



ANTIPASTI / STARTERS

PARMIGIANA DI MELANZANE (3,7,9,15) 	16
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
SCALOPPA DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE LACCATO AL BURRO, RIDUZIONE AL PORTO E MARMELLATA AMARA DI AGRUMI (1,3,7,12,15)	20
<i>Seared Foie Gras Escalope, Butter-Glazed Brioche, Port Wine Reduction And Bitter Citrus Marmalade.</i>	
TARTARE DI PESCE SECONDO DISPONIBILITÀ E SUOI CONDIMENTI (4,15)	24
<i>Fish Tartare - Fish According To Availability</i>	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO E I SUOI CLASSICI CONDIMENTI (3,10,12)	27
<u>Su richiesta, supplemento di 3 euro per servizio e condimento al tavolo</u> <i>Hand-Cut Beef Tenderloin Tartare And Its Classic Condiments</i> <u>On request, supplement of 3 euros for service and condiments at the table</u>	
INSALATINA DI MARE AL VAPORE CON CILIEGINI, SEDANO CROCCANTE E OLIO EVO (2,4,9)	25
<i>Steamed Seafood Salad With Cherry Tomatoes, Crunchy Celery And Extra Virgin Olive Oil</i>	
OSTRICA FIN DE CLAIRE (CATEGORIA SECONDO DISPONIBILITÀ), TABASCO E LIMONE (14)	(6.5 EURO CAD) (€6.5 EACH)
<i>Fin De Claire Oyster (Category According To Availability) With Tabasco And Lemon</i>	
ANTIPASTO CRUDO MISTO DI PESCE / RAW FISH PLATTER TARTARE, SASHIMI, MARINATI E ALTRI CRUDI (2,4,15) TARTARE, MARINATED, SASHIMI AND OTHER RAW SEAFOOD	40
<u>SU PRENOTAZIONE - BY RESERVATION</u> IL GRAND PLATEAU DEL MARE / THE GRAND SEAFOOD PLATTER (1,2,4,14,15) CRUDI, MARINATI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OSTRICHE E PANE CARASAU MARINATED RAW SEAFOOD, SHELLFISH, OYSTERS AND CARASAU BREAD	70

INSALATE / SALADS

INSALATA GENTILE, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, GRANA PADANO A SCAGLIE, SALSA CAESAR FATTA IN CASA E CROSTINI DI PANE (1,3,6,7,15)	19
<i>Gentile Lettuce, Grilled Chicken Breast, Shaved Grana Padano, Homemade Caesar Dressing, And Bread Croutons</i>	
INSALATA MISTA CON POMODORINI, CAROTE, CETRIOLI	16
<i>Mixed green Salad with Cherry Tomatoes, Carrots and Cucumbers</i>	

I NOSTRI RISOTTI / OUR RISOTTI

CLASSICO RISOTTO ALL'IMBARCADERO: PESCE, FRUTTI DI MARE E POMODORINI (2,4,7,9,12,14,15)	28
<i>Classic Risotto All'Imbarcadero: Risotto Cooked With Mixed Seafood and Cherry Tomatoes</i>	
RISOTTO MANTECATO AI GAMBERI, LIMONE E TIMO (1,2,3,7,9,15)	23
<i>Carnaroli Riserva Rice Creamed With Shrimps, Lemon, And Thyme</i>	
RISOTTO CON FILETTI DI PERSICO AL BURRO E SALVIA CROCCANTE (1,3,4,7,9,15)	27
<i>Risotto With Golden Perch Fillets And Crispy Sage</i>	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO PERSIANO COLTO A MANO CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA E FUNGHI (1,3,7,8,9,12,15)	34
<i>Hand-Harvested Persian Saffron Risotto With Veal Ossobuco In Gremolata And Mushrooms</i>	

PESCATO DEL GIORNO / FISH OF THE DAY

VARIETÀ DI PESCE (ORATE, OMBRINE, ASTICI, BRANZINI, ROMBI, RICCIOLE...) DI DIVERSE TAGLIE, SECONDO DISPONIBILITÀ, CON CONTORNI MISTI
COTTURA: AL FORNO O IN CROSTA DI SALE
Selection Of Fresh Fish (Seabream, Croaker, lobsters, sea bass, turbot, amberjacks...) In Various Sizes, Subject To Availability, With mixed sides
Cooking: Baked Or In A Salt Crust

(4,15)

PREZZO SECONDO LA SCELTA /
PRICE ACCORDING TO THE CHOICE

PIATTO UNICO / ONE-DISH MEAL

GRAN RISOTTO ALL'IMBARCADERO: PESCE, FRUTTI DI MARE, E POMODORINI (2,4,7,9,12,14,15)	45
<i>Gran Risotto Dell'Imbarcadero: Seafood Risotto Topped With A Rich Selection Of Seared Shellfish And Fresh Fish</i>	

PASTA E ZUPPE / PASTA AND SOUPS		
PACCHERI RAGÙ AL COLTELLO DI COZZE E VONGOLE Paccheri with hand cut ragù of mussels and clams	24	
SPAGHETTONE ALL’ASTICE AMERICANO (INTERO) E CILIEGINI <i>Spaghettone With Whole American Lobster And Cherry Tomatoes</i>	45	(1,2,12)
LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA <i>Homemade Bolognese Lasagna</i>	21	(1,3,7,9,12,15)
LINGUINE CON GRANCHIO GRANCIPORRO, SUA BISQUE E CILIEGINI <i>Linguine With Crab, Its Bisque, And Cherry Tomatoes</i>	30	(1,2,9,15)
RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA, TARTARE DI GAMBERO E BISQUE <i>Ravioli Filled With Burrata, Prawn Tartare And Bisque</i>	27	(1,2,3,7,9,12,15)
TROFIE, CREMA DI ZAFFERANO E ZUCCHINE CROCCANTI <i>Trofie Pasta With Saffron Cream And Crispy Zucchini</i>	20	(1,7,9) 
RAVIOLONI RIPIENI DI SPINACI E MOZZARELLA BUFALA DOP AL BURRO E SALVIA <i>Large Ravioli Filled With Spinach And Buffalo Milk Cheese (PDO), With Butter And Sage</i>	21	(1,3,7,9,15) 
PASSATA DI VERDURE E CIALDA DI PARMIGIANO <i>Vegetable Purée With Parmesan Crisp</i>	18	(7,9,15) 

TAGLI DI CARNE DA CONDIVIDERE / SHARING CUTS

TOMAHAWK CON CONTORNI MISTI E PATATE ARROSTO <i>Tomahawk Steak With Mixed Side Dishes And Roasted Potatoes</i>	9.00 PER HG	(1,12,15)
---	----------------	-----------

SECONDI DI TERRA / MAIN COURSE FROM THE LAND

PLUMA DI MAIALINO NOSTRANO, FONDO BRUNO DI CARNE E PATATE AL FORNO <i>Local Pork "Pluma" Cut With Brown sauce And Roasted Potatoes</i>	26	(9,15)
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA CON DEMI-GLACE E VERDURE MISTE SALTATE <i>Grilled Sirloin With Demi-Glace Sauce And Mixed Sautéed Vegetables</i>	28	(9,10,15)
FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON SPINACI E DEMI GLACE <i>Beef Wellington Fillet With Spinach And Demi-Glace</i>	38	(1,3,9,10,12,15)

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, PATATE, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCA <i>Grilled Sea Bass Fillet, Potatoes, Cherry Tomatoes And Taggiasca Olives</i>	28	(8,9,15)
TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE, CREMA DI CECI, POLVERE DI OLIVE NERE ESSICcate E POLENTA SOFFIATA ALLA PAPRIKA <i>Crispy Octopus Tentacle, Chickpea Cream, Dried Black Olive Powder And Paprika Puffed Polenta</i>	25	(1,4,9,15)
FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE E INSALATA DI SPINACINI FRESCHI <i>Sea Bream Fillet In Potato Crust With Fresh Spinach Salad</i>	27	(1,15)
SALMONE ALLA WELLINGTON CON SALSa AL BEURRE BLANC AROMATIZZATA, PATATE DOLCI AL FORNO <i>Salmon Wellington With Flavored Beurre Blanc Sauce And Roasted Sweet Potatoes</i>	34	(1,3,4,7,9,10,15)

DESSERT FATTI IN CASA / HOMEMADE DESSERTS

TARTE TATIN DI MELE FATTA IN CASA E GELATO ALLA VANIGLIA <i>Homemade Apple Tarte Tatin With Vanilla Ice Cream</i>	9	(1,3,7)
TIRAMISÙ FATTO IN CASA <i>Homemade Tiramisù</i>	10	(1,3,7)
TORTINO DI CAPRESE FATTO IN CASA CON GELATO ALLA VANIGLIA <i>Homemade Caprese Chocolate Cake With Vanilla Ice Cream</i>	10	(1,3,7,8,15)
LA NOSTRA PAVLOVA MORBIDA ALLE FRAGOLE FATTA IN CASA <i>Homemade Strawberry Fluffy Pavlova</i>	9	(3)
MILLEFOGLIE, CREMA ALLO ZABAIONE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO <i>Millefeuille With Zabaglione Cream And Chocolate Shavings</i>	11	(1,3,7,12)
CHEESECAKE CON FRUTTA DI STAGIONE FATTA IN CASA <i>Homemade Cheesecake With Seasonal Fruit Guarnish</i>	10	(1,3,7)
SORBETTI MISTI <i>Assorted Sorbets</i>	8	(1,7)
TAGLIATA DI FRUTTA IN BELLAVISTA <i>Mixed fruits</i>	14	
MACEDONIA DELLA CASA <i>Homemade Fruit Salad</i>	7	
COPERTO / SERVICE CHARGE	4	(1)
COPERTO DOLCE / DESSERT SERVICE CHARGE	1.5	