



ANTI PASTI APPETIZERS

Ostriche “Fin de Claire”

“Fin de Claire” Oysters

1 pz 8 | 6 pz 30 | 12 pz 52

Carpaccio di ricciola con salsa Cevice all’italiana

Amberjack carpaccio with Italian ceviche sauce

G C O F I H D

19

Vitello al giusto rosa, salsa tonnata e frutti di capperi

Veal carpaccio, tuna sauce and caper fruits

G O M E F I H B L D

18

Fritto di mare VP

VP Seafood Fried

A G C O E F I H B

22

Fiori di zucca ripieni con ricotta di pecora ed acciughe

Stuffed zucchini flowers with sheep ricotta and anchovies

A G C O E F I B D

16

Cotto e crudo di verdure (hummus di fave e verdure di stagione in pinzimonio)

Cooked and raw vegetables (broad bean hummus, seasonal vegetables and pinzimonio sauce)

F I H L D

16

PRIMI

FIRST COURSES



Spaghettoni AOP con vongole veraci

AOP "Spaghettoni" with clams

A G C O E I

18

Paccheri di grano duro al ragù di mare

Seafood "paccheri"

A G C O E I H

18

Riso carnaroli, pomodoro, limone e bottarga di tonno

Carnaroli rice, tomato, lemon and "bottarga" tuna

G C O F I H

17

Cavatelli alla crudaiola, cacio ricotta, olive e capperi

Cold "cavatelli" pasta, ricotta cheese, olives and capers

A F I B D

16

Insalata di seppie, fagiolini, riso nero e crema di basilico

Cuttlefish salad, green beans, black rice and basil cream

G C O F I H B D

20

Farro e quinoa con astice, scapece di zucchine e origano fresco

Spelled and quinoa with lobster, zucchini scapece and fresh oregano

G C O F I H B D

21





SECONDI

MAIN COURSES

Filetto di merluzzo in guazzetto alla mediterranea

Mediterranean Cod fillet

G C O F I H B D

24

Galletto speziato alle erbe e cotto al mattone

Spiced herb-cooked cockerel

F I H L D

21

Filetto di maiale, patata schiacciata all'olio evo,
insalata di pesche e finocchio

Pork tenderloin, mashed potatoes, peach and fennel salad

F I H L D

24

Melanzana all'italiana

Aubergine "all'italiana"

F I H B

18





DOLCI DESSERTS

Gelato di ns produzione al latte di bufala, frutti rossi

Gelato of our production with buffalo milk, red fruits

F I B

10

Croqueline, ricotta montata e amarene brusche di Modena

Bignè Croqueline, whipped ricotta and black cherries from Modena

A E F I B

10

Torta al limone

Lemon cake

A E F I

10

Tutti i prezzi sono da intendersi in Euro (€) | All prices are in Euro (€)

ALLERGENI

A Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	H Sedano e prodotti a base di sedano Celery products there of	N Anidride solforo ti Sulphur dioxide and sulphites
G Pesce e prodotti a base di pesce Fish a and products there of	B Latte e prodotti a base di latte Milk and products there of	D Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products there of
C Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products there of	L Senape e prodotti a base di senape Mustard and products there of	P Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products there of
O Molluschi e prodotti a base di molluschi Mollusk and products there of	F Frutta a guscio Nuts	I Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products there of
E Uova e prodotti a base di uova Eggs and products there of	M Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesam Sesame seeds and products there of	