

FUORINORMA

CRUDI E AFFUMICATI

Ostriche "selezione Corrado Tenace" (pz) 4,50

Oysters (pcs) 4,50

Gamberi rossi (pz) 3,50 (2)

Raw red prawns (pcs) 3,50

Tartare di tonno, pomodori secchi, basilico, tabasco 16

Tuna tartare, sundried tomatoes, basil, tabasco 16

Lampuga affumicata, finocchi marinati, arancia, pepe rosa 14

Smoked dolphin fish, fenel, orange, peppercorn 14

COCETTI DI MARE

Pappa al pomodoro, totani fritti 10

Tuscan bread and tomato soup, deep fried squids 10

Moscardini alla luciana 10

Baby octopus soup 10

Vellutata di fagioli e cozze di palo 10

Mussels, beans, neapolitan style 10

Crostino mozzarella e alici, pomodori arrosto, origano 10

Crostino with mozzarella and anchovies, roasted tomatoes, oregan, roman style 10

PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri rigati allo stracotto di baccalà, peperoni cruschi, mentuccia 13

Maccheroni with braised cod fish, crunchy sweet peppers, wild mint 13

Spaghettoni burro e alici, fiori di zucca, briciole di pane alle erbe 15

Spaghetti burro and anchovies, corguette flowers, homemade breadcrumbs, herbs 15

Gnocchi di patate ai lupini di mare, salsa al cavolfiore 13

Potato dumplings, wild clams, cauliflower sauce 13

Spaghetti alla piastra polpo, pomodori, zenzero 15

Grilled spaghetti, octopus, tomato, ginger 15

FRITTI

Alici fritte, salsa verde 11

Deep fried anchovies, parsley and capers sauce 11

Baccalà in tempura, salsa tartara 13

Deep fried salted cod fish, tartare sauce 13

Gran fritto di calamari e gamberi, salsa ponzu 18

Deep fried prawns and squids, ponzu sauce 18

Croquetas di gamberi, salsa romesco 8

Prawns croquetas, spanish style, romesco sauce 8

SECONDI PIATTI

Filetto di pescato del giorno alla piastra o al cartoccio 20

Catch of the day, grilled or baked 20

Cozze di palo alla scapece, verdure agrodolci 12

Escabeche mussels, sweet and sour vegetables 12

Sandwich di polenta, baccalà, ceci neri 16

Crispy maize porridge sandwich, cod fish venetian cream, black chickpeas 16

Spiedo di totani gratinati alla votapiatto, cavolo capuccio, salvia 16

Squid skewers, cabbage, sage 16

Panino con ventresca di tonno della casa, pomodori confit, basilico, mayo alle erbe 18

Tuna belly sous vide, bun, mayo herbs, oasted tomatoes 18

DAL CONTINENTE

Cuore carciofo alla romana, crumble di parmigiano al pepe rosa 8

Artichoke roman style, parmesan crumble, peppercorn 18

Croquetas di galletto al rosmarino 7

Organic chicken croquetas, rosemary 7

Antica 'matriciana alla maniera di Roma 13

'Matriciana roman style 13

MENU DEGUSTAZIONE CAMPAGNA ROMANA

VEGETARIAN MENU PRESTIGE

Insalata di puntarelle - 9 porzione singola

L'orto del giorno (bruschette con borragine, misticanza, ramoracci, cicoria o altre verdure di stagione) – **10 porzione singola**

Gnocchi di patate allo scarpariello I pomodori del piennolo I basilico I peperoncino I grana di **pecora** - **13 porzione singola**

Cassola (torta di ricotta senza farina) – **7 porzione singola**

32 euro

DESSERT

Sgroppino al limone vodka e menta – 6

Lemon sorbetto, vodka I mint I 6

Tiramisù – 7

Cassola – 7

Ricotta and raisins pie (gluten free) - 7

Tortino di cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e coulis di lampone (qualche minuto di attesa) – **9**

Black & white chocolate I raspberry sauce (some minutes waiting) - 9

VIAGGI NEL BLU

IL MARE CHE VUOI TU

Un cocchetto di mare a scelta

Un primo piatto a scelta

Un dessert a scelta

27 euro

MENU YOUR SEA

One "cocchetto di mare"

One primo piatto

One dessert

27 euro

TUTTI A BORDO (disponibile solo per l'intero tavolo)

Misto di crudi

Degustazione di cocchetti di mare

Mezzi paccheri rigati con stracotto di baccalà peperoni cruschi e mentuccia

Alici fritte con salsa verde

Dessert

48 euro

MENU PRESTIGE "WELCOME ON BOARD" (available for all the table)

Raw and cooked startes

Maccheroni with braised cod fish wild mint and crunchy sweet peppers

Deep fried anchovies with parsley and capers sauce

Dessert

48 euro