





M



**“I grandi Classici”**  
**“The great Classics”**

Tartare di gambero rosso, frisella ai cereali, datterino e basilico  
*Red shrimp tartare, cereal's frisella bread, datterino tomato and basil*

Bavetta, vongole veraci e prezzemolo  
*Bavetta pasta, clams and parsley*

Gran fritto, calamaretti, polipi, cozze ed alici  
*Great fried, baby squids, octopus, mussels and anchovies*

Sorbetto lime e zenzero  
*Lime and ginger sorbet*

70 €

**“Le vie della Terra”**  
**“The ways of the Land”**

Zucchine alla poverella, parmigiano e mandorle  
*Zucchini cream, parmesan and almond*

Tubettone quadro, pomodorino giallo infornato, fagiolini e ricotta salata ghiacciata  
*Square tubettone pasta, baked yellow tomatoes, greenbean and frozen salted ricotta cheese*

Agnello, cicoria, yogurt e vadouvan  
*Lamb, chicory, yogurt and vadouvan*

Ricotta, mandorla, pane, caffè e amaretto  
*Ricotta cheese, almond, bread, coffee and amaretto*

60 €

*abbinamento consigliato Champagne Billecart Salmon Brut Sous Bois*  
*suggested pairing Champagne Billecart Salmon Brut Sous Bois*



**“Le vie del Mare”**  
**“The ways of the Sea”**

Carpaccio di Pescato, erba cipollina, yuzu e ravanello  
*Catch of the day carpaccio, chive, yuzu and radish*

Caviale, pan brioche, burro e limone  
*Caviar, brioche bread, butter and lemon*

Capesante, pecorino e friggirelli  
*Scallops, pecorino and baby peppers*

Risotto patate e cozze  
*Risotto with potato and mussels*

Dentice, salsa barbecue, finocchio e pak choi  
*Sea bream, barbecue sauce, fennel and pak choi*

Dolci verdure, semifreddo alla carota, meringa e gelato agli agrumi  
*Sweet vegetables, carrot ice-parfait, citrus fruits ice cream and meringue*

90 €

*abbinamento consigliato Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs*  
*suggested pairing Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs*

**“Le vie di Mezzo”**  
**“The ways in Between”**

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.*

110 €

*abbinamento consigliato Champagne Billecart Salmon Vintage 2009*  
*suggested pairing Champagne Billecart Salmon Vintage 2009*



## CRUDI

### Gambero Rosso Locale

*Local red prawns (2,\*\*)*

*8 €/cad.*

### Scampo locale

*Local langoustine (2,\*\*)*

*7 €/cad.*

### Ostrica Royal Hervé (Francia)

*Royal Hervé Oyster (France) (14)*

*7 €/cad.*

### Ostrica San Michele, Laguna di Varano (Puglia)

*Saint Michel oyster, Varano Lagoon (Apulia) (14)*

*7 €/cad.*

### Ostrica Sentinelles (Irlanda)

*Sentinelles Oyster (Ireland) (14)*

*7 €/cad.*

### Ostrica Regal Oro (Irlanda)

*Gold Regal oyster (Ireland) (14)*

*10 €/cad.*

### Cozza pelosa

*Local mussel (14)*

*1 €/cad.*

### Cozza nera

*Mussel (14)*

*0,5 €/cad.*

### Tartufo bianco (noci)

*Sea truffle (14)*

*secondo quotazione / according to quotation*

### Allievi di seppioline

*Cuttlefish (4,\*\*)*

*2,5 €/cad.*

### Polipetto di scoglio verace

*Local baby octopus (4,\*\*)*

*6 €/cad.*



## ANTIPASTI

Gran crudo di mare e consistenze di limone  
*Raw seafood and lemon textures* (1,4,7,9,11,\*\*)

40 €

Zucchine alla poverella, parmigiano e mandorle  
*Zucchini cream, parmesan and almond* (1,7,8)

18 €

Seppia, limone, burrata, dragoncello e shiso verde  
*Cuttlefish, lemon, burrata cheese, tarragon and green shiso* (4,7,9,\*\*)

18 €

Capesante, pecorino e friggirelli  
*Scallops, pecorino and baby peppers* (1,4,7,8,9,\*\*)

18 €

Manzo marinato, lattuga e riccio di mare  
*Sliced smoked beef, lettuce and sea urchin* (4)

18 €

Carpaccio di Pescato, erba cipollina, yuzu e ravenello  
*Catch of the day carpaccio, chive, yuzu and radish* (1,4,7,\*\*)

20 €

## PRIMI

Maltagliati, polpo, il suo cannolo e basilico  
*Maltagliati pasta, octopus, its cannolo and basil* (1,3,4,7,9,\*\*)

22 €

Tubettone quadro, pomodorino giallo infornato, fagiolini e ricotta salata ghiacciata (1,7,9)  
*Square tubettone pasta, baked yellow cherry tomatoes, greenbean and frozen salted ricotta cheese*

20 €

Risotto, aragosta, bergamotto e rucola (minimo per due persone)  
*Risotto, spiny-lobster, bergamot and rocket (minimum for two people)* (1,2,4,7,\*\*)

29 €

Elica con scorfano cotto e crudo  
*Helix pasta with raw and cooked scorpionfish* (1,4,9,\*\*)

22 €

Fettuccia affumicata, ricciola e nduja  
*Smoked fettuccine pasta, amberjack and nduja* (1,4,7)

20 €



## SECONDI

Maialino fondente arrosto e peperoni

*Roasted tender pork with yellow and red peppers* (7,9,\*\*)

22 €

Triglia, gazpacho di pomodoro verde, cozze e raviolo di ricotta

*Red mullet, green tomato gazpacho, mussels and ricotta cheese raviolo* (1,4,7,9,12,14,\*\*)

25 €

Agnello, cicoria, yogurt e vadouvan

*Lamb, chicory, yogurt and vadouvan* (7,9\*\*)

22 €

Dentice, salsa barbecue, finocchio e pak choi

*Sea bream, barbecue sauce, fennel and pak choi* (4,6,9,12,\*\*)

25 €

Pescato del giorno cotto in argilla, curry e sambus

*Catch of the day cooked in clay, curry and sambus* (4,9,\*\*)

25 €

## DOLCI

Tutt'olio, gelato al fior di latte, cioccolato bianco e pannacotta all'olio

*All about olive oil, icecream, white chocolate and pannacotta* (1,3,7,8,\*\*)

9 €

Chantilly alla vaniglia e carpaccio di pescanoce

*Vanilla chantilly cream and nectarine carpaccio* (1,3,7,8,\*)

9 €

Ricotta, mandorla, pane, caffè e amaretto

*Ricotta cheese, almond, bread, coffee and amaretto* (1,3,7,8,\*\*)

9 €

Dolci verdure, semifreddo alla carota, meringa e gelato agli agrumi

*Sweet vegetables, carrot ice-parfait, citrus fruits ice cream and meringue* (1,3,7,8,\*\*)

9 €

Panna cotta al fieno, grano, caramello salato e gelato al latte di capra

*Hay flavoured panna cotta, wheat, salted caramel and goat milk icecream* (1,7,\*\*)

9 €

## BEVANDE

Acqua San Pellegrino 5€

Acqua Panna 5€

Servizio, pane e coperto 3€



## 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       | 8. Frutta a Guscio/Nuts |
| 2. Crostacei/Crustaceans | 9. Sedano/Celery        |
| 3. Uova/Eggs             | 10. Senape/Mustard      |
| 4. Pesce/Fish            | 11. Sesamo/Sesame       |
| 5. Arachidi/Peanuts      | 12. Solfiti/Sulphur     |
| 6. Soia/Soy              | 13. Lupini/Lupine       |
| 7. Latte/Milk            | 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)*

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.

*We remind you that smoking is not allowed at the table: our staff will show you the areas reserved for smokers.*