



MENÙ



Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione.

Please inform the dining room staff of any intolerances or allergies when ordering.



APERITIVI

DRINKS

Aperol Spritz

€6

Campari Spritz

€6

Americano

€8

Gin Tonic

€12

Calice Franciacorta Contadi Castaldi Brut

€8

Calice Champagne Reserve Telmont

€12

COPERTO

Cover

€4



CRUDITÀ DI MARE

RAW FISH

Ostriche special

SPECIAL OYSTERS

€6 (al pezzo - per piece)

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

SICILIAN RED SHRIMPS

€5 (al pezzo - per piece)

Scampi dei Mari Irlandesi

PRAWNS PORCUPINE BANK

€6 (al pezzo - per piece)

Tartare del giorno

FISH TARTARE OF THE DAY

€20

Gran plateau di crudità

GRAND PLATEAU OF RAW SEAFOOD

2 Scampi, 2 gamberi rossi, 2 ostriche, 2 canestrelli, 2 capesante e 2 tartare del giorno
2 Scampi, 2 red prawns, 2 oysters, 2 canestrelli, 2 scallops and 2 tartare of the day

€48

COPERTO

Cover

€4



ANTIPASTI

STARTERS

Pepata di cozze con crostoni di pane

MUSSELS IN PEPPER SAUCE WITH TOASTED BREAD

Cozze aperte in padella con aglio, olio e pomodorini, servite con crostoni di pane tostato
Mussels opened in a pan with garlic, oil and cherry tomatoes, served with toasted bread croutons

€18

Salmone marinato agli agrumi con insalatina di finocchio

CITRUS-MARINATED SALMON WITH FENNEL SALAD

Salmone Norvegese marinato ed aromatizzato agli agrumi, servito su insalatina di finocchio e arance
Norwegian salmon marinated and flavored with citrus, served on a fennel and orange salad

€18

Fantasia di mare

SEAFOOD MEDLEY

Bollito tiepido di polpo, seppie, gamberi, canestrelli e calamari serviti con olive, pomodorini, sedano ed olio EVO DOP
Boiled octopus, cuttlefish, shrimps, Queen scallops and calamaries served with olives, tomatoes, celery and EVO DOP oil

€18

Moscardini alla Luciana con polenta alla griglia

BABY OCTOPUS 'ALLA LUCIANA' WITH GRILLED POLENTA

Moscardini del Mar Mediterraneo cotti in salsa di pomodoro, olive, capperi e basilico, serviti con polenta alla griglia
Mediterranean octopus cooked in tomato sauce, olives, capers and basil, served with grilled polenta

€20

Quadrifoglio di capesante

FOUR-LEAF CLOVER OF SCALLOPS

4 Capesante gratinate al forno con pane panko, olio di semi di girasole, aglio e prezzemolo
4 Scallops au gratin with panko bread, sunflower seed oil, garlic and parsley

€20



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti gamberi, aglio, olio e peperoncino

SPAGHETTI WITH PRAWNS, GARLIC, OLIVE OIL, AND CHILI

Rivisitazione "al gusto di mare" della ricetta originaria della Campania
A "seafood" reinterpretation of the original Campania recipe

€18

Tagliatella di pasta fresca con cozze e zafferano

FRESH TAGLIATELLE WITH MUSSELS AND SAFFRON

Piatto tipico della cucina abruzzese: tagliatelle all'uovo cucinate con zafferano, cozze fresche, aglio e prezzemolo
A typical dish of Abruzzo cuisine: handmade tagliatelle, cooked with saffron, fresh mussels, garlic and parsley

€18

Spaghetti alla chitarra alle vongole veraci

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH FRESH CLAMS

Pasta selezionata del pastificio Cavalier Cocco di grano duro servita al dente con aglio, olio EVO DOP, prezzemolo e vongole veraci

Selected Durum Wheat Pasta by Pastificio Cavalier Cocco, Served Al Dente with Garlic, DOP Extra Virgin Olive Oil, Parsley, and Veraci Clams

€20

Risotto alla Pescatora

FISHERMAN'S RISOTTO

Riso Carnaroli preparato con calamari, seppie, gamberi e frutti di mare freschi in guscio
Carnaroli rice prepared with squid, cuttlefish, prawns and fresh seafood

€20

min 2 persone - min 2 person

Mezzo pacchero all'astice

MEZZO PACCHERO WITH LOBSTER

Pasta selezionata di grano duro del pastificio Cavalier Cocco servita al dente secondo la ricetta tradizionale, con astice già pulito, pomodorini, aglio, olio e basilico

Selected durum wheat pasta by Pastificio Cavalier Cocco, served al dente according to the traditional recipe, with already cleaned lobster, cherry tomatoes, garlic, oil and basil

€28



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Trancio di pesce spada dell'Adriatico con salmoriglio e friggitelli

ADRIATIC SWORDFISH STEAK WITH SALMORIGLIO SAUCE AND FRIGGITELLI PEPPERS

Trancio di pesce spada del Mar Adriatico, cotto in griglia e servito con peperoni friggitelli arrostiti e salsa "salmoriglio"
Swordfish steak from the Adriatic Sea, grilled and served with roasted friggitelli peppers and "salmoriglio"

€25

Frittura mista di Ruggero

RUGGERO'S MIXED FRIED SEAFOOD

Calamari, gamberi e trancetti di pesce fritti in olio di arachidi e serviti con julienne di verdure croccanti e maionese al wasabi fatta in casa

Squid, prawns and fish slices fried in peanut oil and served with crispy vegetable julienne and homemade wasabi mayonnaise

€26

Grigliata mista di pesce e crostacei

MIXED GRILL OF FISH AND SHELLFISH

Scampi, gamberoni, calamaro e filetti di pesce di giornata cotti alla piastra e serviti con contorno
Scampi, prawns, squid and fillets of fish of the day cooked on the grill and served with a side dish

€30

Gran Catalana da Ruggero

RUGGERO'S GRAND CATALAN

Porzione di Aragosta, polpo, scampi, gamberi, calamari e capesante, cotti al vapore e conditi con cipolla marinata nell'aceto di vino, datterini, sedano, finocchio, basilico, olio EVO DOP e origano

Portion of lobster, octopus, scampi, prawns, squid and scallops, steamed and seasoned with onion marinated in wine vinegar, cherry tomatoes, celery, fennel, basil, EVO DOP oil and oregano

€56

Pescato del giorno

FRESH CATCH OF THE DAY

Suscettibile di variazione sulla base della disponibilità del mercato e disponibile in diverse cotture:
al forno, al sale, al guazzetto e al vapore

Subject to change according to market availability and available in different cookings:
in the oven, in the salt, in the grove and in the steam

€7,5/100g



I nostri alimenti possono contenere i seguenti allergeni (**Allegato II del Reg. UE1169/2011**):

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

15. Frutta e prodotti a base di frutta

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.



Our food products may contain the following allergens (Annex II of Regulation EU 1169/2011):

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;
- b) wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾;
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soy;
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols derived from soy.

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂, to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

15. Fruit and fruit-based products.

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.