



# Menu



## ANTIPASTI - APPETIZERS

- ISOLA DI TONNO CON SENAPE AL MIELE, CIALDA DI PANE E MAIONESE AL VERMUT  
*TUNA ISLAND WITH HONEY MUSTARD, BREAD WAFER, AND VERMOUTH MAYONNAISE*  
(1,3,4,6,10) 18€
- VELUTATA CON PORRI E PATATE CON GAMBERO FLAMBÈ AROMATIZZATO AL ROSMARINO E CROSTINI DI PANE  
*LEEK AND POTATO VELOUTÉ WITH FLAMBÉED SHRIMP FLAVORED WITH ROSEMARY AND BREAD CROUTONS*  
(1,2,7) 16€
- BACCALÀ MANTECATO CON CHIPS DI TOPINAMBUR E CIPOLLA CAMELLATA  
*CREAMED COD WITH JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS AND CAMELIZED ONION*  
(4,7,12) 18€
- INSALATA "CIELO" (GAMBERI, SCAMPI, CALAMARI, COZZE, VONGOLE, POLPO, INSALATA LIQUIDA)  
*"CIELO" SALAD (SHRIMP, LANGOUSTINE, SQUID, MUSSELS, CLAMS, OCTOPUS, LIQUID SALAD)*  
(2,14) 22€
- GAMBERO LARDELLATO SU SOFFICE DI PATATA VIOLA  
*BACON-WRAPPED PRAWN ON A PURPLE POTATO PURÉE*  
(2,7) 18€



## PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO ZUCCA GIALLA SU NUVOLA DI BACCALÀ E TARESE CROCCANTE <i>YELLOW PUMPKIN RISOTTO ON A CLOUD OF COD AND CRISPY TARESE</i> (4,7)	21€
TORTELLO AL RAGÙ DI POLPO SU PESTO DI PISTACCHI <i>OCTOPUS RAGÙ TORTELLO ON PISTACHIO PESTO</i> (8,14)	18€
FAGOTTINI DI CAROTA NERA RIPIENI DI GAMBERI E RICOTTA SU STACCIATELLA CON POMODORINI CONFIT <i>BLACK CARROT PARCELS FILLED WITH SHRIMP AND RICOTTA ON STRACCIATELLA WITH CONFIT CHERRY TOMATOES</i> (1,2,3,7)	18€
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA <i>SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK</i> (1,14)	19€
TAGLIOLINI ALL'ASTICE <i>TAGLIOLINI WITH LOBSTER</i> (1,2,3)	28€
LINGUINE ALLO SCOGLIO <i>SEAFOOD LINGUINE</i> (1,2,14)	20€



## SECONDI - MAIN COURSES

COCCIO DI MARE (CODA DI ROSPO E FRUTTI DI MARE CON  
VERDURINE E PANE TOSTATO)  
*SEA CASSEROLE (MONKFISH AND SEAFOOD WITH VEGETABLES  
AND TOASTED BREAD)*

(1,2,4,14)

26€

TAGLIATA DI TONNO SU DASHI E FUNGHI SCOTTATI  
*SLICED TUNA ON DASHI WITH SEARED MUSHROOMS*

(4,6)

24€

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E BACCALÀ CON  
VERDURE

*FRIED SHRIMP, CALAMARI AND SALT COD WITH VEGETABLES*

(2,14)

18€

PESCATO AL CARTOCCIO

*BAKED CATCH OF THE DAY IN PARCHMENT*

(4)

45€/Kg

POLPO SCOTTATO SU HUMMUS DI CECI E VERZA  
CROCCANTE

*SEARED OCTOPUS ON CHICKPEA HUMMUS AND CRISPY  
CABBAGE*

(1,4,11,6)

20€



# ALLERGENI - ALLERGENS

1. GLUTINE - *GLUTEN*
2. CROSTACEI - *CRUSTACEANS*
3. UOVA - *EGGS*
4. PESCE - *FISH*
5. ARACHIDI - *PEANUTS*
6. SOIA - *SOY*
7. LATTE E DERIVATI - *MILK AND DAIRY PRODUCTS*
8. FRUTTI A GUSCIO (NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE ECC...) - *TREE NUTS (WALNUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, ETC.)*
9. SEDANO - *CELERY*
10. SENAPE - *MUSTARD*
11. SEMI DI SESAMO - *SESAME SEEDS*
12. SOLFITI (USATI COME CONSERVANTI NEI CIBI) - *SULPHITES (USED AS FOOD PRESERVATIVES)*
13. LUPINI - *LUPIN BEANS*
14. MOLLUSCHI - *MOLLUSCS*

