

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	Gillardeau	cad.	. €7
	Regal Oro	cad.	. €7
	San Michele	cad.	. €7
	Maestràle	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, capperi, cipolla rossa agrodolce, limone	. €29
Tuna tartare, capers, sweet and sour red onion, lemon	
Tartare di ricciola, ceviche mediterranea, avocado, pomodori marinda, basilico Genovese D.O.P.	. €29
Amberjack tartare, Mediterranean ceviche, avocado, marinda tomatoes, Genoese basil D.O.P.	
Sashimi di orata, verdure al sesamo, dressing all'aceto di riso	. €33
Sea bream sashimi, sesame vegetables, rice vinegar dressing	
Carpaccio di dentice, insalatina di zucchine, citronette, caviale	. €37
Snapper fish carpaccio, zucchini salad, citronette, caviar	

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	. €25
Faroe salmon crostini, lemon cream cheese, smoked caviar	
Bruschetta di scampi: pane in cassetta tostato, battuto di pomodori, scampi scottati, basilico Genovese D.O.P.	. €27
Scampi bruschetta: toasted sandwich bread, tomato concasse, seared scampi, Genoese basil D.O.P.	
Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciarioli, pescato del giorno con maionese al wasabi e maionese agli agrumi	. €33
Tempura of red prawns, langoustines, squids and daily caught fish with wasabi mayonnaise and citrus mayonnaise	
Catalana di astice blu, pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea, vinaigrette di pomodori al basilico Genovese D.O.P. (x2 Persone)	. €80
Catalan-style blue lobster, camone tomatoes, green celery, Tropea spring onion, tomato and Genoese basil D.O.P. 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

Pochè di gamberi rossi, scampi, calamari cacciarioli, polpo, verdure croccanti, citronette	. €29
Poached red prawns, langoustines, squids, octopus, crispy vegetables, citronette	
Polpo arrosto, patate, pesto di basilico Genovese D.O.P., pinoli, olive taggiasche D.O.P.	. €29
Roasted octopus, potatoes, Genoese basil D.O.P. pesto, pine nuts, Taggia olives D.O.P.	
Gamberi viola di Sanremo, lattuga arrostita, cuore di lattuga, salsa rosa	. €31
Sanremo purple prawns, roasted lettuce, lettuce heart, cocktail sauce	
Gazpacho, gamberi rossi, verdure marinate, crumble al jalapeno	. €33
Gazpacho, red prawns, marinated vegetables, jalapeno crumble	

MARE & TERRA

Ricciola tataki, misticanza aromatica, soia, lime, jalapeno	. €39
Tataki amberjack, aromatic salad, soy, lime, jalapeno	
Dentice arrosto, melanzane, salsa mediterranea, basilico Genovese D.O.P.	. €39
Roasted Snapper fish, eggplant, Mediterranean sauce, Genoese basil D.O.P.	
Branzino cileno, salsa d'acciughe, variazione di zucchine	. €45
Chilean sea bass, anchovy sauce, zucchini variations	
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

Spaghetti alle vongole veraci, bottarga Trikalinos	. €33
Spaghetti with veracious clams, Trikalinos bottarga	
Fregola, pesto di basilico Genovese D.O.P., gamberi rossi, crumble alle acciughe del Mar Ligure I.G.P.	. €37
Fregola, Genoese basil D.O.P. pesto, red prawns, anchovies from the Ligurian Sea I.G.P. crumble	
Gnocchetti di patate, king crab, pomodori gialli, lime, prezzemolo	. €39
Potato gnocchi, king crab, yellow tomatoes, lime, parsley	
Mezzi paccheri Gerardo di Nola all'astice, limone, basilico Genovese D.O.P.	. €45
Mezzi paccheri Gerardo di Nola with lobster, lemon, Genoese basil D.O.P.	

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)	. €40 cad.
CARABINEROS (according to availability/in different preparations)	

ORTO

Patate novelle arrosto/Roasted potatoes	. €9	Caponatina di verdure/Vegetable caponata	. €11
Misticanza di campo/Field greens	. €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