



Anura Bhairavi

CRUDITÉ

DELICATE SFOGLIE DI CARPACCIO DI DENTICE

Delicate sheets of snapper carpaccio | Feuilletée délicate de carpaccio de vivaneau

TARTARE DI TONNO SU BASE DI SOFFICE PUREA

Tuna tartare with soft potato purée | Tartare de thon avec purée de pommes de terre

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO CON AVOCADO E LIME

Seafood of the day tartare with avocado and lime | Tartare de poisson du jour avec avocat et citron vert

TARTARE DI SALMONE CON PASSION FRUIT

Salmon tartare with passion fruit | Tartare de saumon avec fruit de la passion

TARTARE DI RICCIOLA CON AVOCADO, LIME E MENTA

Amberjack tartare with avocado, lime and mint | Tartare de sériole avec avocat, citron vert et menthe

CARPACCIO DI SCAMPI

Langoustine carpaccio | Carpaccio de langoustine

CARPACCIO DI GAMBERI DI SANREMO

Sanremo prawn carpaccio | Carpaccio de gambas de Sanremo

CARPACCIO IMPERIALE

Imperial carpaccio (per hg) | Carpaccio imperial (par hg)

OSTRICHE GILLARDEAU

Oysters Gillardeau (each) | Huîtres Gillardeau (la unité)

RICCI DI MARE

Sea urchins (each) | Oursins (la unité)

GAMBERO DI SANREMO

Sanremo prawn (per hg) | Gambas de Sanremo (par hg)

SCAMPO REALE

Royal Scampi (per hg) | Langoustine royale (par hg)

TARTARE DI MANZO

Beef tartare | Tartare de boeuf

ANTIPASTI

BURRATINA CON DATTERINO, CHIPS DI PANE, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO
E POLVERE DI OLIVA

Burrata with tomato "datterino", bread chips, Cantabrian anchovies and olive | Burrata
avec tomate "datterino", chips de pain, anchois cantabriques et poudre d'olive

SAUTÉ DI VONGOLE

Clams Sauté | Sauté de palourdes

POLPO CROCCANTE CON PATATE

Crispy octopus with potatoes | Poulpe croustillant avec pommes de terre

POLPETTINA DI SPIGOLA CON CUORE DI SCAMORZA AFFUMICATA SU VELLUTATA
DI POMODORO DEL VESUVIO

Sea bass balls with a heart of smoked scamorza cheese on tomato purée | Boulettes de bar avec coeur de
scamorza fumé sur une purée de tomate

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Warm seafood salad | Salade de fruits de la mer tiède

CICORIA E CALAMARI

Chicory and squids | Chicorée et calamars

INVOLTINO DI MELANZANA CON PROVOLA, RADICCHIO, GRANA E GAMBERO ROSSO

Eggplant roll with provola cheese, radicchio, parmigiano and red prawn | Rouleau d'aubergine avec
fromage provola, radicchio, parmigiano et crevettes rouges

ANTIPASTO MISTO DI PESCE

Mixed fish starters | Entrée mixte de poisson

PRIMI

TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO

Tagliolini with mediterranean blue lobster | Tagliolini a l'homard bleu de la Méditerranée

SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO AI TRE POMODORI

Bronze-drawn spaghetti with three tomatoes | Spaghetti dessinés en bronze aux trois tomates

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti with clams | Spaghetti aux palourdes

CASERECCE SPIGOLA E LIMONE

Caserecce with sea bass and lemon | Caserecce avec bar et citron

PACCHERI CON PESCATO DEL GIORNO

Paccheri with catch of the day | Paccheri avec peché du jour

GNOCCHETTI AL GAMBERO ROSSO, DATTERINO E PECORINO

Gnocchetti with red prawns, tomato "datterino" and "pecorino" cheese | Gnocchetti aux gambas rouges, tomate "datterino" et fromage "pecorino"

TAGLIOLINI CON SCAMPI, LIME E MENTA CON PANE CROCCANTE AROMATIZZATO

Tagliolini with langoustines, lime, mint and flavored crispy bread | Tagliolini avec langoustines, citron vert, menthe et pain croustillant aromatisé

TORTELLI ARTIGIANALI RICOTTA E SPINACI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E LACRIME DI POMODORO

Home-made ricotta and spinach tortelli with parmesan fondue and tomato | Tortelli faits maison à la ricotta et épinards avec fondue au parmesan et tomate

SECONDI DI PESCE

PESCATO DEL GIORNO
Catch of the Day | Peché du jour

GAMBERI E SCAMPI
Prawn and langoustines | Gambas et langoustines

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO
Mediterranean blue homarus lobster | Homard bleu de la Méditerranée

ARAGOSTA DEL MEDITERRANEO
Mediterranean lobster | Langouste de la Méditerranée

CALAMARI RIPIENI SALTATI CON ZUCCHINE E MENTA
Stuffed sauteed squids with zucchini and mint | Calamars farcis sautés avec courgettes et menthe

FRITTO MISTO
Fried fish mix | Friture de poisson

SECONDI DI CARNE E TERRA

SFORMATINO VEGAN DI VERDURE FRESCHE DELL'ORTO

Vegan flan with fresh garden vegetables | Flan végétalien aux légumes frais du potager

COTOLETTA ALLA MILANESE CON LE SUE PATATE MAISON

Milanese-style cutlet with fries maison | Escalope milanaise avec pommes de terre Maison

FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON RIDUZIONE AL PORTO E LE SUE VERDURE

Irish beef fillet with port reduction and vegetables | Filet de bœuf irlandais avec
réduction de porto et légumes

DESSERT

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CARMELLO AL BURRO SALATO

Vanilla panna cotta with salted butter caramel | Panna cotta à la vanille avec caramel au beurre salé

TIRAMISU' CLASSICO

Classic tiramisu' | Tiramisu' classique

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON MOSCATELLO E CRUMBLE DI STROSCIA

Chocolate mousse with muscatel and "Stroscia" crumble | Mousse au chocolat avec muscat
et crumble de "Stroscia"

MERINGATA "MERAVIGLIOSA" AI FRUTTI ROSSI

Meringue pie with red fruits | Tarte meringuée avec fruits rouges

MENÙ PRESTIGE

€ 90

Amuse bouche

Polpo croccante con patate

Crispy octopus with potatoes | Poulpe croustillant avec pommes de terre

Gnocchetti di gambero rosso, datterino e pecorino

Gnocchetti with red prawns, tomato “datterino” and “pecorino” cheese | Gnocchetti aux gambas rouges, tomate “datterino” et fromage “pecorino”

Pescato del giorno

Catch of the day | Peché du jour

0

Filetto di manzo irlandese con riduzione al porto, le sue verdure e profiterol al fois gras

Irish beef fillet with port reduction and vegetables | Filet de bœuf irlandais avec réduction de porto et légumes

Pre dessert

Dessert