

L'arte, la musica e il talento,  
così come il buon cibo,  
riuniscono le persone di qualunque genere,  
riscaldano i loro cuori e fanno crescere  
sulle loro labbra il sorriso

Guendalina Pascucci  
dal film "La principessa e il ranocchio"



Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione CE 853/2004  
In caso di intolleranze alimentari vi invitiamo a contattare il nostro personale.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati o derivati | 2. Crostacei e prodotti derivati | 3. Uova e prodotti derivati | 4. Pesce e prodotti derivati | 5. Arachidi e prodotti derivati | 6. Soia e prodotti derivati | 7. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati | 8. Sedano e prodotti derivati | 9. Senape e prodotti derivati | 10. Semi di sesamo e prodotti derivati | 11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 | 12. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | 13. Lupini e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati

## Menu degustazione

Un viaggio nel sole e nel sale

€ 120

## Come è profondo il mare...

Tutti al mare

Ostrica speziata

I due viaggiatori e un gambero fuori di testa

Calamaro arrosto, radici fermentate ed erbe

Fusillo al nero in un mare di plastica

Scampi in vapore d'erbe

Cocomero, polvere di rapa rossa e sorbetto al Campari

Granita di caffè con panna

€ 110

## Menu degustazione classico

€ 90

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo.  
Lavoriamo solo pesce di mare non allevato.  
Il pane multicereali è stato ideato e sfornato per noi dal panificio Bonci in Roma.

## Antipasti

Degustazione di ostriche  
€ 5 € cad

Il crudo ed il cotto  
(una selezione di due antipasti scelti da Vanessa)  
€ 40

I due viaggiatori e un gambero fuori di testa  
€ 28

Triglia marinata nell'alga Kombu  
riso mandorle e arance  
€ 22

Battuto di gamberi rossi, more e pistacchi  
€ 23

Polpo arrostito, aglio nero, fagioli e lattuga  
€ 22

Calamari alle erbe di macchia  
infuso aromatico di calamaro  
€ 23

## Primi piatti

Tagliatelle di kamut al cocchio, capperi, olive e bottarga  
€ 22

Taglierini in essenza marina  
crostacei e tartufo nero  
€ 35

Risotto burro e alici, uova di salmone e the Bancha  
€ 20

Spaghettono al limone con occhi di canna  
€ 22

Pastasciutta di mare  
€ 22

## Secondi piatti

Pescato del giorno, infuso di pomodori, alga rossa e salicornia  
€ 26

Scampi in vapore d'erbe  
€ 28

Triglia croccante, foie gras al Marsala, lamponi e nocciole  
€ 27

Astice bbq  
€ 28