

*La fame esprime
un bisogno:
quello di essere saziati.
La cucina, invece,
eccede la sazietà,
va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare
il piacere.*

Antipasti di Pesce

(Seafood appetizers)

Antipasto Happy Moments 1-5-10-11-12	35,00€
Happy Moments Appetizer *	
Antipasto Imperiale 1-5-10-11-12	22,00€
Imperial Appetizer*	
Antipasto Pesce Caldo 1-5-10-11-12	20,00€
Hot Fish Appetizer *	
Plateau di Cruditè 10-11-12	32,00€
Raw Seafood Platter *	
Tartare di Tonno 11	16,00€
Tuna tartare *	
Tartare di Ricciola con frutto della Passione 11	16,00€
Amberjack tartare with passion fruit *	
Tartare di Gambero Rosso 11	18,00€
Red Shrimp tartare*	
Tris Tartare 11	18,00€
Tris Tartare *	
Scampi, Gamberi, Ostriche o Ricci 11	4,00€
Langoustines, Shrimps, Oysters or Sea Urchins *	al pezzo
Carpaccio di Polipo con gel al pomodoro e sfoglia soffiata all'uovo 14 10	14,00€
Octopus carpaccio with tomato gel and puffed egg pastry	
Tonno Affumicato con Maionese alla nocciola 26-11	15,00€
e mandorle a fette tostate 26-11	
Smoked tuna with hazelnut mayonnaise and toasted sliced almond	
Gamberetti alla catalana con cipolla al lampone 11 14	15,00€
Catalan-style Shrimp with Raspberry Onion *	
Salmone Marinato agli Agrumi con panna acida al limone 5 11	15,00€
Citrus-marinated Salmon with Lemon Sour Cream *	



Coperto € 2,50

Capesante Gratinata 1-11

Baked Scallops

15,00€

Impepata di Cozze 11-12

Peppered mussels

14,00€

Antipasti Tradizionali

(Traditional appetizers)

Tagliere Lucano 5

Lucanian appetizer board

15,00€

Culatello di Zibello e Burratina 5

Culatello di Zibello and Burratina

14,00€

Tartare di carne 5

Beef Tartare

15,00€



Coperto € 2,50

Primi Piatti di Mare

(First courses from Sea)

**Risotto polpa di scampi, bisque, polvere di more
ed emulsione di bufala 5-10** 18,00€

Langoustine meat risotto, bisque, blackberry powder, and buffalo mozzarella emulsion *

Spaghettoni vongole e bottarga 1-2-11-12 18,00€

Spaghettoni with clams and bottarga

Scialatielli al Cartoccio 1-3-10-11-12 18,00€

Scialatielli baked in foil

Paccheri con 1/2 Astice 1-10 25,00€

Paccheri with half lobster

**Raviolo ripieno di capesante e gamberi,
coulisse di pomodorino giallo, stracciatella di Burrata e polvere di Basilico 5-6-11** 22,00€

Raviolo stuffed with scallops and shrimp, yellow cherry tomato coulis, Burrata stracciatella, and basil powder

Primi Piatti di Terra

(First Courses from the Land)

Risotto ai Porcini 1-2-5 15,00€

Porcini Mushroom Risotto

**Paccheri con coulisse di Pomodorino giallo, 1-5-6
Burrata e granella di Pistacchio** 16,00€

Paccheri with yellow cherry tomato coulis, Burrata, and pistachio crumble



Coperto € 2,50

Secondi di Pesce

(Fish Main Courses)

Rombo al forno con Patate e Olive Taggiasche (x 2 persone) 11 45,00€
Baked turbot with potatoes and Taggiasca olives (for 2 people)

Tagliata del giorno (Spada o Tonno) 11 22,00€
*Seared fish of the day (Swordfish or Tuna) **

**Seppia in CBT con zenzero, su disco di polenta grigliata alga nori
e filamenti di seta di peperoncino 1-10-12** 20,00€
*Cuttlefish cooked at low temperature with ginger, on a grilled polenta disc, nori seaweed, and chili threads **

**Trancio di Ombrina scottato su un morbido
di patata schiacciata e sbriciolata di Crusco 11** 22,00€
*Seared meagre steak on a smooth potato purée and Crusco pepper crumble **

Polpo alla griglia 12 20,00€
*Grilled Octopus **

Grigliata mista di pesce 0-11 22,00€
*Mixed Fish Grill **

Gamberoni al sale 10 22,00€
*Salt-baked prawns **

Fritto misto 1-10-11 16,00€
*Mixed fried fish and seafood **

Pescato del giorno
Chef's daily catch



Coperto € 2,50

Secondi di Carne

(Meat main Courses)

Costata di Manzo

Beef rib steak *

20,00€

Filetto alla griglia

Grilled beef tenderloin *

20,00€

Tagliata di Manzo

Sliced seared beef steak *

18,00€

Contorni

(Side Dishes)

Verdure grigliate

Grilled seasonal vegetables

5,00€

Chips

Chips

5,00€

Verdure del contadino

Farmer's style vegetables

5,00€

Insalata mista

Mixed green salad

5,00€

Formaggi

(Cheeses)

Pecorino di Moliterno

Pecorino of Moliterno cheese

7,00€

Grana Padano Riserva

Grana Padano Riserva cheese

6,00€



Coperto € 2,50

Bevande

(Beverages)

Acqua Minerale/Frizzante

Still/Sparkling mineral water

2,50€

Acqua Minerale/Frizzante (1/2 L.)

Still/Sparkling mineral water (1/2 L.)

1,50€

Bibite in lattina

Canned soft drinks

2,50€

Vino della casa (1/4 L.)

House wine (1/4 L.)

3,00€

Caffè

Coffee

1,50€

Dessert

Dessert di nostra Produzione

Homemade dessert

7,00€



Coperto € 2,50

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. UE 1169/2011)

1	Cereali Contendenti Glutine: Grano, Segale, Orzo, Avena , Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati.	
2	Uova: Prodotti a base di uova.	
3	Soia: Prodotti a base di soia.	
4	Semi di Sesamo: Prodotti a base di sesamo.	
5	Latte: Prodotti a base di latte incluso il lattosio.	
6	Frutta a Guscio: Mandorle, Nocciole, Noci, Noci Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci Queensland e i loro prodotti.	
7	Arachidi: Prodotti a base di arachidi.	
8	Lupini: Prodotti a base di lupini.	
9	Anidride Solforosa e Solfiti.	
10	Crostacei: Prodotti a base di crostacei.	
11	Pesce: Prodotti a base di pesce.	
12	Molluschi: Prodotti a base di molluschi.	
13	Senape: Prodotti a base di senape.	
14	Sedano: Prodotti a base di sedano.	

***Prodotto Ittico destinato ad essere consumato crudo sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004**

***Prodotto congelato o surgelato all'origine**

***Gli eventuali allergeni presenti nelle preparazioni sono segnalati alla clientela riportando i corrispondenti numeri in elenco**



Lascia la tua recensione su Tripadvisor

Non importa se preferisci le catene alberghiere oppure i ristoranti tipici: su Tripadvisor puoi trovare tante recensioni vere e autentiche di cui ti puoi fidare. Milioni di viaggiatori hanno pubblicato online le loro opinioni più sincere su hotel, bed & breakfast, ristoranti e molto altro.

Scrivi anche tu le tue recensioni se sei venuto a visitare il nostro ristorante e vuoi raccontare la tua esperienza. Fai sentire la tua voce e goditi tutto il piacere della cucina tradizionale Italiana.

www.tripadvisor.it



Coperto € 2,50

Leave your review on Tripadvisor

Whether you prefer hotel chains or traditional local restaurants, on Tripadvisor you can find many genuine, authentic reviews you can trust. Millions of travelers have published their most sincere opinions online about hotels, bed & breakfasts, restaurants, and much more.

Leave your own review too if you have visited our restaurant and want to share your experience. Make your voice heard and enjoy all the pleasure of traditional Italian cuisine.

www.tripadvisor.it



Coperto € 2,50