

*Semplice non è Banale  
semplificare è un Arte!*

*Avere rispetto per le materie prime è un Obbligo  
Confezionare un prodotto Squisito e Raffinato  
con prodotti meravigliosi è la Nostra firma*

*La Bocca di Roma*

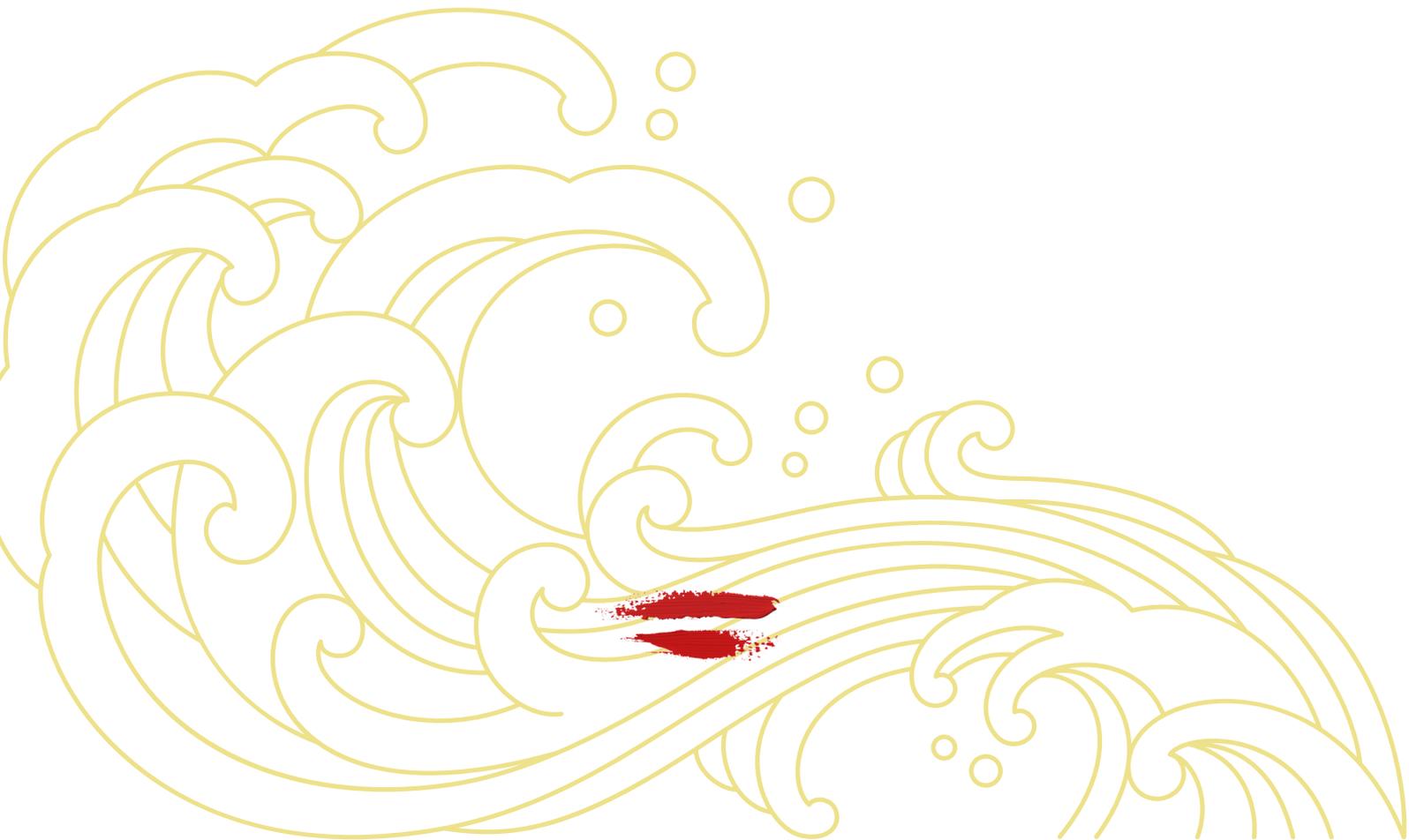


**LE DEGUSTAZIONI**  
*la selezione dello Chef*

Mediterranea

La Miglior Selezione di Antipasti  
in 4 portate crude e 4 portate cotte

50 a persona (minimo per 2 persone)



# LE DEGUSTAZIONI

## *Amore Crudo*

Ostriche krystal

Tartare di Gambero Rosso su chips di verdura,  
Accompagnato da Flûte di Benvenuto

Tartare di Tonno alle Tre Creme

Carpaccio di Pesce Spada

con Maionese al Dragoncello e Uovo Marinato Grattugiato

Tartare di Ombrina con supreme d'Arancia, Aceto di Lampone e Aneto  
e olio wolman di Portofino

Carpaccio di Fragolino con olio di Cardo fiori delle Alpi e cipolla arrostita e  
gel all'arancia

Tartare di Salmone con il suo Caviale, crema di Mango, ribes Nero e  
Guacamole

Raviolo di Branzino, con burro del maitre Limone e Timo con Tartare di  
Scampi

Sospiro di Calamaretti fritti, filangè di Calamari crudi, rucola cristallizzata,  
seviti con salsa Smoked Honey

Sfoglia con Crema al Mascarpone e Cioccolato Bianco

Macedonia d'Ostrica con Liquore a scelta

75 a persona (minimo per 2 )



PLATEAU  
*di Crudi*

4 Gamberi Rossi

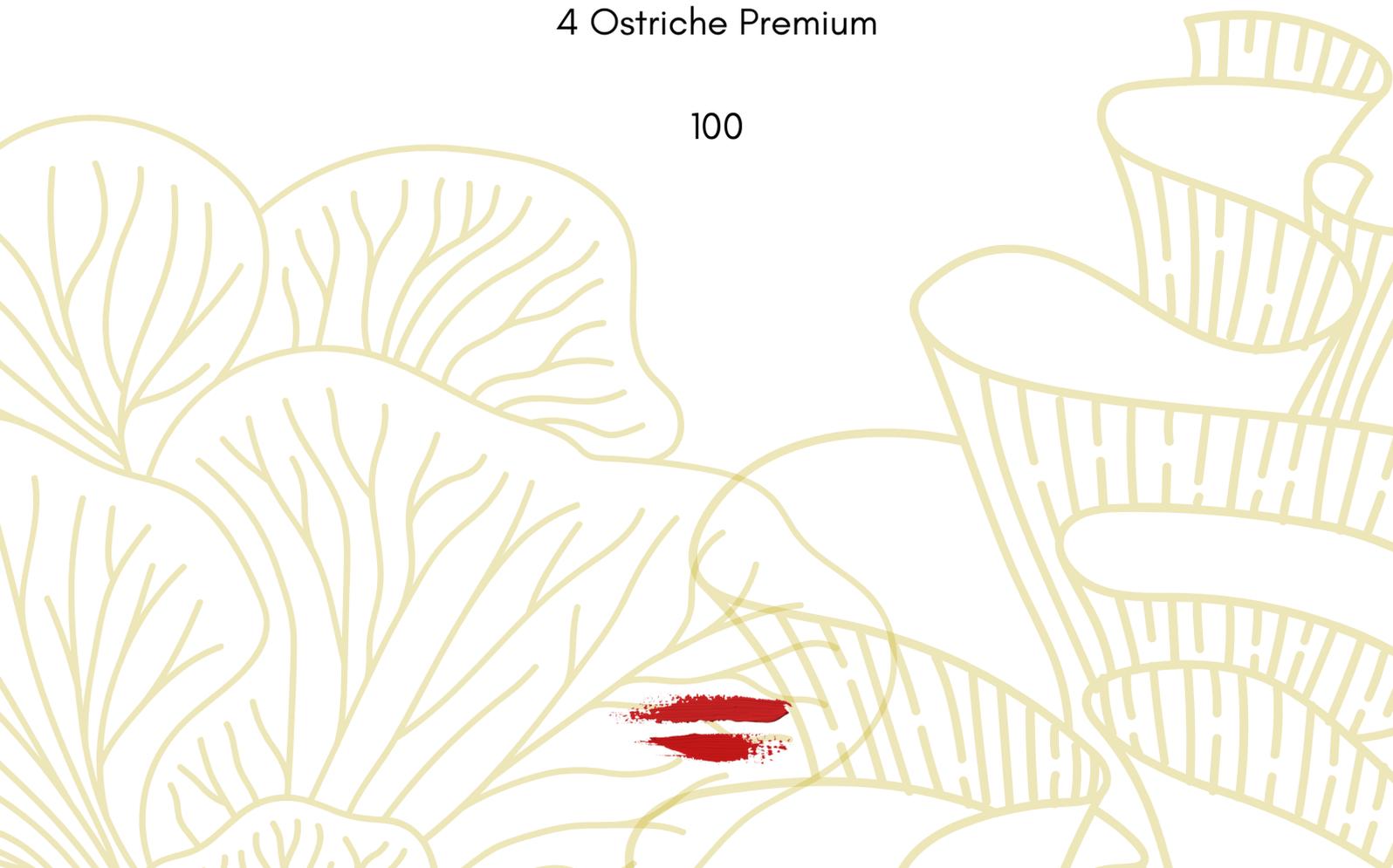
4 Scampi

4 Gamberi Viola

4 Mazzancolle dalla Coda Blu

4 Ostriche Premium

100



# CRUDI

## *d'Autore*

Carpaccio di Scampo con Gel al maracuja e fragole 35

Tartare di Tonno Pinna gialla alle tre creme, mozzarella, lattuga e lampone 25

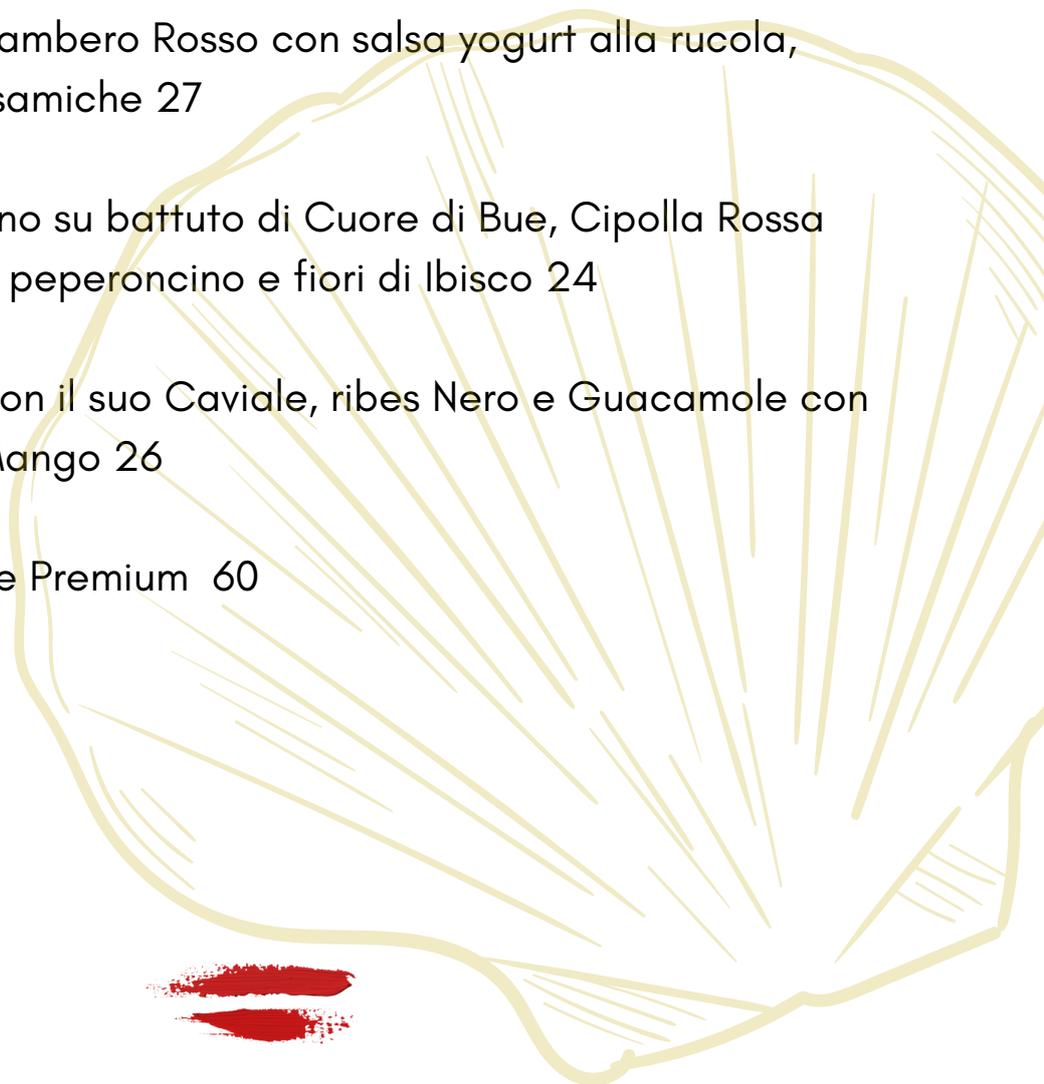
Carpaccio di Gambero Rosso da 450gr con mela Fuji caramellata e Burrata Pugliese 47

Tartare di Orata e Gambero Rosso con salsa yogurt alla rucola, mandorle e erbe Balsamiche 27

Carpaccio di Fragolino su battuto di Cuore di Bue, Cipolla Rossa Caramellata e gel di peperoncino e fiori di Ibisco 24

Tartare di Salmone con il suo Caviale, ribes Nero e Guacamole con crema di patate al Mango 26

Plateau di 10 Ostriche Premium 60



# I COTTI

## Pesca e Arte

Calamaro ripieno con Mollica di Pane, cicoria Ripassata, su Hummus di Ceci, Lamina di Verdura croccante e creme Fraiche 22



Insalata di Mare tiepida Calamari maltagliati, polpo Verace, misticanza aromatica, rapanelli e punte di salsa Tartara 24



Catalana di Crostacei 45



Baccalà Mantecato con polvere di peperone Crusco Asparagi di mare e Zabaione Salato 22



Stracotto di Ventresca di tonno su purea di sedano rapa, aceto di mele barrique e semi di sesamo 25



# PASTA

## *e Pesce*

Spaghetto aglio, olio, peperoncino, Alici di Cetara e Bottarga di Tonno rosso di Favignana tagliata a coltello 32

Pacchero al Gambero Rosso, con la sua Bisque e fonduta di Pecorino Romano 36

Fettuccina agli Scampi, brunoise di Scorfano, Crema di pomodori secchi, crema di Basilico al Pistacchio e burrata Pugliese 35

Tagliolino al Gambero Bianco con crema di limone, Vongole veraci pesto di prezzemolo e dressing al nero di seppia 28

Rigatone in fusione, Pescatora e Puttanesca 30

Emozione dello chef da 30



## I SECONDI

*Te li propone il Mare*

Scegli dalla Vetrina del Pescato i prodotti freschi dell'asta di Terracina, Gaeta o i migliori prodotti allevati nei Nostri Mari.

Selezioniamo i Nostri Prodotti valutando attentamente i nostri partner, controllando che non peschino ne allevino in maniera intensiva e o invasiva per l'ambiente.

I Nostri Crudi sono garantiti e certificati secondo i Criteri dell'HACCP, seguiamo attentamente e rigorosamente le procedure in vigore per garantire i più alti standard di qualità dei prodotti offerti.

### Grigliata Mista

400gr di Pesce Fresco, Crostacei e Molluschi 35

### Frittura del Giorno

300gr di Pesce Fresco servito con Maionese del Giorno 25

Pescato dell'Asta di Terracina o Gaeta 10 / l'etto

Primi piatti • Al Sale • Al Forno • In Guazzetto • Alla Piastra • Fritto

Crostacei 15 / l'etto

Primi piatti • Alla piastra • Gratin • Fritto • In guazzetto

