

ELENCO ALLERGENI

ALLERGENS LIST

Glutine e derivati <i>Gluten products</i>	1
Crostacei e derivati <i>Crustacean products</i>	2
Uova e derivati <i>Egg products</i>	3
Pesce e derivati <i>Fish products</i>	4
Arachidi e derivati <i>Peanut products</i>	5
Soia e derivati <i>Soy products</i>	6
Latte e derivati <i>Milk products</i>	7
Sedano e derivati <i>Celery products</i>	8
Senape e derivati <i>Moustarad products</i>	9
Sesamo e derivati <i>Sesame products</i>	10
Lupino e derivati <i>Lupin products</i>	11
Molluschi e derivati <i>Shellfish products</i>	12
Frutta a guscio e derivati <i>Nuts products</i>	13
Anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur Diioxide and sulphiter</i>	14

Ogni pietanza riporta il numero dell'allergene presente. Ad esempio: (A 1, 3)
| Each dish shows the number of the allergen present. For example: (A 1, 3)

ANTIPASTI DI MARE CRUDO

RAW SEAFOOD APPETIZERS

Ostriche francesi (1pz)(Allergeni: 12) <i>French oysters (1pc)</i>	4
Polpo crudo (1pz)(A. 12) <i>Fresh octopus (1pc)</i>	8
Tagliatella, circa 200 gr (A. 12) <i>Raw cuttlefish cut into strips, approx. 200 gr</i>	15
Gamberi viola, circa 300 gr (A. 2) <i>Purple prawn, approx. 300 gr</i>	18
Scampi, circa 300 gr (A. 2) <i>Langoustines, approx. 300 gr</i>	18
Crudo di mare (A. 2, 4, 12) <i>Selection of raw seafood</i>	20
Tartare di pesce (A. 4) <i>Fish tartare</i>	7 all'etto
Carpaccio di pesce (A. 4) <i>Fish carpaccio</i>	7 all'etto

I prodotti seguono la disponibilità giornaliera / *Products are according to the daily availability*

ANTIPASTI

APPETIZERS

Olive fritte Fried olives	4
Alici indorate e fritte (A. 1, 4, 7) <i>Gilded and fried anchovies</i>	8
Carciofi fritti (A. 1, 3) <i>Fried artichokes</i>	8
Baccalà fritto* (4 pz)(A. 1, 4) <i>Fried cod</i>	10
Totani piccoli fritti (A. 1, 4) Small fried squid	10
Fiori di zucca fritti ripieni: ricotta, acciughe e capperi (4 pz)(A. 1, 4, 7) <i>Fried zucchini flowers stuffed with ricotta, anchovies and capers</i>	12
Carpaccio di polpo (A. 12) Octopus carpaccio	12
Crudo di Parma e mozzarelle (A. 7, 14) Parma ham and mozzarella cheese	15
Polpo, modalità di cottura su richiesta (A. 12) <i>Octopus, cooking mode on request</i>	6 all'etto
Gyoza Tacos ripieni (2 pz) <i>Gyoza Stuffed Tacos (2 pcs)</i>	
1. Gambero marinato, crema e granella di pistacchio (A. 1, 2, 7, 13) <i>Marinated prawn, cream and pistachio granules</i>	9
2. Tonno marinato, mango, mayo al lime, cipolla in agrodolce (A. 1, 4) <i>Marinated tuna, mango, lime mayo, sweet and sour onion</i>	
Pane senza glutine* <i>Gluten-free bread*</i>	5

*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati
I we can use frozen products in certain season

ANTIPASTI

APPETIZERS

Moscardini in cassuola (A. 12) <i>Little octopus soup</i>	10
Insalata di mare (A. 4, 12) <i>Seafood salad</i>	15
Polpo CBT saltato con cicorie su crema di fave fresche (A. 12) <i>Fresh fava beans cream with sauteed chicories and sous vide octopus</i>	18
Salmon extra-dry taglio sashimi (A. 4) <i>Extra-dry sashimi-cut salmon</i>	18
Salmon UPSTREAM affumicato, con crostini e burro salato (A. 1, 4, 7) <i>Fresh smoked salmon, with crusty bread and salted butter</i>	25
Acciughe Cantabrico, servite con crostini e burro salato (A. 1, 4, 7, 14) <i>Cantabrian anchovies, served with crusty bread and salted butter</i>	
50 gr	12
100 gr	25
Caviale di storione ibrido Beluga, crostini e burro salato (A. 1, 4, 7, 14) <i>Beluga hybrid sturgeon caviar, served with crusty bread and salted butter</i>	
10 gr	50
30 gr	140

*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati
I we can use frozen products in certain season

PRIMI

FIRST COURSE

Tiella alla barese (Patate, riso e cozze)(A 7,12) <i>Mix of rice, potatoes, mussels cooked in oven</i>	13
Cavatelli ai frutti di mare (A 1, 2, 12) <i>Cavatelli with seafood</i>	15
Paccheri con pescatrice (A. 1, 4) <i>Paccheri with monkfish</i>	15
Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)(A. 4, 12) <i>Seafood risotto (at least 2 persons)</i>	18
Tagliolini agli scampi (A. 1, 2) <i>Tagliolini with langoustines</i>	20
Tagliolini gambero e pistacchio (A. 1, 2, 13) <i>Tagliolini with shrimp and pistachio</i>	18
Linguine vongole e bottarga (A. 1, 12) <i>Linguine with clams and bottarga</i>	20
Risotto alla triglia di scoglio (min. 2 persone)(A. 4) <i>Risotto with red mullet (at least 2 persons)</i>	20
Spaghettone con polpa di riccio (A. 1, 12) <i>Spaghetti with sea urchins</i>	20
Risotto con scampi, lime e polvere di liquirizia (min. 2 persone)(A. 2) <i>Risotto with scampi, lime and liquorice powder (at least 2 persons)</i>	25
Tortelloni al ripieno di burrata, crema di datterino giallo e gambero rosso (A. 1, 2) <i>Tortelloni filled with burrata cheese with tomatoes cream and red prawns</i>	25
Primo piatto abbinato al pescato del giorno (Costo del pesce escluso)(A 1) <i>First course with fresh fish of the day (fish cost excluded)</i>	8

Sono disponibili tipologie di pasta senza glutine con sovrapprezzo di 2€
Gluten-free pasta alternatives are available with a surcharge of 2€

La metà porzione ha un costo aggiuntivo di 2€ sulla metà del costo
The half portion has an additional charge of 2€ on half the cost

SECONDI DI MARE

SECOND COURSES WITH SEAFOOD

Frittura mista (paranza, calamari, gamberetti)(A. 1, 2, 4, 12) <i>Mix of fried fish, squids and shrimps</i>	18
Frittura di calamari e gamberetti (A. 1, 2, 12) <i>Fried squids and shrimps</i>	18
Grigliata mista (A. 2, 4) <i>Mix of grilled fish</i>	25
Zuppa di pesce servito con crostini caldi (A. 1, 4, 12)(Consigliato per 2 persone) <i>Red chowder served with warm bread (Recommended for 2 persons)</i>	60
Pescato del giorno (A. 4) <i>Fresh fish of the day</i>	7 all'etto
Scampi (A. 2) <i>Scampi</i>	9 all'etto
Gamberoni (A. 2) <i>King prawns</i>	10 all'etto
Astice blu (A. 2) <i>Blue spiny lobster</i>	13 all'etto
Cicala greca (A. 2) <i>Greek cicada</i>	13 all'etto
Aragosta (A. 2) <i>Lobster</i>	14 all'etto

Modalità di cottura su richiesta / *Cooked as you wish*

Sono disponibili frittiture senza glutine con maggiorazione di 2€ / *Gluten-free fried food is available with a surcharge of 2€*

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES WITH MEAT

Entrecote <i>Steak</i>	20
Filetto al pepe verde (A. 9) <i>Fillet with green pepper</i>	25
Filetto all'aceto <i>Fillet with vinegar</i>	22
Filetto alla crudaiola (A. 7) <i>Fillet with fresh tomato, rocket, parmesan</i>	25

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6
Verdura alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	6
Patatine fritte <i>Fried potatoes</i>	5

**Modalità di cottura su richiesta / *Cooked as you wish*
*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati
/ *we can use frozen products in certain season*

DOLCI

DESSERTS

Allergeni 1, 3, 7, 13, 14

Sporcamuss (1 pz) <i>Typical puff pastry and cream (1pc)</i>	2
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	3,5
Sorbetto alla frutta (mela, pesca) <i>Fruit sorbet</i>	5
Creme brulé <i>Creme brulé</i>	5
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	5
Panna cotta <i>Pannacotta</i>	5
Soufflé al cioccolato <i>Chocolate soufflé</i>	5
Cassata di ricotta <i>Ricotta cheese cassata</i>	5
Babbà <i>Babbà</i>	5
Cannoli con gelato <i>Cannoli with ice cream</i>	5
Gelato <i>Ice Cream</i>	5
Sgroppino <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	6

BIBITE IN BOTTIGLIA

BOTTLED DRINKS

Peroni Nastro Azzurro	
0,33 L	3
0,50 L	5
<hr/>	
Peroni Nastro Azzurro Zero 0,0%	
0,33	3,5
<hr/>	
Peroni Rossa Gran Riserva	
0,50 L	6
<hr/>	
Peroni Bianca Gran Riserva	
0,50 L	6
<hr/>	
Paulaner	
0,50 L	5
<hr/>	
Coca Cola / Fanta	
0,33 L	3
<hr/>	
Acqua minerale	
<i>Mineral water</i>	2
<hr/>	
Servizio	3
<i>Cover charge</i>	
<hr/>	