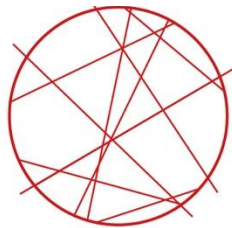

Il mare, il vento, l'onda e la corrente possono cambiare inaspettatamente e improvvisamente. Allo stesso modo il nostro menu si muove in continuazione, in armonia con la stagione e con i prodotti del mare, ma anche con l'estro dello chef o il desiderio di dar voce a una sensazione. Accanto a ogni piatto troverete quindi una definizione che ne racconta l'origine e il motivo per cui è entrato nella nostra carta. Non temete la tempesta, non sottovalutate il mare calmo. Fidatevi di noi.
Buon vento.

*The sea, the wind, the waves and the current can change suddenly and unexpectedly. Despite all of this our menu moves in continuation, harmonious with the seasons and the ocean's bounty, but also the chef's inspiration and the desire to elicit emotion. Alongside each dish you will find a description that explains its origin and why it is on our menu. Don't fear the storm, and don't underestimate the placid sea.
Let us guide you. Fair winds and following seas!*



Bolina Stretta

Aperitivo di benvenuto e

Coccole dalla cucina

Quattro portate a scelta dell'ospite più una a sorpresa

-

*Chef's welcome aperitif and
finger food*

Four courses as chosen by the diner and a surprise

80

TraVerso

Aperitivo di benvenuto e

Coccole dalla cucina

Sei portate a scelta dell'ospite più una a sorpresa

-

*Chef's welcome aperitif and
finger food*

Six courses as chosen by the diner and a surprise

95

GranLasco

Aperitivo di benvenuto e

Coccole dalla cucina

Dieci portate a scelta dell'ospite

-

*Chef's welcome aperitif and
finger food*

Ten courses as chosen by the diner

130

Il menù degustazione viene servito esclusivamente a tutto il tavolo.

The tasting menu must be served to the entire party.

Aperitivo di benvenuto “ Piper Heidsieck Champagne Essentiel Cuvée réservée”
e coccole dalla cucina

*Welcome drink “Piper Heidsieck Champagne Essentiel Cuvée réservée”
and treats from the cooking team*

20

È possibile scegliere anche un percorso di vini
da abbinare ai menù degustazione

4 calici | 50

6 calici | 65

*If desired, guests may choose wine courses
to pair with their tasting menu*

4 glasses | 50

6 glasses | 65

Asta del pesce di Fiumicino	
Scarola, mozzarella di bufala e totano	24
<i>Escarole, buffalo mozzarella and squid</i>	
Sfida	
Seppie, funghi e fegati	25
<i>Cuttlefish, mushrooms and livers</i>	
Ricordo	
Panunta, coratella, scampi e cipolla caramellata	26
<i>Panunta bread, lamb offal, prawns and caramelized onion</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Pannocchie di mare, cachi e senapi	24
<i>Sea Cobs, khaki and mustards</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Cime di rapa e gamberi rossi	26
<i>Turnip greens and red shrimps</i>	

Sfida	
Linguine alla cedrina, con cannolicchi e cuori di pollo	25
<i>Lemon verbena linguine, razor clams and chicken hearts</i>	
Omaggio “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	25
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Brigata “Spunto di Gabriele Di Lecce”	
Tortelli alla zucca con sarde Salate	25
<i>Pumpkin tortelli with salted sardines</i>	
Brigata “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Risotto al sugo di scorfano	28
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione	
Tagliolini al tartufo bianco e parmigiano	40
<i>White truffle and parmesan tagliolini</i>	

Sfida	
Triglia, guanciale, melograno, sedano rapa e annatto	32
<i>Red mullet fish, pork cheek, pomegranate, celeriac and annatto</i>	
Mare Aperto	
"Pulled Cod": baccalà, lattuga, ketchup e maionese	34
<i>"Pulled Cod": salt cod, lettuce, ketchup and mayonnaise</i>	
Ricordo	
Il chilometro di Castelfusano: ricciola e cinghiale	37
<i>The Castelfusano kilometer: amberjack and wild boar</i>	
Oldies	
Merluzzo e verze	35
<i>Cod and Cabbage</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
Pescato del giorno, radici e salsa verde	35
<i>Fish of the day, roots and green souce</i>	

Oldies	
Cocco, banana e lime	16
<i>Coconut, banana and lime</i>	
Oldies	
Terrina al cacao, cremoso al caffè e croccante al demerara	16
<i>Chocolate terrine, coffee cream and brown sugar brittle</i>	
Stagione	
Mandarino e pepe di Sarawak	16
<i>Tangerine and Sarawak black pepper</i>	
Oldies	
Soffiato alla nocciola e fiordilatte al tartufo	16
<i>Hazelnut Soufflé and truffle icecream</i>	
Territorio	
Ricotta e visciole	16
<i>Ricotta cheese and wild cherry</i>	

Tutto il pesce che serviamo viene sottoposto ad una procedura di abbattimento secondo le norme vigenti, per la sicurezza alimentare ed una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche.

All of the fish that we serve undergoes a process of blast chilling as according to regulation, ensuring food safety and a better conservation of the product.

Si invitano i gentili clienti a prendere visione della lista allergeni qualora fosse necessario.

We kindly ask our guest to have a look at our allergens list if necessary.

