

## PLATEAU ROYAL

		x2	
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	. €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

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

## BEACH LUNCH

Parmigiana di melanzane Eggplant Parmigiana	. €15		
Caprese: mozzarella di bufala, pomodori di Sorrento, basilico Caprese: buffalo mozzarella, Sorrento tomatoes, basil	. €17		
Tempura di alici e salsa verde Anchovy tempura with green sauce	. €25		
Panzanella di calamari cacciaroli: classica panzanella di pane con sedano, pomodori marinda, cioppolotto di Tropea agrodolce e calamari cacciaroli arrostiti Cacciaroli squid panzanella: classic bread panzanella with celery, Marinda tomatoes, sweet and sour Tropea spring onion, and roasted cacciaroli squid	. €27		
Tartare di tonno rosso, insalatina di sedano e finocchi, emulsione agli agrumi Red tuna tartare, celery and fennel salad, citrus emulsion	. €29		
Carpaccio di branzino, insalatina di zucchine, citronette, caviale Sea bass carpaccio, zucchini salad, citronette, caviar	. €29		
Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette Lukewarm seafood salad with red shrimps, langoustines, cacciaroli squids and octopus, crunchy vegetables and citronette dressing	. €29		
Polpo arrosto, patate, sedano, olive nere, maionese di polpo, limone Roasted octopus, potatoes, celery, black olives, lemon octopus mayo	. €31		
Chitarra alla Nerano: Spaghetti freschi "alla chitarra" con zucchine, basilico, peperoncino e Provolone del Monaco Chitarra "Nerano" style: Fresh "alla chitarra" spaghetti with zucchini, basil, chili pepper, and Provolone del Monaco cheese	. €25		
Pacchero rigato alla trabaccolara, pomodori verdi, prezzemolo Handmade paccheri "alla Trabaccolara" with green tomatoes, parsley	. €31		
Spaghetti Benedetto Cavalieri alle arselle, bottarga Trikalinos Spaghetti Benedetto Cavalieri with clams, Trikalinos bottarga	. €33		
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli, pescato del giorno e verdure con maionese al wasabi e maionese agli agrumi Red shrimp tempura, langoustines, cacciaroli squids, catch of the day and vegetables with wasabi mayonnaise and citrus mayonnaise	. €33		
Ricciola tataki, misticanza aromatica, soia, lime, jalapeno Tataki amberjack, aromatic salad, soy, lime, jalapeno	. €37		
Pescato del giorno (al kg/in varie preparazioni) Catch of the day (per kg/in various preparations)	. €120		

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.

## SANDWICH

Focaccia, crudo di Langhirano, mozzarella di bufala, rucola selvatica, pomodori cuore di bue Focaccia, Langhirano ham, buffalo mozzarella, wild arugula, oxheart tomato	. €19		
Avocado toast: classica guacamole, avocado, carpaccio di salmone Faroe, misticanza aromatica Avocado toast: classic guacamole, avocado, Faroe salmon carpaccio, aromatic greens	. €23		
Club sandwich: Pane brioche tostato, pollo sous-vide, pomodori di Sorrento, lattuga ice berg, bacon, uovo, maionese alla senape Club sandwich: toasted brioche bread, sous-vide chicken, Sorrento tomatoes, iceberg lettuce, bacon, egg, mustard mayonnaise	. €25		
Sandwich di salmone Faroe, cream cheese al limone, cuore di lattuga, caviale di aringa Faroe salmon sandwich, lemon cream cheese, heart of lettuce, herring caviar	. €27		
Lobster sandwich: Pan brioche, insalata d'astice, maionese al limone, prezzemolo Lobster sandwich: Brioche bun, lobster salad, lemon mayonnaise, parsley	. €45		
French Fries con maionese agli agrumi French fries with citrus mayonnaise	. €9		

## INSALATE

Insalata Greca Insalata di cetrioli, pomodori marinda, olive taggiasche, cipollotto di Tropea, peperoni verdi, feta greca e basilico Salad with cucumber, marinda tomatoes, Taggiasca olives, Tropea spring onions, green peppers, Greek feta, and basil.	. €18		
Caesar Salad Lattuga, pollo sous-vide, Parmigiano Reggiano, uovo, pane croccante, salsa Caesar Romaine lettuce, sous-vide chicken, Parmigiano Reggiano, egg, crispy bread, Caesar dressing	. €20		
Nizzarda Insalata mista, pomodori marinda, uovo sodo, patate, fagiolini, acciughe del Cantabrico, cipollotto di Tropea, cetrioli, foglie di capperi, vinaigrette al basilico Mixed salad, Marinda tomatoes, hard-boiled egg, potatoes, green beans, Cantabrian anchovies, Tropea spring onion, cucumbers, caper leaves, basil vinaigrette	. €20		
Insalata di polpo: Misticanza, polpo arrosto, patate, verdure croccanti, salsa di limoni Octopus Salad: Mixed greens, roasted octopus, potatoes, crunchy vegetables, lemon sauce	. €27		
Insalata di tonno: Misticanza, tonno rosso scottato, datterini, olive Taggiasche, sedano, salsa d'acciughe Tuna Salad: mixed greens, seared bluefin tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives, celery, anchovy sauce	. €27		

## MENÙ BABY

Pasta bianca, rossa o verde White, red, or green pasta	. €15		
Cotoletta di pollo con patatine Chicken cutlet with fries	. €19		
Trancio di pesce bianco (al vapore/arrostito) White fish fillet (steamed/roasted)	. €23		