



La nostra storia viene dal Mare.

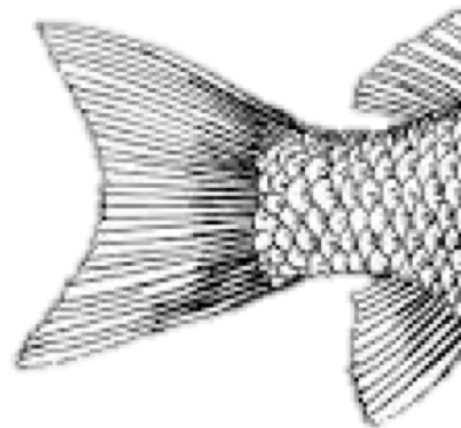
Scegliamo il pescato più fresco e lo condiamo con ingredienti selezionati per esaltarne il gusto e mantenere la sua semplicità.

Il nostro ingrediente segreto è l'Amore.

*Our history comes from the Sea.*

*We select the freshest catch and season it with special ingredients to promote its flavour and to keep its simplicity.*

*Our secret ingredient is Love.*



# Antipasti di Mare

## Seafood starters

Polipo all'insalata con carote, pomodorini e sedano  
Octopus salad with carrots, cherry tomatoes and celery (9)(4)(GF)(#)(\*)

Alici fritte sale e pepe con cipolla alla *julienne*  
Fried anchovies with salt, pepper and onions *julienne* (1)(4)(5)

Totano con riduzione di balsamico e rucola  
Squid with balsamic reduction and arugula (4)(1)(12)(#)(\*)

Fritto di calamari laccati al miele sul letto di porro fritto  
Fried calamari with honey and fried leeks (1)(4)(5)(#)(\*)

Gamberoni rossi in pastella scarola riccia e maionese al lime  
Red king prawns (3 pcs), in batter, escarole and lime mayonnaise (2)(3)(5)(#)(\*)(GF)

Impepata di cozze o Zuppa di cozze  
Peppered mussels or mussel soup (9)(14)(GF)

Sauté di frutti di mare  
Sautéed of mixed shellfishes (9)(14)(GF)

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù

# Antipasti di mare crudi

## Raw fish starters

### Alici marinate

Marinated anchovies (4)(5)(12)(\*)(GF)

### Canapè di salmone con cipolla rossa caramellata

Salmon canapé with red caramelized onion (4)(12)(7)(5)(GF)

### Ostriche (5 pezzi)

Oysters (5 peaces) (14)(GF)(\*)

### Gran crudo di mare

Selection of Gulf's raw fishes: tuna carpaccio, fish of the day, calamari, shrimps, sea urchin (2)(4)(14)(\*)(#)(GF)

### *Tartare* di tonno con stracciatella di Bufala e limone candito

Tuna *Tartare* with buffalo stracciatella and candied lemon (4)(7)(GF)(\*)

### Branzino al Mojito

Seabass flavoured with Mojito (4)(GF)(\*)

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù

# Antipasti di Terra

## Starters

La nostra Parmigiana di melanzane  
Our traditional eggplant's parmesan (1)(7)

Fritto della Nonna con verdure pastellate e 2 croquette di patate  
Grandma's fried with vegetables' tempura and 2 potatoes croquettes (1)(3)(5)(7)(12)

Burrata ripiena di crema di tartufo nero su letto di rucola e pomodorini  
Stuffed Burrata with black truffle cream served with arugula and cherry tomatoes (7)(5)(GF)

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di provolone del Monaco e pomodorini  
Beef Carpaccio with arugula, local provolone cheese and cherry tomatoes (7)(GF)(\*)

Insalata *Caprese* con mozzarella di Bufala e pomodori  
*Caprese* salad with *Buffalo mozzarella* and tomatoes (7)(GF)

Burrata pugliese con fiore di crudo  
Burrata from Apulia with *Parma* ham (7)(GF)

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù

# La Pasta e il Mare

## Pasta&Sea

Ravioli di ricotta e limone con gamberi rossi di Sicilia e datterini gialli

Ravioli stuffed of ricotta and lemon with red shrimps from Sicily and yellow tomatoes (1)(2)(3)(7)

Scialatielli Stromboli con cozze, zucchine, pecorino e basilico

Homemade pasta with mussels, zucchini, pecorino cheese, pepper and basil (1)(7)(14)

Scialatielli all'Amalfitana con calamari, gamberetti, scampi, cozze e vongole

Homemade Scialatielli with calamari, shrimps, mussels and clams (2)(4)(14)(#)(\* )

Spaghetti *Zio Rino* saltati con olio profumato alle alici, pane tostato e parmigiano

Spaghetti with anchovies aroma, toasted bread and Parmigiano cheese (1)(4)(7)

Spaghetti trafiletti in bronzo alle vongole veraci

Bronze-drawn Spaghetti with clams (1)(14)

Risotto gamberi e limoni di Amalfi

Risotto with prawns and lemons from our Coast (1)(2)(7)(14)(#)(\* )(GF)

Pasta con astice blu del Mediterraneo (per 2 persone)

Pasta with blue lobster from Mediterranean Sea (for 2 people) (2)

Pasta con pescato del giorno

Pasta with fish of the day (4)

**Chiedere al cameriere la pasta senza glutine**

**Ask to the waiter pasta Gluten free**

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù

Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menu

# La Pasta e la Terra

## Pasta&Earth

Pasta mista con datterini gialli, fior di latte e scorzetta di limone  
Assorted small pasta with yellow tomatoes, mozzarella and lemon zest (1)(7)

Spaghetti alla *Carbonara*  
Spaghetti with ham, eggs and cheese (3)(7)

Gnocchi della Nonna con salsa di pomodoro, ricotta fresca e basilico  
Grandma's dumplings with tomato sauce, fresh ricotta and basil (1)(3)(7)

Risotto con crema di tartufo nero e speck  
Risotto with black truffle cream and speck (7)(GF)

Linguine alla Nerano  
Linguine with cheese and zucchini (7)

**Chiedere al cameriere la pasta senza glutine**

**Ask to the waiter pasta Gluten free**

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù

Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù

# Secondi di pesce

## Seafood specialties

Filetto di pesce del Tirreno al vapore con patate prezzemolate  
Steamed local fish with parsley potatoes (4)(GF)

Filetto di pesce del Tirreno gratinato con scarola saltata, capperi e olive nere  
Local fish *au gratin* with escarole salted in pan, capers and black olives (1)(4)

Filetto di pesce del Tirreno alla griglia con insalata di cavolo viola  
Grilled local fish with purple cabbage (4)(GF)

Polpo grigliato con crema di patate aromatizzata agli agrumi  
Grilled octopus with potatoes cream and citrus'aroma (4)(7)(14)(\*)(#)(GF)

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero con salsa di aceto balsamico e fragole  
Tuna cut in poppy seeds crust with balsamic vinegar and strawberry sauce (4)(11)(12)(\*)(GF)

Calamaro grigliato aromatizzato alla menta e limone con verdure croccanti  
Grilled calamari with mint and lemon's aroma served with crunchy vegetables (1)(4)(14)(\*)(GF)

Frittura di pesce del Golfo  
Fried fishes from the Gulf (1)(2)(4)(14)(\* )

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù

# Specialità

## Other specialties

Totani e patate alla praianese

Low-cooked squid and potatoes (1)(4)(12)(14)(#)(\*)

Grigliata di crostacei

Selection of grilled crustaceans (2)(4)(GF)(#)

La nostra zuppa di pesce

Our fish soup (2)(4)(14)(\*)(#)

Aragosta alla catalana

Steamed local lobster with fresh salad (2)(GF)

Pesce locale - alla griglia - acqua pazza - crosta di sale - forno con patate

Local fish – grilled – steamed with tomato – in a salt crust – baked with potatoes (4)

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menù



# Secondi di carne

## Meat specialities

Filetto di Scottona al pepe verde con crema di patate  
Meat fillet with green pepper and potatoes cream (5)(7)(10)(12)(GF)

Tagliata di Scottona con patate al forno e provolone del Monaco  
Sliced meat with baked potatoes and local provolone cheese (5)(7)(GF)

Costolette di Agnello grigliate su letto di ricotta profumata al timo  
Grilled lamb spare rib served with ricotta and thyme's aroma (7)(GF)

Filetto alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano  
Cropped beef with curly salad, cherry tomatoes and parmesan flakes (7)(GF)

La legenda dei simboli e la lista di allergeni si trova alla fine di questo menù  
Legend of the symbols and list of allergens is at the bottom of this menu

# Dessert

Il nostro Tiramisù  
Our Tiramisù

La Caprese dello Chef  
Chocolate and almonds cake

Semifreddo del Pirata con mandorle e pinoli  
Nougat parfait with almonds and pine nuts

Delizia al limone  
Sponge cake with lemon cream

Tortino Ricotta e Pere  
Fresh italian cheese and pears cake

Sorpresa dello Chef  
Chef surprise

Sgroppino Casimiro  
Lemon sorbet with vodka and lemon from Casimiro's garden

Sorbetto al limone  
Lemon sorbet

Affogato al caffè  
Cold vanilla ice cream with hot Espresso

Misto formaggi  
Mixed local cheese