

# LateLunch

**MENU**

FROM 4 PM TO 7 PM



**AMARE**



TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA. LECHE DI TIGRE,  
AVOCADO, CORNALETTI, KATAIFI 19€

Yellowfin tuna tartare, leche de tigre, avocado,  
baby cucumbers, kataifi pastry

CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO 18€  
AFFUMICATO, YUZU, ERBA CIPOLLINA,  
SESAMO TOSTATO

Wild smoked salmon carpaccio, yuzu,  
chives, toasted sesame seeds

ABURI DI TONNO PINNA GIALLA, SALSA PONZU,  
TARTUFO, CIPOLLOTTO CROCCANTE,  
MAYO AL SESAMO 19€

Seared yellowfin tuna (aburi style), ponzu sauce, truffle,  
crispy spring onion, sesame mayo

OSTRICHE GILLARDEAU 6€/pz  
Gillardeau Oysters

SCAMPI\* 15€/3pz  
Langoustine Shrimps

GAMBERI ROSSI\* O VIOLA 15€/3pz  
SECONDO DISPONIBILITÀ  
Red prawns (or violet prawns, subject to availability)

FRENCH FRIES 7€

CHIPS LIME E PAPRIKA 7€

POLPETTE DI PANE 5€

GAMBERONI PANKO 8€

CROCCHETTE SERRANO 7€

PANE PITA BABAGANOUSH E TZATZIKI 9€

# MARE CRUDO

## RAW SEAFOOD

# SMALL BITES



# STARTERS

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALMORIGLIO, MENTA E PREZZEMOLO Seafood salad with crunchy vegetables, scapece-style zucchini, salmoriglio sauce, mint and parsley.	16€
COZZE CORNFLAKES GRATIN Mussels cornflakes gratin	12€
PESCE DEL GIORNO, SFILETTATO E FRITTO AL MOMENTO, SERVITO CON SALSA VERDE, CITRONETTE E MAIONESE AGLI AGRUMI Catch of the day, filleted and fried to order, served with green sauce, citronette, and citrus mayonnaise	Pezzatura variabile da 400 a 600g 6€/100g
CAPRESE DI BUFALA Caprese style buffalo mozzarella	14€
TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano board	12€
TAGLIERE DI PALETA DI IBERICO CON PAN TOMATE Iberico shoulder charcuterie board with pan tomato	22€
FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO "RESERVA", CROSTINI DI PANE, BURRO POMATA CON FIOCCHI DI SALE "Reserva" Cantabrian anchovy fillets, toasted bread crostini, whipped butter with salt flakes	18€

GREEK SALAD  
PEPERONI, POMODORO DI STAGIONE, CETRIOLI,  
CIPOLLA ROSSA, FETA, ORIGANO, TZATZIKI  
Peppers, Seasonal Tomatoes, Cucumbers,  
Red Onion, Feta, Oregano, Tzatziki

14€

CAESAR SALAD  
INSALATA MIX, PETTO DI POLLO GRIGLIATO,  
PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR  
Mixed Salad, Grilled Chicken Breast, Parmesan,  
Bread Croutons, Caesar Dressing

14€

# INSALATE



# SECONDI & GRILL

FRITTURA DI CALAMARI,  
GAMBERI DI NASSA, PARANZA LOCALE  
CON MAYO AGLI AGRUMI 19€  
Fried calamari, local paranza shrimp and fish,  
served with citrus mayonnaise

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI E PANKO, 22€  
VELLUTATA DI YOGURT BIANCO E MISO,  
INSALATINA DI MISTICANZA  
Yellowfin tuna tataki in a seed and panko crust, white yogurt  
and miso velouté, mixed baby leaf salad

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, CONCASSE' 26€  
DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO  
Grilled beef ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino tomato concassé,  
and smoked salt flakes

## CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 7€  
Baked potatoes with rosemary

PATATINE FRITTE 7€  
French fries

ZUCCHINE GRIGLIATE 7€  
Grilled courgettes

INSALATA MISTA 6€  
Mixed salad

COPERTO 3€  
Cover charge

**Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.**

**\*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.**

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

\*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products. Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.