

I NOSTRI CARPACCI / OUR CARPACCIS

Tonno su letto di insalatina novella

Tuna on salad

€ 14,00

Salmone norvegese su julienne di finocchi e arance

Norwegian salmon on fennels and oranges julienne

€ 13,00

LE NOSTRE TARTARE / OUR TARTARES

Tonno con mango lime e julienne di cavolo viola

Tuna with mango lime and purple cabbage's julienne

€ 16,00

Gamberi rossi di mazara con finocchietto e datterino

Mazara's shrimps with fennel and datterino tomatoes

€ 18,00

Salmone con erba cipollina e salsa di soia

Salmon with chives and soy sauce

€ 16,00

Tris tonno salmone ombrina

Tuna salmon umbrine Tris

€ 25,00

CRUDITE'

Scampi con dressing e lime

Scampi with dressing and lime

€ 18,00

Gamberi di mazara

Mazara's shrimps

€ 18,00

Ostriche al pezzo (secondo disponibilità del giorno)

Oysters (depending on availability)

€ 3,50

Solo su ordinazione / Only on ordination

Cannolicchi, fasolari, ricci, noci

razor clams, fasolari, sea urchins, walnuts

ANTIPASTI DI MARE / SEA STARTERS

Antipasto di mare tiepido

Warm sea starter

€ 13,00

Insalatina di polipo e patate

Octopus and potatoes salad

€ 13,00

Gamberi alla Catalana

"Catalana" Shrimps

€ 16,50

Misto al graten "I Tesori del Mare"

molluschi e crostacei

Gratin Fried "I Tesori del Mare"

mollusc and shellfish

€ 28,00

Degustazione di antipasti "I Tesori del Mare"

Tasting of starters "I Tesori del Mare"

€ 30,00 cad.

ANTIPASTI DI TERRA / LAND STARTERS

Mozzarella di bufala con ciliegino e basilico

Bufala's mozzarella with ciliegino tomato and basil

€ 13,00

Bresaola rucola grana e olio tartufato

Bresaola, rocket salad grana and truffled oil

€ 13,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES/PASTAS

**Risotto allo champagne,
gamberi e mela verde**
Champagne Risotto with shrimps and green apple
€ 14,00

Tagliolini al riccio di mare
Tagliolini with sea urchins
€ 18,00

Tonnarelli al granchio
Crab tonnarelli
€ 16,00

Linguine all'astice (mezzo astice)
Lobster linguines (half lobster)
€ 19,50

Spaghetti vongole veraci
Clams spaghetti
€ 14,00

Garganelli gamberi e pesto di pistacchio
Garganelli with shrimps and pistachio pesto
€ 15,00

Spaghetti alla chitarra "I Tesori del Mare"
(Gamberi rossi e bottarga)
"I Tesori del Mare" spaghetti
(red shrimps and bottarga)
€ 18,00

**Triangoli di pesce spada
con crema di scampi e bacon croccante**
Triangles of swordfish with prawn cream and crisp bacon
€ 16,00

Tagliatelle ai porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms
€ 12,00

Risotto speck, radicchio e scamorza
Speck, Italian chicory and scamorza cheese risotto
€ 12,00

SECONDI DI PESCE / FISH SECOND COURSES

Grigliata mista
Mixed grilled fishes
€ 24,00

Salmone scottato in crosta di sesamo nero
Salmon seared black sesame crust
€ 19,00

Gamberoni lardellati con riduzione di arance miele e zucchero
Prawns with lard and oranges honey and sugar reduction
€ 20,00

Tagliata di tonno con verdure alla griglia
Tuna with grilled vegetables
€ 20,00

Spada in crosta di pistacchio su rucola e riduzione di aceto balsamico
Pistachios crusted Swordfish with rocket salad and balsamic vinegar reduction
€ 17,00

Fritto misto
Mixed fried fishes
€ 16,00

Branzino o orata al forno
Baked branzino or sea bream
€ 20,00

Pescato del giorno *all'etto*
Catch of the day/ fresh fish of the day *all'etto*
€ 6,00

Filetto di San Pietro in guazzetto con gamberi e crostini caldi
San Pietro's filled with shrimps and warm bread croutons
€ 18,00

Moscardini rossi in tegamino con crostini e vellutata di basilico
Red Moscardini served in a pan with croutons and basil cream
€ 18,00

SECONDI DI CARNE / MEAT SECOND COURSES

Tagliata di manzo con trifola di porcini e olio tartufato
Sliced beef with porcini mushrooms and truffled oil
€ 19,00

Filetto di manzo all'aceto balsamico
Balsamic vinegar beef fillet
€ 20,00

Entrecote alla griglia
Grilled Entrecote
€ 16,00

CONTORNI / CONTOURS/SIDE DISHES

Patate al forno

Potatoes

€ 4,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 4,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 4,00

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù

€ 5,00

Panna Cotta

Sweetened cream

€ 5,00

Semifreddo all'amaretto

Semifreddo (ice-cream cake) with amaretto

€ 5,00

Souffle' al cioccolato

Chocolate soufflé

€ 5,00

Tartufo di pizzo

Tartufo di pizzo (ice-cream cake)

€ 6,00

Torte della casa

Handmade cakes

€ 5,00

Crema Catalana

Catalana Cream

€ 5,00

VINI AL CALICE / CHALICE WINES

Calice bianco

White wine

€ 4,00

Calice rosso

Red wine

€ 4,00

Calice di prosecco

Prosecco

€ 4,50

BEVANDE / DRINKS

Acqua Minerale Gasata 0,75 l

Sparkling water 0,75 l

€ 3,00

Acqua Minerale Naturale 0,75 l

Still water 0,75 l

€ 3,00

Coca Cola

Coke

€ 3,00

BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS

Theresianer chiara 0,33 l

Theresianer blonde beer 0,33 l

€ 4,00

Theresianer scura 0,33 l

Theresianer dark beer 0,33 l

€ 4,50

DIGESTIVI / DIGESTIVES

Fernet

€ 5,00

Averna

€ 5,00

Ramazotti

€ 5,00

Montenegro

€ 5,00

Jägermeister

€ 5,00

Amaro del Capo

€ 5,00

Sambuca

€ 5,00

Limoncello

€ 5,00

Mirto

€ 5,00

Vecchia Romagna

€ 5,00

Jack Daniels

€ 6,00

Glen Grant

€ 6,00

Chivas

€ 6,00

Rum Zacapa

€ 10,00

GRAPPE MISTE / GRAPPAS

€ 6,00

CAFFÈ / COFFEE

Espresso
€ 2,00

Cappuccino
€ 2,50

Caffè Gingseng
Gingseng coffee
€ 2,00

Coperto
Cover charge
€ 3,00