

OUR MENU

APPETIZERS

Mussels 12

Steamed local mussels served with garlic-flavoured oil, salt, pepper and parsley

Le Cozze - Padellata di cozze nostrane con olio all'aglio, sale, pepe e prezzemolo

Baccalà 12

Baccalà in salad with potatoes, peppers in vinegar and Taggiasca olives

Il Baccalà - Insalata di baccalà con patate, peperoni all'aceto e olive taggiasche

Cuttlefish and Mussels 15

Blanched cuttlefish served on creamed mussels

La Seppia e le Cozze - Seppia "allievi" scottata servita su crema di cozze

Codesa Gold Series Cantabrica anchovies and DOP buffalo mozzarella 18

Served with toasted bread, DOP buffalo mozzarella
from the Campania Region and curls of butter

*Acciughe del mar di Cantabria Codesa Sel. Oro e la Bufala Dop
servite con pane bruschettato, bufala Campana dop e riccioli di burro*

Octopus 18

Local octopus steamed with potatoes, Taggiasca olives,
lemon, pepper and parsley

Il Polpo - Polpo di scoglio verace cotto a vapore con patate, olive taggiasche, limone, pepe e prezzemolo

Parma and Burrata 14

Raw Parma prosciutto ham cured for 20 months,
served with burrata cheese from Santeramo in Colle

Il Parma e la Burrata - Prosciutto crudo di parma 20 mesi Burrata di Santeramo in Colle

Hand-minced beef tartare 20

Served with burrata cheese and dressings

Tartare di Manzo a punta di coltello serviti con burrata e i suoi intingoli

RAW SEAFOOD APPETIZERS

Oysters fin de claire	per serving 4
<i>Ostriche fin de claire 4 pz</i>	
The Carpaccios of the day	20
Trio of carpaccios served with burrata cheese from Santeramo in Colle	
<i>I carpacci del giorno - Tris di carpacci serviti con burrata di sant'ereamo in colle</i>	
Tuna Tartare	20
Served with avocado and DOP buffalo mozzarella	
<i>Tartara di Tonno - Servita con avocado e mozzarella di bufala dop</i>	
Suite of fresh-caught raw seafood	30
Tasting platter of the finest fresh-caught raw seafood from our shop	
<i>Suite di crudità del giorno - Degustazione delle migliore crudità giornaliera dalla ns Pescheria</i>	

PASTA DISHES FROM TRADITION TO THE SEA

Typical Lasagna of Romagna	12
The classical version	
<i>Lasagna Romagnola</i>	
Tagliatelle with ragù	12
Typical fresh pasta dish with classical ragù sauce of Romagna	
<i>Tagliatelle al ragù</i>	
Gnocchi with pesto and baby plum tomatoes	12
Potato gnocchi with a pesto of basil and tomatoes	
<i>Gnocchi pesto e pendolini - Gnocchi di patate con pesto di basilico e pomodorini</i>	
Risotto	18
Nori sapphron risotto with burrata cheese from Santeramo in Colle and prawns in special dressing	
<i>Il Risotto - Riso Nori allo Zafferano con Burrata di Santeramo in Colle e Crudo di Mazzancolle</i>	
Spaghettoni with burrata cheese and Cantabrica anchovies	15
Homemade pasta with Cantabrica anchovies and sundried tomatoes creamed with stracciatella of burrata cheese	
<i>Spaghettoni la burrata e le alici di Cantabria con Alici del mar di Cantabria e pomodori secchi cremolati con stracciatella di burrata</i>	

Spaghetti with clams 15
Garlic-flavoured oil, short-neck clams and parsley
Spaghetti alle vongole - Olio all'aglio, vongole veraci e prezzemolo

Shellfish Tagliolini 15
Homemade tagliolini with shellfish
Tagliolino al Mare - Tagliolino fatto in casa con frutti di mare

Seafood ravioli with mussel cream 15
Ravioli filled with ricotta and fish with cherry tomatoes on mussel cream
Ravioli di pesce con crema di cozze - Ravioli di ricotta e pesce con pomodorini su crema di cozze

MAIN DISHES

Grilled octopus 20
Octopus tentacles grilled with crisp potatoes and caper fruits
Polpo e la griglia - Tentacolo di polpo alla griglia con patate croccanti e frutto di capperi

Fish fry 18
Fresh caught fish fried in tempura batter served
with our own special octopus mayonnaise
Il Fritto di mare - Pesce di giornata fritto in tempura servito con la "nostra" maionese di polpo

Fresh Tuna 18
Tuna breaded in sesame and ginger, lightly braised
Il Tonno sesamo e zenzero appena scottato

Squid 15
Braised breaded Mediterranean squid
Il Calamaro - Calamaro Verace impanato alla piastra

Veal Loin Chop à la Sassi 20
Roasted with butter, sage and potatoes
Nodino di Vitello alla Sassi al forno con burro, salvia e patata

Filet of beef in Sangiovese 24
Filet Mignon larded with bacon and braised in a reduced
sauce of Sangiovese wine from Romagna
Filetto al Sangiovese - Filet Mignon in riduzione di Sangiovese di Romagna steccato al Bacon

Sliced beef 18
Sliced beef with Maldon sea salt and rosemary
Tagliata di Manzo - Tagliata di manzo con sale maldon e rosmarino

SIDE DISHES

Roast breadcrumd potatoes 6
Patate sabbiate

Potatoes fried with their skins 5
Patate fritte con buccia

Mixed salad 6
Insalata mista

DESSERTS

Neapolitan pastiera 6
La pastiera napoletana

Tiramisù 6
Il tiramisù

Mascarpone 6
Il mascarpone

Cover charge per person 3

Customers should be aware that allergens may be present in our cuisine; we therefore invite guests with particular allergies or intolerances to request information from the serving personnel.

Depending on the season and availability of seafood products, some may be frozen or flash frozen at the origin.

The fish that we purchase fresh has been treated in advance to sanitize it pursuant to EU regulation 853/2004.

TODAY'S SPECIALS FROM OUR SHOP

Bresaola and Buffalo Stracciata Cheese	14
DOP bresaola served with DOP buffalo stracciata cheese from the Campania Region, with baby plum tomatoes and mixed greens <i>Bresaola e Stracciata di Bufala servita con stracciata di Bufala Campana Dop pendolini e misticanza</i>	
"Tarantina" shellfish platter	18
Shellfish from today's catch, served with tomatoes, parsley and spices <i>Frutti di mare alla "Tarantina" con pomodorini prezzemolo e piccante</i>	
Turbot with the skin	15
Turbot filet seared in olive oil with the skin, served on a cream of burrata cheese from Santeramo in Colle <i>La Spigola e la sua pelle, scottato in Evo con la sua pelle su vellutata di burrata di Santeramo in Colle</i>	
Fried octopus	18
Local octopus fried and served in a salad of mixed greens and pine nuts <i>Il Polpo Fritto verace fritto servito su misticanza e pinoli</i>	
Spaghetti alla "Crudaiola" 1998	14
Baby plum tomatoes, basil, tuna, Cantabrica anchovies and pine nuts <i>Spaghetti alla "Crudaiola" 1998 pendolini, olive, basilico, Tonno, Acciughe del Cantabrico e pinoli</i>	
Spaghetti with sea urchins	18
Spaghetti with a condiment of garlic, oil and hot peppers, topped with raw local sea urchins <i>Spaghetti ai Ricci di mare aglio olio e peperoncino con Ricci crudi nostrani</i>	
"Seafood Amatriciana"	18
Mezzemaniche Gragnano pasta with baby plum tomatoes, prawns, red Tropea onions and pork guanciale <i>"Amatriciana Sbagliata" - Mezzemaniche di Gragnano con pendolini mazzancolle cipolla rossa Tropea e guanciale</i>	
Lobster and pasta	24
Mezzemaniche Gragnano pasta with lobster and baby plum tomatoes <i>L'Astice e la pasta - Mezzemaniche di Gragnano con Astice e pendolini</i>	
Grilled Sea Bass	18
Whole sea bass (about 500 g) split open and grilled with tomatoes <i>Il Branzino e la Griglia - Branzino circa 500g aperto alla griglia con pomodorini</i>	
Fish from our shop	/kg 45
You make your selection and we'll cook it any way you like <i>Il Pesce dalla nostra Pescheria</i>	
Grilled fish steak	18
Fish steak from the day's catch at our shop <i>Trancio di Pesce alla griglia in base al pescato di giornata dalla ns Pescheria</i>	

PIZZAS

Margherita Tomato sauce - mozzarella	6
Napoli Tomato sauce - mozzarella - anchovies - oregano	8
Capricciosa Tomato sauce - mozzarella - artichokes - mushrooms - olives - ham	9,5
Prosciutto e funghi Tomato sauce - mozzarella - mushrooms - ham	8,5
Taverna Mozzarella - grana cheese - salad greens - raw ham	10
Vegan Tomato sauce - mixed vegetables	9,5
Vegetarian Tomato sauce - mozzarella - mixed vegetables	10
Contadina Fresh tomato - mozzarella - arugula - fresh buffalo mozzarella	10
Salsiccia e friarielli Mozzarella - sausage - scamorza cheese - broccoli rabe	10
La Pizza e il Mare Tomato sauce - mixed fresh catch	12
La Burrata e le alici White pizza with burrata cheese and Cantabria anchovies	12
La Burrata e il crudo White pizza with burrata cheese and raw ham	12
La Pizza e il salmone Mozzarella - salmon - arugula - fresh buffalo mozzarella	12
Tonno e cipolla Tomato - buffalo mozzarella - red Tropea onion - tuna tartare	15