

*Le cose migliori della vita
sono illegali, sono immorali...
o fanno ingrassare.*

*The best things in life
are either unlawful, immoral...
or make one fat*



Bicchiere
di
FERRARI PERLE'
€ 12



Menù di laguna

Petto e coscia d' anatra alla "Bellini"

Insalata di petto d' anatra con pesche bianche arroste e coscia croccante con gel al bellini

Duck breast salad with roasted white peaches and crispy leg with bellini gel

Salade de magret de canard aux pêches blanches rôties et cuisse croustillante au gel bellini

Bigoli tiepidi

Cotti in brodo affumicato e serviti con germogli di finocchio di mare, 1-3-4.
e caviale di aringa

Tiepid bigoli

Cooked in smoked broth and served with sea fennel sprouts, and herring caviar

Bigoli tiède Cuit dans un bouillon fumé et servi avec des pousses de criste marine, et du caviar de haring

Sorbetto all' Assenzio marittimo

Sea wormwood sorbet

Sorbet à l'absinthe de mer

€62

Menù Tradizionale

Wafer di baccala' mantecato,

sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostati 1-2-3-4

Traditional Creamed cod wafer,

sardines in saor and toasted pine nut sauce

Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

Linguine

Linguine verdi con brodetto di laguna, fondi di carciofo trifolati

e guancette di coda di rospo brasata 1-4

Green linguine with lagoon broth, sautéed artichoke bottoms and braised monkfish cheeks

Linguine verte au bouillon lagon, fonds d'artichauts sautés et joues de lotte braisées

Fritto dell' Adriatico

con verdure in pastella di ceci e salsa agrodolce di pomodoro verde 2-4

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables in chickpea batter and Green tomato sweet and sour sauce

Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce sucrée et aigre

Sorbetto

Sorbetto limone, basilico e mentuccia in foglia

Lemon sorbet whit basil and mint

Sorbet au citron avec feuille de basilic et de menthe

€78

Coperto , Cover charges ,Couvert € 4,8p.p.

Menù Algiubagiò

Taiyaki

Taiyaki di granchio blu, caramello di salsa ponzu e caviale di trota 1-2 -3-6

Blue crab taiyaki, ponzu sauce caramel and trout caviar

Taiyaki de crabe bleu, sauce ponzu caramel et caviar de truite

Pasta fagioli e tonno

Mezzi rigatoni La Molisana 1-4-9

Con fagioli dell' occhio e zolfini, crema di borlotti, tartare di tonno e polvere di alloro

With cow peas and zolfini, borlotti cream, tuna tartare and bay leaf powder

Aux pois aux yeux noirs et zolfini, crème de borlotti, tartare de thon et poudre de laurier

Pesce spada

Trancio di Pesce spada al pepe verde in ramo con patate allo Zafferano 4-7

Slice of Swordfish with green pepper on the branch with saffron potatoes

Tranche de Espadon au poivre vert sur la branche avec pommes de terre au safran

Panna cotta

Panna cotta al latte di capra profumata al basilico e rose, panna cotta di more, coulis di lamponi e mirtilli freschi 7

Goat's milk panna cotta flavored with basil and roses, blackberry panna cotta, raspberry coulis and fresh blueberries

Panna cotta au lait de chèvre parfumée au basilic et aux roses, panna cotta aux mûres, coulis de framboise et myrtilles fraîches

€78



Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8p.p.



Antipasti

Ostriche di nostra selezione 14

Oysters of our selection

Huîtres de notre selection

€ 7/pz

I carpacci di mare 2,4,7,3

mix of seafood carpaccio

mélange de carpaccio de fruits de mer

€39

Wafer di baccala' mantecato,

sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostatati 1-2-3-4

Traditional Creamed cod wafer, sardines in saor and toasted pine nut sauce

Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

€ 25

Taiyaki di granchio blu,

caramello di salsa ponzu e caviale di trota 1-2 -3-6

Blue crab taiyaki, ponzu sauce caramel and trout caviar

Taiyaki de crabe bleu, sauce ponzu caramel et caviar de truite

€ 25

Capesante Gazpacho e ciliege

capesante arrostate in spiedo di lemon grass con gazpacho di pomodorini gialli,
ciliegie all'aceto di Xeres e pane alle erbe cotto in guscio 1-9-14

scallops roasted on a lemon grass skewer with yellow cherry tomato gazpacho,
cherries in Xeres vinegar and bread baked in shell

Saint-Jacques rôties sur brochette de citronnelle avec gazpacho de tomates cerises jaunes,
cerises au vinaigre de Xères et pain aux cuit en coquille

€ 26

Gambero rosso albicocche e robiola

Ceviche di gambero rosso, cremoso di caprino ed albicocche rosolate 2-7

Red prawn ceviche, creamy goat cheese and roasted apricots

Ceviche de crevettes rouges, crémeux de chèvre et abricots rôtis

€ 26

Petto e coscia d' anatra alla "Bellini"

Insalata di petto d' anatra con pesche bianche arroste e coscia croccante con gel al bellini
Duck breast salad with roasted white peaches and crispy leg with bellini gel

Salade de magret de canard aux pêches blanches rôties et cuisse croustillante au gel bellini

€ 24

Prosciutto crudo VENETO D.O.P. prodotto a Montagnana by "Attilio Fontana" con focaccia alla ,curcuma e carote 1

DOP raw ham. Montagnana by "Attilio Fontana" 1 accompanied by focaccia with oil, turmeric and carrots

Jambon cru DOP. Montagnana de « Attilio Fontana » accompagné de focaccia à l'huile, curcuma et carottes

€ 22

Rotolo vegetariano

Alga nori farcita con radicchio di Chioggia e carote, erbe di barena, 7

fagioli neri, crema di avocado al lime ed emulsione di yogurt e peperoncini piccanti

Nori seaweed stuffed with Chioggia radicchio and carrots, salt marsh herbs, black beans, lime avocado cream
and yogurt and hot pepper emulsion

Algues Nori farcies à la chicorée Chioggia et carottes, herbes des marais salants, haricots noirs, crème d'avocat
au citron vert et émulsion de yaourt et piment fort

€22



Primi piatti

Linguine

Linguine verdi con brodetto di laguna, fondi di carciofo trifolati
e guancette di coda di rospo brasata 1-4

Green linguine with lagoon broth, sautéed artichoke bottoms
and braised monkfish cheeks

Linguine verte au bouillon lagon, fonds d'artichauts sautés
et joues de lotte braisées

€26

Pasta fagioli e tonno

Mezzi rigatoni La Molisana 1-4-9

Con fagioli dell'occhio e zolfini, crema di borlotti, tartare di tonno e polvere di alloro
With cow peas and zolfini, borlotti cream, tuna tartare and bay leaf powder

Aux pois aux yeux noirs et zolfini, crème de borlotti, tartare de thon et poudre de laurier

€26

Bigoli tiepidi

Cotti in brodo affumicato e serviti con germogli di finocchio di mare, 1-3-4.
e caviale di aringa

Tiepid bigoli

Cooked in smoked broth and served with sea fennel sprouts, and herring caviar

Bigoli tiède Cuit dans un bouillon fumé et servi avec des pousses de criste marine,
et du caviar de haring

€25

Gnocchi

gnocchi di carote e kudzu, serviti con animelle di vitello laccate e porri 7

carrot and kudzu gnocchi, served with lacquered veal sweetbreads and leeks

Gnocchis de carottes et kudzu, servis avec ris de veau laqué et poireaux

€ 25

Ravioli

Ripieni di pesto al basilico

Con passata di pomodoro arrosto e stracciatella di burrata 1-3-7

Ravioli Filled with basil pesto

With roasted tomato puree and burrata stracciatella

Riz Vialone Nano Az Agricola Melotti aux petits pois et crévés avec la crème de leurs gousses

€ 24



Secondi piatti Di Mare (fish)

Pesce spada

Trancio di Pesce spada al pepe verde in ramo con patate allo Zafferano 4-7

Slice of Swordfish with green pepper on the branch with saffron potatoes

Tranche de Espadon au poivre vert sur la branche avec pommes de terre au safran

€ 36

Cefalo volpina

Grigliato con melanzane e salsa tonkatsu 3-4-10

Pomeranian mullet grilled with aubergines and tonkatsu sauce

Mulet de Poméranie grillé aux aubergines et sauce tonkatsu

€ 36

Frittura

Frittura con verdure in pastella di ceci e salsa agrodolce di pomodoro verde 2,4

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables in chickpea batter and Green tomato sweet and sour sauce

Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce sucrée et aigre

€ 36

Di Terra (meat)

Fracosta grassfeed

Trancio di roast-beef accompagnato con sedano rapa cotto in latte di mandorle ed cubetti sott' aceto, servito con salsa ai ricci di mare 8-9

Slice of roast beef accompanied with celeriac cooked in almond milk and pickled cubes, served with sea urchin sauce

Tranche de rôti de bœuf accompagnée de céleri-rave cuit au lait d'amande et cubes marinés, servi avec une sauce à l'oursin

€ 36

Stinco di agnello

Stinco di agnello cotto con senape e cardamomo, peperoni "corno di toro" croccanti e la loro salsa 10

Lamb shank cooked with mustard and cardamom, crunchy peppers and their sauce

Jarret d'agneau cuisiné à la moutarde et à la cardamome, poivrons croquants et leur sauce

€ 36

Funghi e tartufo

Cardoncelli arrostiti, finferli trifolati e tartufo nero estivo

Mushrooms and truffles Roasted cardoncelli, sautéed chanterelles and black summer truffle

Champignons et truffes Cardoncelli rôtis, girolles sautées et truffe noire d'été

€ 26



I dolci

Dolce D' estate

Frollina con gelee di anguria, melone al timo e sorbetto all' assenzio marittimo

Shortbread with watermelon gelee, thyme melon and sea wormwood sorbet 1-3-7

Sablé à la gelée de pastèque, melon thym et sorbet à l'absinthe

Desserts d'été Sablé à la gelée de pastèque, melon thym et sorbet à l'absinthe

€ 12

Il Tiramisù a modo nostro 3,7

(Banksy tribute)

Tiramisu in our own way (Banksy tribute)

Tiramisu à notre façon (Banksy tribute)

€ 16

Panna cotta

Panna cotta al latte di capra profumata al basilico e rose, panna cotta di more, coulis di lamponi e mirtilli freschi

Goat's milk panna cotta flavored with basil and roses, blackberry panna cotta, raspberry coulis and fresh blueberries 7

Panna cotta au lait de chèvre parfumée au basilic et aux roses, panna cotta aux mûres, coulis de framboise et myrtilles fraîches

€ 12

Gelati e sorbetti 3-7

tre assaggi dei nostri sorbetti o gelati secondo la disponibilità giornaliera

three tastings of our sorbets or ice creams according to daily availability

trois dégustations de nos sorbets ou glaces selon disponibilité quotidienne

€ 12

i formaggi

Selezione di formaggi italiani 7

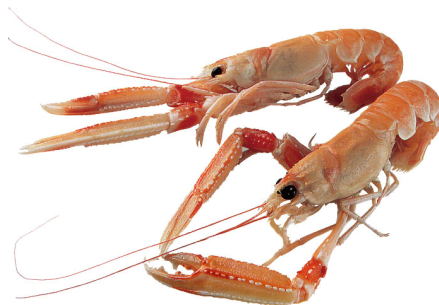
quattro assaggi di formaggi italiani accompagnati da composta homemade

Selection of Italian cheeses accompanied by homemade compote

Sélection de fromages italiens accompagnés d'une compote maison

24€

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,8p.p.



Tutto il pescato arriva fresco giornalmente dal mercato.
Si chiede comprensione se a volte in tavola viene a mancare

All fish arrives daily from the market
we seek your understanding if sometimes is unavailable

Il nostro cestino del pane viene panificato in casa con lievito naturale
e farine scelte dal molino Agugiario e Fignacosì come per le paste
fresche

ALLERGENI

1. 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. 3) UOVA e prodotti a base di uova
4. 4) PESCE e prodotti a base di pesce
5. 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. 6) SOIA e prodotti a base di soia
7. 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
10. 10) SENAPE e prodotti a base di senape
11. 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14. 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

BIRRA ALLA SPINA

Menabrea lager (small)	€ 6
Menabrea lager (media)	€ 8
Lefte cuvee rossa (small)	€ 6,5
Lefte cuvee rossa (media)	€9

Caffe' € 3

Acqua minerale san pellegrino 0,75 € 4,8



La mattina, alle colazioni

Manuela, Cate ed Anna

Arrivederci

