

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, 2 mazzancolle pochè, 6 ostriche Special de Claire, 4 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi rosa, 2 capesante al naturale e bulots	x2	. €220
King Crab, 2 Poached prawns, 6 Special de Claire oysters, 4 Gillardeau oysters, 2 langoustines, 2 red prawns, 2 gobbetti prawns, 2 natural scallops and bulots		

PLATEAU

4 ostriche Special de Claire, 2 ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 4 gamberi rosa, 2 capesante al naturale e bulots	x1	x2	. €55	. €110
4 Special de Claire oysters, 2 Gillardeau oysters, 2 langoustines, 2 red prawns, 4 gobbetti prawns, 2 natural scallops and bulots				

OSTRICHE	Gillardeu	cad.	. €7
	Regal Oro	cad.	. €7
	San Michele (Puglia)	cad.	. €7
	Maestrone (Olbia)	cad.	. €7
	Perla del Delta	cad.	. €7

CRUDI	Gambero Rosso/Red Prawn	cad.	. €9
	Scampo/Langoustine	cad.	. €9
	Capasanta/Scallop	cad.	. €7
	Gambero rosa/Gobbetti Prawn	cad.	. €7
	Bulots/Bulots	porz.	. €7
Tartufo di mare/Sea truffle	cad.	. €5	

CAVIALE

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida	Oscietra V20	30g	50g	125g
Caviar served with blinis, whipped butter e sour cream	Beluga	. €90	. €140	. €300
		. €160	. €270	. €700

CRUDO BAR

Tartare di tonno rosso, insalatina di sedano e finocchi, emulsione agli agrumi	. €29
Red tuna tartare, celery and fennel salad, citrus emulsion	
Tartare di ricciola, ceviche mediterranea, avocado, pomodori marinda, basilico	. €29
Amberjack tartare, Mediterranean ceviche, avocado, marinda tomatoes, basil	
Carpaccio di branzino, insalatina di zucchine, citronette, caviale	. €29
Sea bass carpaccio, zucchini salad, citronette, caviar	
Sashimi di orata, olive nere, datterino, acqua di pomodoro	. €35
Sea bream sashimi, black olives, datterino tomatoes, tomato water	

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, limone	. €17
Toasted brioche, whipped butter, Cantabrian anchovies, lemon	
Crostini di salmone faroe, cream cheese al limone, caviale affumicato	. €23
Faroe salmon crostini, lemon cream cheese, smoked caviar	
Bruschetta di scampi: pane in cassetta tostato, battuto di pomodori, scampi scottati, basilico	. €27
Scampi bruschetta: toasted sandwich bread, tomato concasse, seared scampi,	
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli, pescato del giorno e verdure con maionese al wasabi e maionese agli agrumi	. €33
Red shrimp tempura, langoustines, cacciaroli squids, catch of the day and vegetables with wasabi mayonnaise and citrus mayonnaise	
Catalana di astice blu, pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea, vinaigrette di pomodori al basilico (x2 Persone)	. €75
Catalan-style blue lobster, camone tomatoes, green celery, Tropea spring onion, tomato and basil vinaigrette (x2 People)	

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

CREAZIONI

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette	. €29
Lukewarm seafood salad with red shrimps, langoustines, cacciaroli squids and octopus, crunchy vegetables and citronette dressing	
Mazzancolle, pappa al pomodoro, bisque di gamberi, cetrioli, datterini confit	. €31
Prawns, pappa al pomodoro, shrimp bisque, cucumbers, confit cherry tomatoes	
Polpo arrosto, patate, sedano, olive nere, maionese di polpo, limone	. €31
Roasted octopus, potatoes, celery, black olives, lemon octopus mayo	
Gazpacho, gamberi rossi, verdure marinate, crumble al jalapeno	. €33
Gazpacho, red prawns, marinated vegetables, jalapeno crumble	

MARE & TERRA

Branzino alla vernaccia, variazione di pomodori, olive nere, basilico	. €33
Roasted sea bass, Vernaccia sauce, tomato variations, black olives, basil	
Ricciola tataki, misticanza aromatica, soia, lime, jalapeno	. €37
Tataki amberjack, aromatic salad, soy, lime, jalapeno	
Dentice arrosto, patate agli agrumi, zucchine trombetta	. €39
Roasted snapper, citrus potatoes, trombetta zucchini	
Sogliola di Dover alla mugnaia 1957 – Tributo a Pablo Picasso (x2 Persone)	. €75
Dover sole alla Mugnala 1957 – Tribute to Pablo Picasso (x2 People)	
Pescato del giorno (al kg/in varie preparazioni)	. €120
Catch of the day (per kg/in various preparations)	
Suprema di pollo, carote baby, taccole, il suo fondo	. €33
Chicken supreme, baby carrots, snow peas, jus	
La wagyu – manzo nobile giapponese alla griglia, fondo alla senape, verdure dall'orto	. €70
Wagyu – noble Japanese beef grilled, mustard jus, garden vegetables	

PASTA

Chitarra alla Nerano: Spaghetti freschi "alla chitarra" con zucchine, basilico, peperoncino e Provolone del Monaco	. €25
Chitarra "Nerano" style: Fresh "alla chitarra" spaghetti with zucchini, basil, chili pepper, and Provolone del Monaco cheese	
Calamarata Gerardo di nola, cacio, pepe, muscoli, lime	. €29
Calamarata Gerardo di Nola with cacio and pepper, mussels, lime	
Pacchero rigato alla trabaccolara, pomodori verdi, prezzemolo	. €31
Handmade paccheri "alla Trabaccolara" with green tomatoes, parsley	
Spaghetti Benedetto Cavalieri alle arselle, bottarga Trikalinos	. €33
Spaghetti Benedetto Cavalieri with clams, Trikalinos bottarga	
Mezzi paccheri Gerardo di Nola all'astice, limone, basilico	. €45
Mezzi paccheri Gerardo di Nola with lobster, lemon, basil	

SPECIALS

KING CRAB (secondo disponibilità/in diverse preparazioni)	. €60/hg
KING CRAB (according to availability/in different preparations)	
ARAGOSTA (secondo disponibilità/in diverse preparazioni)	. €90 x2p.
LOBSTER (according to availability/in different preparations)	
CARABINEROS (secondo disponibilità/in diverse preparazioni)	. €35 cad.
CARABINEROS (according to availability/in different preparations)	

ORTO

Patate novelle arrosto/Roasted potatoes	. €9	Caponatina di verdure/Vegetable caponata	. €11
Insalata mista di stagione/Mixed salad	. €9	Verdure dall'orto/Garden vegetables	. €13
Acqua 75cl/Water 75cl	. €5	Bibite/Soft drinks	. €7
Birra 35cl/Beer 35cl	. €10	Amari/Digestive	. da €7
Birra 75cl/Beer 75cl	. €20	Caffè/Espresso	. €3

Coperto/Cover charge . €5