



CRUDI

Carpaccio di Pescato, erba cipollina, peperone e yuzu (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**)

Catch of the day carpaccio, chive, pepper and yuzu

20 €

Tartare di gambero rosso, finocchio e arancia (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**)

Red prawn tartare, fennel and orange

18 €

Tartare di scampo, burro ai crostacei e melograno (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**)

Langoustine tartare, crustaceans butter and pomegranate

16 €

Tartare di tonno, salsa ponzu e croccante alle alghe (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14,**)

Fresh tuna tartare, ponzu sauce and seaweed brittle

15 €

Plateau crudo mare Meraviglioso

Meraviglioso raw seafood plateau

35 €

Gambero Rosso Locale / *Local red prawns*

5 €/cad.

Scampi locali / *Local langoustine*

4 €/cad.

Ostriche Regal Oro (Irlanda) / *Regal Oro Oysters (Ireland)*

6 €/cad.

Ostriche Tarbouriech (Italia) / *Tarbouriech Oysters (Italy)*

6 €/cad.

Ostriche Fine de Claire Vert Label Rouge (Francia)

Fine de Claire Vert Label Rouge Oysters (France)

6 €/cad

Cozze pelose / *Local mussels*, Tartufo bianco (noci), Cozze nere / *Mussels* (14)

1 €/cad.

2 €/cad.

0,5 €/cad.

Allievi di sepioline / *Cuttlefish*, Polipetto di scoglio verace / *Local baby octopus* (4,**)

2,5 €/cad.

6 €/cad.

Porzione di tagliatella di seppia / *Portion of sliced cuttlefish* (4,**)

9 €/200gr/hg



“Le vie del mare”

“Sea routes”

Benvenuto dello chef

Chef's welcome

Baccalà, porchetta e peperone al tandori

Salted codfish, porchetta and tandori pepper

Risotto, rape, acciughe e pecorino

Risotto, turnip greens, anchovy and pecorino cheese

Tonno, fagioli, miso e cipolla

Fresh tuna, beans, miso and onion

Tutt'olio

All oil

60 €

* il menù degustazione sarà uguale per tutti i commensali presenti al tavolo

* *tasting menu will be the same for all diners present at the table*

A pranzo entro le 14:00 / Within 2:00 PM

A cena entro le 22:00 / Within 10:00 PM

“A mano libera”

“Freehand”

Menù degustazione di sette portate principali che raccontano il territorio secondo Chef Michele Panzarini. Lì dove mare e terra si incontrano nasce qualcosa di Meraviglioso.

Tasting menù of seven main courses focused on the Chef Michele Panzarini territory view.

Where sea and land meets, something Meraviglioso borned.

100 €

* il menù degustazione sarà uguale per tutti i commensali presenti al tavolo

* *tasting menu will be the same for all diners present at the table*

A pranzo entro le 14:00 / Within 2:00 PM

A cena entro le 22:00 / Within 10:00 PM



ANTIPASTI

Baccalà, porchetta e peperone al tandori
Salted codfish, porchetta and tandori pepper (1,4,7,9,11 **)
14 €

Fave, cicorie e cipolla
Broad bean, chicory and onion (9)
13 €

Polpo in pignata
In pignata octopus (4,9,12,14 **)
16 €

Zuppetta di funghi cardoncelli, coniglio e spinaci
Cardoncelli mushroom soup, rabbit and spinach (5,6,9,11 **)
15 €

Carciofi, gambero bianco e parmigiano
Artichoke, white prawn and parmesan cheese (1,2,3,7,8,9 **)
15 €

Eccellenze Giannelli Salumi d'Autore / *Cold cut*
14 €

PRIMI

Candele al ragu di seppia cotto e crudo, ricotta salata e basilico
Candele pasta, cooked and raw cuttlefish ragu, salty ricotta cheese and basil (1,4,7,9,14 **)
16 €

Fettucce, pomodoro invernale bruciato e cozze
Strip pasta, winter burned tomato and mussels (1,4,7,14 **)
15 €

Risotto, rape, acciughe e pecorino
Risotto, turnip greens, anchovy and pecorino cheese (7,14 **)
16 €

Gnocchi arrosto, zucca, nocciole e ricotta forte
Roasted gnocchi, pumpkin, hazelnuts and ricotta forte cheese (1,3,5,7,8 **)
15 €

Elica con scorfano cotto e crudo e salsa al prezzemolo
Helix pasta with cooked and raw scorpionfish and parsley sauce (1,2,4,7,9,14 **)
18 €

Pasta "Senatore Cappelli" trafilata al bronzo in abbinamento al pescato del giorno
"Senatore Cappelli" pasta in combination with fish
20 €



SECONDI

Agnello con verdure di campo in coccia

*Lamb with field vegetables cooked in terracotta (7,9,**)*

18 €

Manzo fondente, salsa provola e millefoglie di patate alla senape

*Braised beef, provola cheese sauce and mustard potatoes mille-feuille (7,9,10,**)*

16 €

Ombrina aglio olio e peperoncino, cannolicchi e scarola

*Croaker with garlic, olive oil and chilli pepper, grooved razor shell and escarole (1,4,9**)*

16 €

Tonno, fagioli, miso e cipolla

*Fresh tuna, beans, miso and onion (1,2,3,6,8,12**)*

18 €

La nostra frittura di pescato fresco del giorno

Fried from catch of the day

18 €

La nostra frittura di pescato fresco del giorno con aggiunta di paranza

Fried from catch of the day with paranza

20 €

Del giorno

Scampi Special Selection / *Special Selection Langoustine (1,2,4,6,7,8,9,14,**)*

Brace, Catalana / Embers, Catalana style

8 € / *al pezzo*

Astice e Aragosta / *Lobster and Spiny Lobster (1,2,4,6,7,8,9,14,**)*

Brace, Catalana / Embers, Catalana style

secondo quotazione

Pescato del giorno / *Catch of the day (1,2,4,6,7,8,9,14,**)*

Sale, Guazzetto, Brace / In salt crust, Homemade sauce, Embers

6,5 € / *l'etto*

Molluschi / *Mollusc (1,2,4,6,7,8,9,14,**)*

Fritto, Brace / Fried, Embers

5 € / *l'etto*

CONTORNI DEL GIORNO

In abbinamento, i nostri gustosi contorni del giorno

Side dishes of the day

6 €



PER I PIU' PICCOLI / FOR KIDS

Prosciutto cotto naturale arrosto "Salumi Giannelli" / *Natural roasted cooked ham* (1)
10 €

Fish and chips (1,2,3,4,8,14,**)
12 €

Cotoletta di pollo ruspante con patate fritte / *Chicken escalope with fries* (1,3,7,8,**)
13 €

BEVANDE

Acqua San Pellegrino Immensive Collection 6€

Acqua Panna Immensive Collection 6€

Acqua Biosalus 3€

Coca Cola, Fanta, Thè 3€

BIRRE ARTIGIANALI

GIARA BLANCHE 5% vol chiara 0,33 cl. 6 €

LINFA ITALIAN PALE ALE 5% vol. chiara 0,33 cl. 6 €

ALLERGENI ALLERGENS

Se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari voglia informare il responsabile di sala. Tutto il ns. personale di sala è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo. I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificare sulla relativa lista.

Guest with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître. Our staff is well trained and will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue. The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

1. Cereali/Cereals
2. Crostacei/Crustaceans
3. Uova/Eggs
4. Pesce/Fish
5. Arachidi/Peanuts
6. Soia/Soy
7. Latte/Milk

8. Frutta a Guscio/Nuts
9. Sedano/Celery
10. Senape/Mustard
11. Sesamo/Sesame
12. Solfiti/Sulphur
13. Lupini/Lupine
14. Molluschi/Mollusks

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità
**In the absence of fresh product, a high quality frozen product may be used*

**Il Nostro Pescato viene acquistato Fresco e trattato con il freddo intenso (-20°C) al fine di Garantire la Massima Sicurezza e Salubrità dei nostri Ospiti. Conforme alle Prescrizioni del regolamento (Reg.CE 853/04)

***Our Fish is purchased Fresh and treated with intense cold (-20°C) in order to guarantee the maximum safety and health of our guests. Complies with Regulations Requirements (Reg.CE 853/04)*