

MENÙ

CRUDITÀ DI MARE

RAW FISH

CRUDO DA RUGGERO €35

Raw fish from Ruggero

CARPACCIO DI RICCIOLA CON CEVICE
MEDITERRANEO €25

Amberjack carpaccio with Mediterranean ceviche

OSTRICHE SPECIAL €7

Special oysters – al pezzo / per piece

GAMBERI ROSSI DEL MAR MEDITERRANEO €7

Red prawns from the Mediterranean Sea – al pezzo / per piece

SCAMPI DEI MARI IRLANDESI* €7

Porcupine Bank Prawns – al pezzo / per piece*

ANTIPASTI

STARTERS

CAROSSELLO DI ANTIPASTI COTTI
(MIN. 2 PORZIONI) €39 a persona

Tasting of cooked appetizers

INSALATINA DI PESCI E CROSTACEI* CON SEDANO
CROCCANTE €24

Fish and shellfish salad with crispy celery*

TATAKI DI TONNO €22

Salsa di melanzane, olive taggiasche, foglie di capperi e pomodori appassiti

Tuna tataki – eggplant sauce, taggiasca olives, caper leaves, and dried tomatoes

CALAMARO ALLA PLANCIA €22

Con crema di piselli e menta, polvere di oliva nera e limone fermentato

Grilled squid with pea and mint cream, black olive powder and fermented lemon

LINGOTTO DI PANZANELLA E GAMBERI SCOTTATI €20

Tuscan panzanella and seared prawns

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.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RAVIOLI DI SPIGOLA, BURRATA E LIME €25

Su guazzetto di molluschi

Sea bass, burrata and lime ravioli on a shellfish stew

MACCHERONCINO TIEPIDO €24

Con tonno, mazzancolla dell'Adriatico, limone, soia e basilico

Warm maccheroncino with tuna, Adriatic prawns, lemon, soy, and basil

FREGOLA RISOTTATA ALLA PESCATORA €24

Cottura 20 minuti – minimo 2 porzioni

Fisherman's fregola – 20 minutes cooking time, minimum 2 servings

SPAGHETTI SELEZIONE CAVALIER COCCO CON
VONGOLE VERACI €22

Spaghetti Cavalier Cocco selection with clams

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

CATALANA DI ASTICE, GAMBERI E SCAMPI* €48

*Catalan lobster, prawns and scampi**

GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI €30

Secondo mercato

Mixed grill of fish and shellfish according to the market

FRITTURA MISTA DA RUGGERO €29

Mixed fried fish from Ruggero

PESCI DI MERCATO da €7 a €8,5 / 100g

Pesci selezionati direttamente al mercato ittico di Venezia e disponibili in diverse cotture: al forno, alla griglia, al sale o in guazzetto

Fresh catch of the day – fish selected directly from the Venice fish market, available baked, grilled, salted, or stewed

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA €9

Mixed salad

CAPONATA DI
VERDURE €7

Sicilian caponata

PATATE AL ROSMARINO
COTTE IN FORNO €7

Oven-baked potatoes with rosemary

INSALATA DI
POMODORI CUORE DI
BUE E CIPOLLA ROSSA €7

Fresh tomatoes and red onion salad

PAK-CHOI RIPASSATO
CON SALICORNIA,
UVETTA E PINOLI €7

Pak-choi sautéed with samphire, raisins, and pine nuts

COPERTO €5

Cover charge

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.