

Gli Antipasti - Starters

Crudo di scampi viareggino - Raw prawns from Viareggio	55
Dressing alla soia e cialda di riso nero	
<i>Soy dressing and black rice chips</i>	
Gamberi krik krok - Krik Krok shrimps	32
Crema di patate alla menta e salsa agrodolce allo zenzero	
<i>Mint flavoured potato cream, sweet and sour ginger sauce</i>	
Carpaccio di polpo - Octopus Carpaccio	30
Misticanza, pomodoro Sun-Black e tartufo estivo lucano	
<i>Fresh mixed salad, Sun-Black tomatoes and summer Lucanian truffle</i>	
Vaporata di mare - Steamed seafood	28
Polpo, calamaro, scampo, gamberone, cozze, vongole e verdure primaverili	
<i>Octopus, squid, langoustine, king prawn, clams, mussels and spring vegetables</i>	
Plateau di ostriche di Sardegna - Sardinian Oysters plateau	30
6 Pz	

Primi piatti - First courses

Scrigni di burrata d'Andria - Ravioli with burrata 25

Pomodoro fresco e maggiorana

Fresh tomatoes and marjoram

Linguine fresche del nostro pastaio - Linguine home made 28

Aglio, olio, peperoncino e tartare di gamberi di Marzara al lime

Garlic, olive oil, chilli pepper and lime flavoured shrimps tartare

Riso Carnaroli Riserva San Massimo 32

Riserva San Massimo Carnaroli rice

Limone, scampi e la sua bisque

Lemon, prawns and its bisque

“Mesca Francesca” 28

Zuppa forte viareggina

Seafood soup from Viareggio

Spaghettoni 23

Pesto di rucola, salsa ai pinoli e lenticchie nere

Rocket pesto, pine nuts sauce and black lentils

Secondi piatti di pesce - Second fish courses

Astice - Lobster

45

Pomodorini, cipolla di Tropea, olive di Gaeta e capperi di Salina

Cherry tomatoes, Tropea onion, Gaeta olives and Salina capers

Pesce Nero - Black fish

40

Estratto di pomodoro “cuore di bue”, patate saltate,

polvere di olive e salsa al basilico

Heirloom tomatoes extract, sautéed potatoes, olives powder and basil sauce

Salmone - Salmon

35

Insalata di cetrioli, corbarino giallo confit e purea allo zafferano

Cucumbers, confit yellow cherry tomatoes and saffron flavoured purée

Misto di pesce alla griglia - Grilled mixed fish

48

Scampo, gamberone, calamari e pesci di lisca

Langoustine, king prawn, squids and fish fillets

Tempura del Mediterraneo - Mediterranean sea tempura

35

Salsa Tzatziki, salsa alla curcuma e maionese piccante

Tzatziki sauce, turmeric sauce and spicy mayonnaise sauce

Secondi piatti di Carne - Second meat courses

Costoletta di vitello - Veal Milanese	35
Milanese con patate "ponte nuovo"	
Veal Milanese with roasted potatoes	
Filetto di Manzetta piemontese - Piedmontese beef fillet	40
Juice di manzo e verdure al burro d'alpeggio	
<i>Beef juice and buttered vegetables</i>	
Tagliata di pollo alla griglia - Sliced grilled chicken	30
Melanzana brasata e maionese al curry	
<i>Braised aubergine and curry mayonnaise</i>	

Le Insalate - Salads

Caesar salad	28
Pollo grigliato, lattuga romana, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar <i>Grilled chicken, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, Caesar salad dressing</i>	
Augustus beach salad	35
Gamberoni, lattuga romana, avocado, pomodorini ciliegia, finocchi julienne <i>King prawns, romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, julienne fennel</i>	
Insalata Bambaissa - Bambaissa salad	28
Misticanza, avocado, cuore di palma, ravanello, bacche di goji ed olio di Cajani <i>Wild salad, avocado, palm heart, radish, goji berries and Cajani olive oil</i>	
Insalata dell'orto - Vegetable garden salad	20
Lattuga, rucola, valeriana, radicchio, pomodori, carote, cetrioli ed olio Stefanini <i>Lettuce, rocket & valerian salad, chicory, tomatoes, carrots, cucumbers and Stefanini olive oil</i>	
Insalata primavera - Spring salad	26
Tonno all'olio di oliva, fior di latte, lattuga, pomodorini, mais e dressing al limone <i>Olive oil tuna, mozzarella cheese, lettuce, tomatoes, corn and lemon dressing</i>	

Insalata greca - Greek salad

26

Pomodori datterino, cetrioli, cipolla di tropea, peperone verde,
olive nere, feta e dressing all'aceto balsamico

*Datterino tomatoes, cucumbers, tropea onion, green pepper, black olives,
Feta cheese and balsamic vinegar dressing*

Insalata Nizzarda - Nicoise Salad

25

Lattuga, valeriana, pomodoro, fagiolini, patate, olive nere,
tonno all'olio di oliva, acciughe, uova sode e French dressing

*Lettuce, valerian, tomato, string beans, potatoes, black olives,
olive oil tuna, anchovies, hard-boiled eggs and French dressing*

Siciliana - Sicilian salad

28

Pomodoro costoluto, cipollotto, fior di capperi, olive verdi, acciughe,
cous cous, origano fresco e olio alle erbe aromatiche

*Ribbed tomato, green onion, caper flower bud, green olives, anchovies,
cous cous, fresh oregano and aromatic herbs oil*

Ratatouille di verdure grigliate alla scapece e germogli di piselli

22

Ratatouille of grilled vegetables in scapece style and beans sprouts

Misto di verdure alla griglia, dressing alla Scapece, germogli di piselli, fiocchi di sale

Grilled vegetables mix, garlic vinaigre dressing, beans sprouts, salt in grains

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004 (ALLEGATO 3, SEZIONE 8, CAPITOLO
3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO È
STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/2004 (ATTACHMENT 3, SECTION 8, CHAPTER
3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS UNDERGONE
PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE
DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00