



## LUNCH MENU

## **Gli Antipasti - Starters**

**Gran Crudo di Mare** 80

**Seafood crudite**

Scampi, gamberi rossi, carpaccio di baccala, tartare di ricciola  
tartare di crostacei, ostrica, e caviale Ascietra Selection

*Scampi, red prawns, cod carpaccio, amberjack tartare  
shellfish tartare, oyster and Ascietra selection caviar*

**Sautè di cozze e vongole** 25

*Sautèèd mussels and clams*

**Insalata di Mare** 45

**Seafood salad**

Scampi, gamberi rossi, seppie, piovra, vongole, cozze  
puntarelle, ananas flambé e caviale Ascietra Selection

*Scampi, red prawns, cuttlefish, octopus, clams, mussels,  
and, flambèèd pineapple and Ascietra selection caviar*

**Polpo piastrato, crema di patate e porri** 28

*Stuffed octopus with cream potatos and leeks*

**Tris di tartare** 35

**Tonno, gambero rosso, pescato del giorno**

**Trilogy of tartare**

*Tuna, red shrimp, catch of the day*

**Battuta di manzo, pomodori secchi, olive e mandorle** 28

*beef tartare, dried tomatoes, olives and almonds*

## Primi piatti - First courses

|  |    |
|--|----|
| <b>Riso carnaroli Riserva San Massimo</b><br><b>Riserva San Massimo carnaroli rice</b><br><i>Alla clorofilla di erbe fini, gambero rosso e polvere di olive</i><br><i>Chlorophyll from fine herbs, red shimps and olive powder</i> | 28 |
| <b>Mezzo pacchero ai frutti di mare</b><br><i>Half pacchero with seafood</i>   | 28 |
| <b>Capellini “Martelli” alle arselle</b><br><i>Capellini pasta “Martelli” with small clams</i>   | 30 |
| <b>Linguina aglio, olio, peperoncino, scampi e pomodorini</b><br><i>Linguina pasta with garlic, oil, red chili pepper, scampi and fresh tomato</i>   | 28 |
| <b>Spaghetti gamberi rossi e tartufo</b><br><i>Spaghetti with red shrimp and truffle</i>   | 35 |
| <b>Tordelli</b><br><i>Tordelli pasta with ragù sauce</i>   | 22 |

## Secondi piatti – Second courses

|  |    |
|--|----|
| <b>Catalana di Crostacei</b>   | 75 |
| <b>Catalan of shellfish</b>  |    |
| Astice, gambero rosso, scampi  |    |
| <i>Lobster, red prawns and scampi</i>                                    |    |
| <br>   |    |
| <b>Pescato Del Giorno all'isolana</b>                                    | 35 |
| <i>Catch Of The Day whith isolana sauce</i>                              |    |
| <i>Fish filet, tomato soup, cauliflower toffee and red berries umami</i> |    |
| <br>   |    |
| <b>Filetto di pesce bianco alla marinara</b>                             | 28 |
| <i>Whitefish filet with marinara sauce</i>                               |    |
| <br>   |    |
| <b>Grigliata di pesce</b>  | 45 |
| <b>Seafood grill</b>   |    |
| Gambero, scampi, polpo, calamaro e pesce bianco                          |    |
| <i>Shrimp, scampi, octopus, squid and white fish</i>                     |    |
| <br>   |    |
| <b>Guanciola brasata</b>   | 32 |
| <i>Braised veal cheek</i>  |    |
| <br>   |    |
| <b>Melanzana</b>   | 24 |
| <b>Aubergine</b>   |    |
| Pomodoro, mozzarella, parmigiano   |    |
| <i>Tomatoes, mozzarella cheese and parmesan cheese</i>                   |    |

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, SEZIONE8,

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, SECTION8,

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**