

MENU' DEGUSTAZIONE DI MARE
TASTING MENU'-MENU' DÉGUSTATION
(min. 2 pers.)

- CALAMARO ¹ SCOTTATO, RIPIENO DI CIME DI RAPA, SU CREMA DI ZUCCA E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE AL BALSAMICO
(seared squid stuffed with turnip tops on pumpkin cream and Balsamic caramelized red onion-calamars poelés farcis aux broccoli Rave sur crème de potiron et oignons rouges)
- LINGUINE ALL' ASTICE³
(pasta with lobster-linguine au homard)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA¹²³
(mixed fried fish-friture de poisson mixte)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO
€ 40,00 P.P.

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA
TASTING MENU'-MENU' DÉGUSTATION
(min. 2 pers.)

- PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA SICILIANA.
(eggplant parmigiana-aubergines parmigiana)
- SPAGHETTONE ALLA CARBONARA.
(spaghetti carbonara-spaghettis à la carbonara)
- BRASATO AL BARBERA CON PUREA DI PATATE.
(braised beef ith mashed potatoes-boeuf braise avec purée De pommes de terre)

ACQUA, CAFFE' E COPERTO
€ 30,00 P.P.

PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

TRADITIONAL ITALIAN DISHES

PLATS ITALIEN TRADITIONNELS

ANTIPASTI

- PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA SICILIANA € 13,00
(aubergine parmigiana -parmigiana d'aubergines)
- PROSCIUTTO CRUDO DI RAZZA PIEMONTESE (16 MESI) € 15,00
CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP
(cured ham with buffalo mozzarella-jambon cru rt
Mozzarella de bufflone)
- VITEL TONNE' DI RAZZA COALVI CON LA SUA € 16,00
DEMI-GLACE E FRUTTO DEL CAPPERO

PRIMI

- LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 15,00
(bolognese lasagna-lasagnes à la bolognaise)
- SPAGHETTONE ALLA CARBONARA € 15,00
(carbonara pasta-spaghettoni à la carbonara)
- PLIN RIPIENI DI CASTELMAGNO AL RAGU' DI € 17,00
FASSONE PIEMONTESE.
(ravioli with cheese and beef ragù-raviolis avec ragout
De boeuf)

SECONDI

- BISTECCA DI VITELLO CON L'OSSO IMPANATA, SERVITA € 25,00
CON INSALATINA DI STAGIONE.
(veal milanese with salad-escalope Milanese de veau
Avec de salade)
- BRASATO AL BARBERA CON PURE' DI PATATE. € 20,00
(barbera braised beef with mashed potatoes-
Boeuf braise au Barbera avec purée de pommes de terre)
- TAGLIATA DA SOTTOFILETTO DI RAZZA PIEMONTESE € 22,00
FEMMINA CON PORCINI E SCAGLIE DI GRANA
(sliced piedmontese female sirion steak with roasted
Porcini mushrooms and grana cheese-tagliata de faux-filet
De boeuf avec cèpes et grana)

Menu' del Porto

ANTIPASTI

- TARATARE DI TONNO² CON FUNGHI PORCINI FRESCHI, SCAGLIE DI GRANA E SALSA AIOLI AL NERO DI SEPPIA. € 18,00
(tuna tartare with fresh mushrooms, Grana cheese and cuttlefish
Ink aioli sauce-tartare de thon aux champignons Porcini, parmesan
Et sauce aioli)
- TENTACOLO DI POLPO IN GALERA, COTTO A BASSA TEMPERATURA E LA SUA RIDUZIONE SU MORBIDO DI PATATE € 22,00
(octopus served on soft potatoes-poulpe servi sur des pommes de terre
Moelleuses)
- CALAMARO¹ SCOTTATO, RIPIENO DI CIME DI RAPA, SU CREMA DI ZUCCA E CIPOLLE ROSSE CARAMellate AL BALSAMICO. €16,00
(seared squid stuffed with turnip tops on pumpkin cream and balsamic
Caramelized red onions-calamars poêles farcix aux broccoli-rave sur crème
De potiron et oignons rouges)

I NOSTRI CRUDI

- OSTRICHE PUGLIESI €6,00PZ
(apulian oysters-huitres de Pouilles)
 - OSTRICHE FINE DE CLAIRE €6,00PZ
(fine de claire oysters- huitres fine de claire)
 - OSTRICA HOUTRE' BOUZIGUES €6,00PZ
(oysters houtre bouzigues-huitre houtre bouzigues).
 - GAMBERO ROSSO DI SICILIA €6,00PZ
-
- CRUDO DI MARE: carpaccio di Ricciola, tartare di Tonno, € 45,00
Gambero rosso, ostriche pugliesi, fine de claire e bouzigues).
(raw seafood platter-plateau de fruits de mer cru).

Nei nostri piatti sono presenti allergeni, per l'elenco completo e per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

¹ prodotto surgelato

² Prodotto Pescato e subito abbattuto a -18°, procedura utilizzata per il consumo di pesce crudo o parzialmente crudo..

³ Prodotto Fresco, abbattuto a -18° dal ristorante, per garantirne la migliore conservazione e permettere il consumo crudo o parzialmente crudo.

⁴ Prodotto fresco, preparato e cotto dal ristorante e infine abbattuto a -18, per garantirne una migliore conservazione e un miglior consumo.

I NOSTRI PRIMI

- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO²,
TRACCE DI FONDUTA AL PECORINO E PORCINO FRESCO ARROSTITO
(cuttlefish ink risotto with raw red prawn, pecorino cheese and roasted
Porcini-risotto a l'encre de seiches avec crudité de crevettes, fondue de
Pecorino et porcini rotis) € 20,00
- LINGUINE ALL' ASTICE³ € 22,00
(pasta with lobster-linguines au homard)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE. € 18,00
(spaghetti with clams -spaghetti aux palourdes)
- SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA³
(spaghetti with Aragosta-spaghetti avec Aragosta.) € 24,00

I NOSTRI SECONDI

- ZUPPETTA DI PESCE¹²³ ALLA NOSTRA MANIERA(gallinella di mare
Scampo,gamberone, vongole, seppie, polpo e calamari) € 28,00
(fish soup "our way"-soupe de poisson à notre manière)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA¹²³ € 26,00
(mixed fried fish-frittura de poisson assortis)
- GRIGLIATA¹²³ MISTA DEL PORTO(filetto di branzino,tentacolo
di polpo,Seppia, gamberone dell'atlantico e gamberone blu
indo-pacifico servita con verdure grigliate).
(mixed seafood grilled with vegetables-grillade mixte de poisson
avec des legumes).
- BRANZINI³(900/1200g), PROPOSTI: AL SALE, ALLA GRIGLI O
ALLA MEDITERRANEA. € 7,00
(sea bass in salt,Mediterranean style or grilled-bars au sel,
à la méditerranée Ou grillés) hg

CONTORNI

- VERDURE GRIGLIATE € 6,00
(grilled vegetables-légumes grillés)
- INSALATA MISTA € 6,00
(mix salade-salade mixte)
- VERDURE DI STAGIONE AL SALTO € 6,00
(sautéed seasonal vegetables-légumes de saison sautés).

