



RESTAURANT

Per cominciare

Starters

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crudo nr 5 | € 43 |
| Ostrica fine de claire, scampo, mazzancolle , cannocchie, gambero rosso di mazara con salse di accompagnamento | |
| <i>Fine de Claire oyster, langoustine, prawn, mantis shrimp, Mazara red prawn with accompanying sauces</i> | |
| Tartare di Ricciola | € 21 |
| Con crema di caprino, crumble di pane al limone e germogli misti | |
| <i>Amberjack Tartare with goat cheese cream, lemon bread crumble, and mixed sprouts</i> | |
| Sogliola al vapore | € 20 |
| Con crema di carote e gel di pompelmo | |
| <i>Steamed Sole with carrot cream and grapefruit gel</i> | |
| Capasanta scottata | € 18 |
| Con asparagi, caviale e Caciotta di Urbino | |
| <i>Seared Scallop with asparagus, caviar, and Urbino caciotta cheese</i> | |
| Fiori di zucca | € 17 |
| In tempura ripieni ricotta mista e avocado | |
| <i>Tempura Zucchini Flowers stuffed with mixed ricotta and avocado</i> | |
| Parmigiana di melanzana | € 19 |
| Con melanzana viola, bufala e triglia | |
| <i>Purple Eggplant Parmigiana with buffalo mozzarella and red mullet</i> | |

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE). N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU). No. 1169/2011. Upon request, it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes and drinks.

Primi Piatti

First Courses

Chitarrine di Katj € 19

Con calamari, mazzancolle, bisque di granchietto stridoli fritti
Katj's Chitarrine pasta with squid, prawns, baby crab bisque and crispy stridoli

Calamarata Mancini € 18

Con burro, limone e Tartare di tonno
Mancini Calamarata Pasta with butter, lemon and tuna tartare

Agnolotti di orata di Katj € 21

Con vongole, prezzemolo e limone
Katj's Gilt-head Bream Agnolotti with clams, parsley and lemon

Paccheri Mancini all'astice - minimo 2 persone € 38

Mancini Paccheri with Lobster - minimum 2 people

Risotto D'A'Mare (min due persone) € 23

D'A'Mare Seafood Risotto (minimum 2 people)

Gnocchi di Katj € 17

Con ragù di cortile e carciofi fritti
Katj's Gnocchi with farmhouse ragù and crispy artichokes

Secondi Piatti

Main Courses

Un'idea rombo alla mugnaia € 28

Con purea di patate e carciofi alla Romana
A Take on Turbot à la Meunière with mashed potatoes and Roman-style artichokes

Pescatrice in crosta di guanciale € 26

Con il suo fondo e verdure acidule
Monkfish in Guanciale Crust with its own jus and tangy vegetables

Fritto di calamari gamberetti e verdure croccanti € 23

Fried Calamari, Shrimps, and Crispy Vegetables

Filetto di carne alla griglia € 30

Con le tre salse
Grilled Beef Fillet with three signature sauces

Pesce al forno, griglia o sale secondo mercato all'etto

Fresh Fish of the Day (baked, grilled, or salt-crusted - priced per 100g)

Dessert

Panna cotta € 10

Allo squaquerone, salsa di mango e frutta della passione
Squacquerone Panna Cotta with mango sauce and passion fruit

Tiramisù classico € 10

Classic Tiramisù

Ananas marinato € 10

Allo zenzero con gelato alla vaniglia di bourbon
Ginger-Marinated Pineapple with Bourbon vanilla ice cream

Trilogia di dolci secchi € 8

Trilogy of dry Pastries

Gelato vaniglia, pistacchio o fior di latte € 8

Vanilla, Pistachio, or fior di latte ice cream