



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

60 €

“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

50 €

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



M

“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

80 €

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.

100 €

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

M



CRUDI

Gambero Rosso Locale

*Local red prawns (2,**)*

6 €/cad.

Scampo locale

*Local langoustine (2,**)*

6 €/cad.

Ostrica Regal Oro (Irlanda)

Gold Regal oyster (Ireland) (14)

9 €/cad.

Ostrica Royal Hervé (Francia)

Royal Hervé Oyster (France) (14)

7 €/cad.

Ostrica Sentinelles (Irlanda)

Sentinelles Oyster (Ireland) (14)

6 €/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.

M



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 €

Capasante, pecorino e friggirelli
Scallops, pecorino and baby peppers (1,4,7,8,9,**)
18 €

Carpaccio di Pescato, erba cipollina, yuzu e ravanello
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 €

M



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 4 €



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.