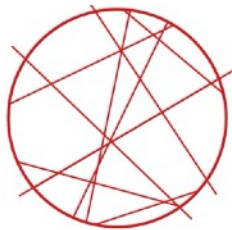

“Fluida, come le emozioni. Ispirata a un ricordo o a una sensazione. Prima ancora che dal palato, la mia cucina passa per il cuore”

Lele Usai

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

Lele Usai



Prima Boa

La partenza, la scoperta, l'emozione, l'adrenalina.

7 portate a scelta dello chef.

-

Departure, discovery, emotion, adrenaline.

Seven courses as chosen by the chef.

95

Regata "Daniele Usai"

La gara completa, i salti di vento, le nuove boe.

9 portate a scelta dello chef.

-

The full race, the wind jumps, the new buoys.

Nine courses as chosen by the chef.

120

Il menù degustazione viene servito esclusivamente a tutto il tavolo.
The tasting menu must be served to the entire party.

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*

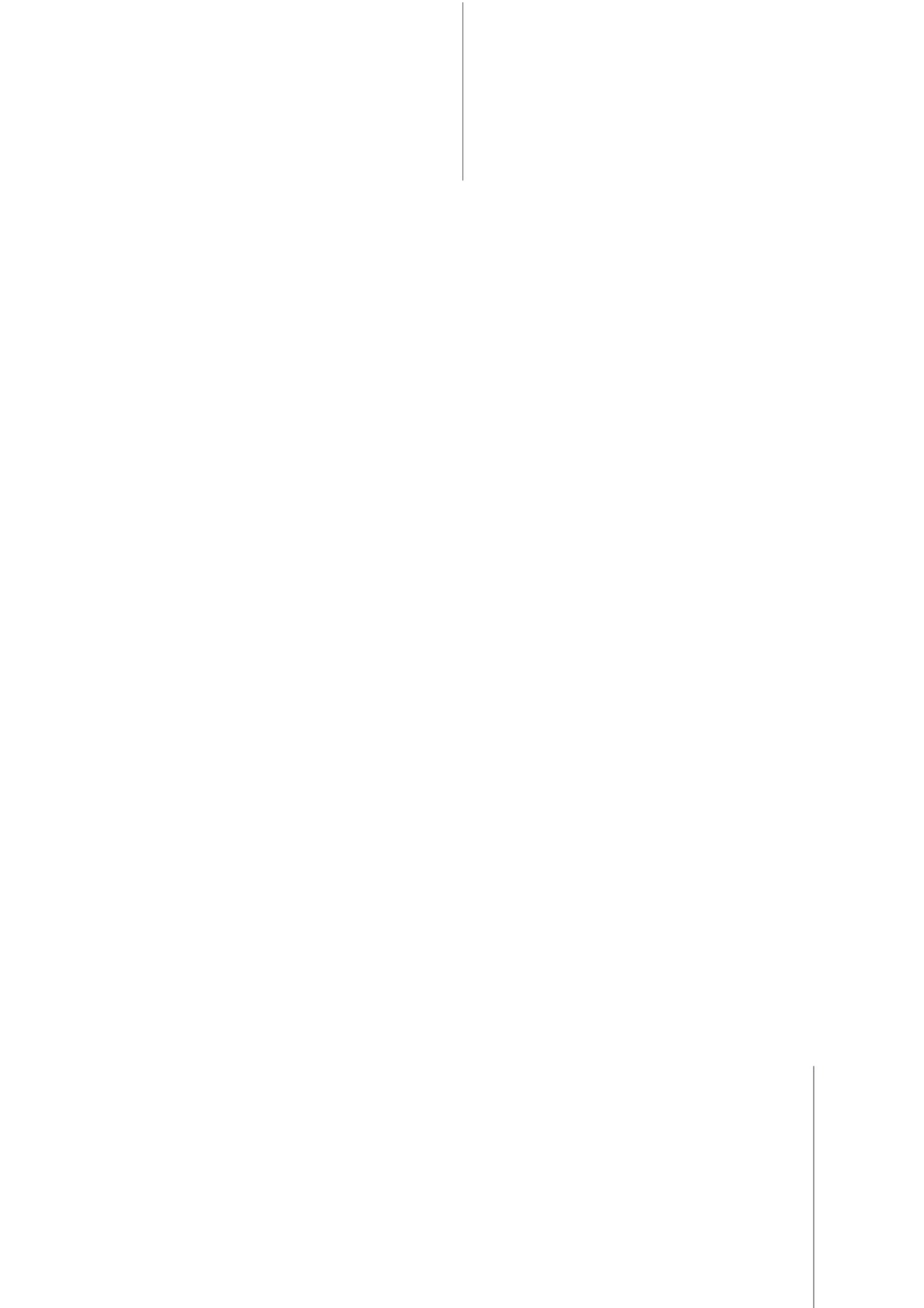
4 glasses | 50

6 glasses | 65

DEGUSTAZIONE VINI | WINE TASTING

Brigata “spunto di Alessandro Turtulici”	
Totano e olive	25
<i>Squid and olive</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Giardino “iodato”	28
<i>“Iodized Garden”</i>	
Già Classici	
Testa e cuore	26
<i>Head and Hearth</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Pesce bianco affumicato, caviale, nasturzio, capperi e rosso d’uovo	26
<i>Fish of the day, caviar, nasturtium, capers and egg yolk</i>	
Sfida	
Seppia maturata, fondo di maiale e prugna fermentata	25
<i>Aged cuttlefish, pork juice and fermented plum</i>	

Stagione	
Tagliolini al limone, ricci di mare e burro affumicato	26
<i>Lemon tagliolini, sea urchins and smoked butter</i>	
Omaggio “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	26
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Brigata “Spunto di Gabriele Di Lecce”	
Tortellini panna e prosciutto “di tonno”	27
<i>Tortellini with cream and Tuna Ham</i>	
Brigata “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Risotto al sugo di scorfano	30
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione, Asta, Tradizione e Innovazione	
Gnocchi di melanzane e ricotta, mollame, pomodoro camone e artemisia	27
<i>Eggplant and ricotta gnocchi, baby squid, “camone” tomato and artemisia herb</i>	



Territorio	
Merluzzo all' "Acqua Pazza"	35
<i>Cod "Acqua Pazza" Style</i>	
Tradizione	
Rombo al forno con le patate	38
<i>Baked oven turbot and potatoes</i>	
Brigata "Spunto di Gabriele Di Lecce"	
Triglia maturata, porcini e zucca	36
<i>Red mullet, porcini mushrooms and pumpking</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
Pescato del giorno, radici e salsa verde	40
<i>Fish of the day, roots and green sauce</i>	
Omaggio "A Gerard Passedat, Le Petit Nice"	
Bouillabaisse	48
<i>Bouillabaisse</i>	

Classico

Cioccolato fondente e dolce di latte 16
Dark chocolate and “dulce de leche”

Brigata | “Spunto di Alessandro Turtulici”

Pere e formaggio 16
Pears and cheese

Stagione

Latte di capra, noci e miele 16
Goat milk, walnuts and honey

Ricordo

Soffiato al pistacchio e sorbetto ai mirtilli 16
Pistacho soufflé and blueberry sherbet

Territorio

Ricotta e visciole 16
Ricotta cheese and wild cherry

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.

