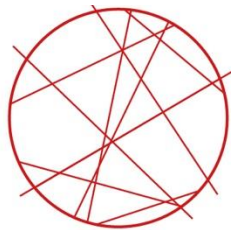

“Fluida, come le emozioni. Ispirata a un ricordo o a una sensazione. Prima ancora che dal palato, la mia cucina passa per il cuore”

Lele Usai

“Flowing as emotions, inspired to a memory or a feeling. My cuisine passes through the heart, even before the palate.”

Lele Usai



Onda Corta

Un mare di ricordi: piatti della tradizione e sapori del territorio.
Cinque portate a scelta dello Chef.

:

-

*A sea of memories: savour the tradition and the local taste.
Five courses as chosen by the Chef.*

80

Onda Lunga

Nuove rotte da scoprire: sfide di gusto, abbinamenti inediti e sperimentazioni.
Sette portate a scelta dello Chef.

-

*Discover new routes: taste challenges, unique food pairings and experimentation.
Seven courses as chosen by the Chef.*

95

Onda Libera

Orizzonti di scelta: per navigare a vista nel nostro Menu à la carte.
Dieci portate a scelta dell'Ospite.

-

*New horizons: sailing by sight in our Menu à la carte.
Five courses as chosen by the Host.*

130

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*

DEGUSTAZIONE VINI | WINE TASTING

Asta del pesce di Fiumicino
Scarola, mozzarella di bufala e totano 24
Escarole, buffalo mozzarella and squid

Asta del pesce di Fiumicino
Giardino "iodato" 26
"Iodized Garden"

Ricordo
**Panunta, coratella, scampi e cipolla
caramellata** 26
*Panunta bread, lamb offal, prawns and
caramelized onion*

Brigata | "Spunto di Gabriele di Lecce"
Ostriche, rape e Castelmagno 25
Oysters, turnips and Castelmagno cheese

Stagione
Mela annurca e pannocchia di mare 25
Annurca apple and sea cob

Pane per persona - *Bread per person* | 3

Sfida	
Spaghetti, ostriche, more e patanegra	25
<i>Spaghetti, oyster, blackberry and Patanegra</i>	
Omaggio “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	25
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Agnolotti, arzilla, piselli e ricci di mare	25
<i>Agnolotti, race, green peas and sea urchins</i>	
Brigata “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Risotto al sugo di scorfano	28
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione, Asta, Tradizione e Innovazione	
Gnocchi, seppie, carciofi e menta	25
<i>Gnocchi, squid, artichoke and mint</i>	

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

Ricordo Tarte Tatin alla mela cotogna <i>Quince Tarte Tatin</i>	16
Brigata “Spunto di Alessandro Turtulici” Pere e formaggio <i>Pears and cheese</i>	16
Stagione Mandarino e pepe di Sarawak <i>Tangerine and Sarawak black pepper</i>	16
Signature Soffiato alla nocciola e fiordilatte al tartufo <i>Hazelnut Soufflè and truffle icecream</i>	16
Territorio Ricotta e visciole <i>Ricotta cheese and wild cherry</i>	16

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.

