

D

## Antipasti

U

CASCATA DI CRUDO € 35  
ostriche, gamberi rossi e viola, scampi, tartare e condimenti aromatici  
*oysters, red and imperial prawns, langoustines, fish tartare and seasonings*

L

TARTARE DI PESCATO € 16  
insalatina di stagione, assortimento di salse  
*fresh fish tartar, seasonal salad, assorted sauces*

C

SCAMPI & CARCIOFI € 20  
scampi arrostiti, cuori di carciofo, salsa allo zenzero  
*seared langoustines, artichokes hearts, ginger cream*

H

INSALATA DI SEPPIOLINE € 15  
con pesche e radicchio tardivo  
*baby cuttlefish salad with peaches and red chicory*

E'

M

BATTUTA DI MANZO € 16  
servita con mostarda di frutta e senape rustica  
*beef tartare with pickled fruits and grainy mustard*

E

"CARTA BIANCA" € 45  
selezione di antipasti di Mare dello Chef - 5 portate per min. 2 persone  
*Chef's selection of fish starters - 5 courses for min. 2 persons*

N

T

## Primi

E

BLACK FREGOLA € 20  
con filetti di triglia, gocce di burrata e pomodori confittati  
*black fregola with red mullets, burrata drops and confit tomatoes*

PACCHERI CACIO & PEPE € 24  
quasi crudo di gamberi della Caletta e erba cipollina  
*paccheri with pecorino cheese, black pepper, red prawn almost raw, chives*

M

TAGLIOLINI AI RICCI € 26  
con polpa di riccio e punte di asparagi  
*homemade tagliolini with sea urchins and asparagus*

E

CECI & VONGOLE € 16  
crema tiepida di ceci con vongole e olio al rosmarino  
*chickpeas cream with sautéed clams and rosemary oil*

N

U'

BOTTONI DI CINGHIALE € 16  
crema di zucchine, fiori di zucca, scaglie di parmigiano  
*wild boar ravioli sautéed with zucchini cream and flowers, parmesan flakes*

**A causa della presenza di allergeni in molte pietanze invitiamo gli interessati a segnalarlo al Maître, per essere informati sulla composizione delle portate.**

D

## Secondi

U	SAN PIETRO crema di finocchi al Pernod, finocchi brasati e olive taggiasche <i>St Peter's fish, Pernod and fennel cream, braised fennels, Taggia olives</i>	€ 25
L	FISH BARBECUE grigliata mista di mare e verdure, maionese artigianale e salsa verde <i>mix of grilled fishes and seafood with vegetables, mayo and green sauce</i>	€ 27
C	ZUPPETTA DI CAPPONE con ristretto di pomodoro leggermente piccante e crostoni all'aglio <i>red gurnard soup with spicy tomato sauce and toasted garlic croutons</i>	€ 24
H	FRITTO DEL PESCATORE cozze, calamaretti, triglie e fiori di zucca fritti, con salsa tartara <i>frying of calamari, mussels, red mullet and zucchini flowers, with tartar sauce</i>	€ 24
E'	BLACK ANGUS filetto sfogliato con patate novelle e riduzione di ciliegie e Cannonau <i>black angus sliced fillet with new potatoes, cherry and Cannonau reduction</i>	€ 30

E

## Dessert

N	SFERAMISU' cioccolato Amedei, crema al mascarpone e vaniglia, cuore al caffè <i>Amedei chocolate sphere with tiramisù vanilla cream and coffee core</i>	€ 12
T	TORTINO AL PISTACCHIO con cioccolato bianco, frutti rossi e gelato al miele <i>pistachio warm pie with white chocolate, red fruits and honey ice-cream</i>	€ 12
E	TRONCHETTO cioccolato fondente e lamponi, sorbetto al lampone <i>frying of calamari, mussels, red mullet and zucchini flowers, with tartar sauce</i>	€ 12
M	QUASI CASSATA parfait di ricotta e pistacchi, caramello al miele, agrumi e vaniglia <i>ricotta and pistachio parfait, honey and vanilla citrus caramel</i>	€ 12
E	FRESCHEZZA trilogia di sorbetti artigianali alla frutta con frutta fresca tagliata <i>black angus sliced fillet with new potatoes, cherry and Cannonau reduction</i>	€ 10

N

Coperto. Cover charge € 4

U'

Informiamo la clientela che il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.