



LI FINISTREDDI

Antipasti

Starters

Sashimi del pescato, crema all'aglio nero, guacamole e cipolla bruciata 28
Catch of the day sashimi, black garlic cream, guacamole and burned onion

Capasanta, verdure, emulsione al te jasmine e tartufo di Laconi 32
Scallops, vegetables, jasmine tea sauce and local black truffle

Merluzzo mantecato con crema di datterini, olive, pane guttiau e miele al peperoncino 25
Creamy cod with yellow tomato, olives, guttiau bread and chilli honey

Insalata di polpo, grano saraceno, hummus di melanzane e salsa di prezzemolo 26
Octopus salad, buckwheat, aubergine hummus and parsley sauce

Crema tiepida di topinambur, uovo morbido, spinacini e bottarga 24
Jerusalem artichoke cream, soft egg, spinach and mullet roe

Su Richiesta

On Request

Gran Crudo di pesce € 95

Our chef raw fish selection € 95

Astice € 21 per 100 g

Lobster € 21 per 100 gr

Aragosta € 27 per 100gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Alici di Cetara 25€ per 45gr

Cetara Anchovies €25 per 45 gr

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Primi Piatti

First courses

Fregola con zucca, funghi, ragù di agnello alla vernaccia 25
Fregola with pumpkin, mushrooms and lamb ragout

Minestra di pasta mista in brodetto di pesci e molluschi 28
Mixed pasta in fish and shellfish soup

Risotto mantecato al burro di agrumi, crostacei e vaniglia 31
Creamy risotto with citrus butter, crustaceans and vanilla

Spaghetti con ricci e bottarga 35
Spaghetti with sea urchin and mullet roe

Tortelli di ricotta mustia e patate, burro, alici e finocchietto 23
Smoked ricotta and bread tortelli, butter, anchovies and fennel

Su Richiesta

Astice € 21 per 100 gr

Aragosta € 27 per 100gr

On Request

Lobster € 21 per 100 gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Secondi Piatti

Main courses

Trancio del pescato, cipollotto, funghi shitake, salsa di midollo e pepe nero 35
Roast catch of the day, spring onion, shitake mushrooms, marrow sauce and black pepper

Bavetta di manzo, spinaci, battuto di parmigiano, pomodoro e olive 29
Beef flank, spinach, parmigiano, tomato and olives

Spalla di agnello, rapa rossa e salsa di scalogno arrosto 28
Lamb shoulder, red turnip and shallot sauce

Ragù di zucca, cipolla candita, pecorino e tartufo nero 26
Pumpkin ragout, candied onion, pecorino and black truffle

Baccalà, purea di patate, salsa al burro acido, aneto e uova di salmone 36
Cod with mashed potato, sour butter sauce, dill and salmon eggs

Su Richiesta

On Request

Pesce Fresco € 12 per 100 g

Catch of The Day € 12 per 100 gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Astice € 21 per 100 g

Lobster € 21 per 100 gr

Aragosta € 27 per 100gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation