



Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.
Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/20011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

LISTA DEGLI ALLERGENI1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in con- centrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro (€) VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/20011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

LIST OF ALLERGENS 1 Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2 Crustaceans and shellfish products 3 Eggs and egg products 4 Fish and fish products 5 Peanuts and products based on peanuts 6 Soy and soy products 7 Milk and milk-based products (including lactose) 8 Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9 Celery and products based on celery 10 Mustard and mustard products 11 Sesame seeds and sesame seed products 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13 Lupins and products based on lupins 14 Molluscs and shellfish products One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials

FISH BAR

Plateau di ostriche e crostacei ⁽¹⁴⁾ 2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi <i>2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 red prawns, 2 langoustines</i>	45
Ostrica Baby Kys N.5 ⁽¹⁴⁾ <i>France</i>	6
Ostrica Gillardeau N.3 ⁽¹⁴⁾ <i>France</i>	8
Gambero rosso locale 2^ ⁽¹⁴⁾ [*] <i>Local red prawn 2^</i>	6
Scampo locale 2^ ⁽¹⁴⁾ [*] <i>Local langoustine 2^</i>	7

STARTERS

Edamame piccanti ⁽⁶⁾ soia e Sriracha <i>spicy edamame</i>	8
Corn ribs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ togarashi e pepe sancho <i>togarashi, sancho pepper</i>	12
Pizzetta ⁽¹⁾⁽⁷⁾ senza lievito, pomodoro, alici cantabriche, mozzarella, jalapeño <i>no yeast, tomato, Cantabrian anchovies, mozzarella, jalapeño</i>	14
Anticuchos di agnello (2pz) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ spiedini di agnello e gel allo yuzu <i>lamb skewers and yuzu gel</i>	20
Calamari e gamberi fritti ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾ [*] maionese al rocoto e lime <i>fried calamari and prawns with rocoto mayo</i>	20
Sticky chicken ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce <i>korean-style chicken, spicy sweet & sour glaze</i>	18
Gyoza (4pz) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ [*] gamberi / <i>prawns</i> 18 maiale / <i>pork</i> , 16 verdure / <i>vegetables</i> 14	14/18

I prezzi sono in euro (€), IVA inclusa. Coperto 8 euro (€).
Prices are in Euro (€), VAT included. Cover charge 8 Euro (€).
^{*} Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Product might be prepared using ingredients frozen at source

CEVICHES

Puro ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ [*] 29 ricciola, cancha, choclo, cipolla di Tropea, camote <i>amberjack, cancha, choclo, Tropea onion, camote</i>
Rosemary ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ [*] 28 calamari, polpo, gambero rosso, zucchine trombetta, datterino, basilico <i>calamari, octopus, red prawns, trombetta zucchini, datterino tomatoes, basil</i>
Verde ⁽⁹⁾ 24 piselli freschi, fave , fagiolini, asparagi verdi, fiori di borragine <i>fresh peas, fava beans, green benas, asparagus, borage flowers</i>

TIRADITOS

Ricciola ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ [*] 26 fichi, bottarga di muggine, basilico <i>amberjack, figs, mullet bottarga, basil</i>
Astice blu ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ [*] 32 salsa Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia e maionese all'astice <i>blu lobster, Bloody Mary sauce, tomatoes & glasswort chalaca, lobster mayo</i>

TACOS

Guacamole ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 18 alga wakame, coriandolo <i>wakame sea weeds, coriander</i>
Tonno rosso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ [*] 24 daikon marinato, jalapeño, gel al lime <i>red tuna, marinated daikon, jalapeño, lime gel</i>
Fassona ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 21 guacamole, pico de gallo e salsa ponzu <i>beef tartare, guacamole, pico de gallo</i>

ESPECIALES

Melanzana affumicata ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾ 21 laccata al miele, salsa panca, pinoli tostati, uvetta, cavolo riccio fritto <i>smoked aubergine, panca sauce, toasted pine nuts, raisins, crispy kale</i>
Zucchine trombetta alla brace ⁽⁷⁾ 21 ricotta di capra, limone, menta e basilico <i>chargrilled trombetta zucchini, goat ricotta, lemon, mint, basil</i>

Langostino Meloso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ [*] (3pz) 24 gamberi croccanti, guacamole, crepes <i>crispy prawns, guacamole, crepes</i>
Fettuccine all'astice blu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾ [*] 38 datterino giallo, aji limo, jalapeño e lime <i>blu lobster, yellow cherry tomatoes, aji limo, jalapeño, lime</i>

GRILL

CARNE

Pollo ruspante 250 gr ⁽⁹⁾ 33 disossato con insalata criolla e salsa rostizada <i>boneless free range chicken, criolla salad, rostizada sauce</i>
Filetto Black Angus 220 gr 42 <i>tenderloin, US Prime - Creekstone Farms</i>
Controfiletto Black Angus 300 gr 47 <i>sirloin, US Prime - Creekstone Farms</i>
Controfiletto Wagyu A5 100 gr 52 <i>sirloin, Miyazaki - Japan</i>

PESCE

Polpo 140 gr ⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ [*] 32 crema di ceci e salicornia <i>octopus, chickpea cream, samphire</i>
Calamaro 130 gr ⁽¹⁴⁾ [*] 30 bottarga di muggine, salsa huacatay, cipollotto e limone <i>mullet bottarga, huacatay sauce, chives and lemon</i>
Tonno rosso filetto 170 gr ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ [*] 42 chalaca di aji amarillo, finocchietto, dressing al lime <i>red tuna with aji amarillo chalaca, wild fennel, lime dressing</i>
Pescato del giorno ⁽⁴⁾ 13/hg citronette, erbe aromatiche <i>catch of the day, citronette, aromatic herbs</i>

Denver Steak 500 gr 80 <i>US Prime Creekstone Farms</i>	Zabuton Wagyu BMF9+ 1.0 Kg 330 <i>Gold label Snake River Farms - US</i>	Tomahawk Black Angus 1.3 Kg 200 <i>US Prime Creekstone Farms</i>
---	---	--

SIDES

Pomodori marinati ⁽⁸⁾ 12 camone, merinda, ciliegino stella e semi di zucca <i>camone, merinda and stella cherry tomatoes, pumpkin seeds</i>	Motte ⁽¹¹⁾ 12 pannocchia alla brace e togarashi <i>BBQ corn on the cob and togarashi</i>
Patate Fritte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 12 in tripla cottura con maionese al rocoto <i>triple-cooked fried potatoes, rocoto mayo</i>	Tagliata di pesche ⁽⁷⁾ 12 miele, pecorino sardo e menta fresca <i>peaches, honey, sardinian pecorino, fresh mint</i>