

Starters / Les Entrées

La Mareggiata 4-6-10

Catch-of-the-Day Tartare with Marinated Cherry Tomato Water... Olives... Capers and Mixed Greens

Tartare de poisson du jour avec eau de tomates marinées... Olives... Câpres... Mélange de salades

18

In... Fiammata 47-11

Raw and Cooked Sesame-Scented Mackerel... Goat Milk Yogurt... Cucumber... Bottarga (Salt-Cured Mullet Roe) and

Radishes

Maquereau cuit-cru parfumé au sésame... Yaourt au lait de chèvre... Concombres...

Bottarga (œufs de mullet séchés) et radis

18

Polpo Colto *9-14

Octopus Salad... Lemon Potatoes... Celery and Marinated Cherry Tomatoes

Salade de poulpe... Pommes de terre au citron... Céleri et tomates cerises marinées

19

Giardino Marino *2-4-7

Steamed Prawns... Pickled Vegetable Medley... Anchovy Mayonnaise... Bottarga (Salt-Cured Mullet Roe) Cream and

Raspberries.

Crevettes cuites à la vapeur... jardinière de légumes... Mayonnaise d'anchois... Crème de

Bottarga (œufs de mullet séchés) et framboises

19

Il Tegamino 1-14

Mussel and Clam Stew...with Tomato Sauce... or White Wine Sauce Soupe de moules et palourdes...avec sauce

tomate...ou au vin blanc

18