



MENU

## ANTIPASTI DI MARE

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Antipasto misto del Moro                                                          | 16,00 |
| <i>House mixed hors d'oeuvres</i><br>1-2-3-4-8-9-10-11-13-14                      |       |
| Antipasto crudo di pesce misto                                                    | 25,00 |
| <i>Mixed Raw fish</i><br>2-4-14                                                   |       |
| Antipasto crudo di crostacei                                                      | 27,00 |
| <i>Mixed Raw shellfish</i><br>2                                                   |       |
| Carpaccio di spigola, tonno e salmone                                             | 20,00 |
| <i>Carpaccio of seabass, tuna fish and salmon</i><br>4                            |       |
| Sautè di cozze                                                                    | 12,00 |
| <i>Mussels sauté</i><br>14                                                        |       |
| Zuppa di molluschi e crostacei<br>con crostini                                    | 20,00 |
| <i>Molluscs and shellfish soup with croûtons</i><br>1-2-14                        |       |
| Tartare di tonno con stracciatella,<br>granella di pistacchio e olio al basilico  | 16,00 |
| <i>Tuna tartare with stracciatella, chopped pistachios and basil oil</i><br>4-7-8 |       |
| Tartare di salmone agli agrumi con avocado<br>e passion fruit                     | 15,00 |
| <i>Salmon tartare with avocado and passion fruit</i><br>4                         |       |
| Tartare di spigola con pesca, lime<br>e salsa agli agrumi                         | 16,00 |
| <i>Bass tartare with peach, lime and citrus sauce</i><br>4-8                      |       |
| Tartare di ricciola con mango e tabasco                                           | 16,00 |
| <i>Amberjack tartare with mango and tabasco</i><br>4                              |       |
| Tataki di tonno con sesamo,<br>insalatina orientale e salsa teriaki               | 18,00 |
| <i>Tuna tataki with sesame, oriental salad and teriaki sauce</i><br>1-4-6-11      |       |

**Specialità (chiedere disponibilità)**

Fiori di zucca con gamberoni  
e mozzarella in tempura (al pz) 4,00

*Stuffed flower courgette with shrimps and mozzarella in tempura*

1-2-7

Calamaro grigliato 14,00  
su crema di ceci e frutti di bosco

*Grilled squid on chickpeas cream with berries*

7-14

Polpo in salsa barbeque 14,00  
con tortino di patate e crema di peperoni

*Octopus in barbeque sauce with potato pie and sweet pepper cream*

1-6-7-10-14

Mazzancolle locali alla scapece 14,00

*Scapece local prawns*

2-7

Porchetta di tonno CBT 15,00  
con vellutata di patate allo zafferano

*CBT tuna porchetta with saffron potato soup*

4-7

Calamaro ripieno con cime di rapa 16,00  
su crema di provola affumicata e taralli

*Stuffed squid with turnip tops on smoked provola cream and taralli*

1-7-14

**FRANCIA****Spéciale Les Parcs de l'Imperatrice**

6,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Francia, Lège Cap-Ferret, Arcachon*

*E' caratterizzata da una carne compatta e da una croccantezza particolare riconoscibile al palato. Il suo gusto esala profumo e sapore di mare aperto. Un'ostrica di grande carattere, equilibrata e gustosa*

**Special Perle Noire**

5,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Francia, Utha Beach, Bretagna*

*L'ostrica Perle Noire è allevata sulle splendide spiagge di Utha Beach e poi affinata per minimo sei mesi nel fiume Belon.*

*È così che questa prelibata ostrica assume una conchiglia arrotondata e un colore serico, una carne croccante e un gusto fruttato dalle note di zucchero.*

**Poussé en Claires Label Rouge - IGP**

6,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Da Ottobre a Maggio - Zona: Francia, Nouvelle Aquitaine, Charente-Maritime, Marennes-Oleron*

*Delicata essenza salmastra con lieve profumo di sottobosco, croccante e suadente nel morso, leggera sapidità. Dolcezza spiccata con note aromatiche ascrivibili alla frutta a guscio. Lieve nota ferrosa. Persistenza lunga, sostenuta da una rotonda dolcezza.*

**IRLANDA****Speciales Umami**

7,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Irlanda*

*Leggera iodatura, brezza delicata di alghe, croccante e mediamente corposa, sapidità media. Una sensazione pseudo-tattile ascrivibile all'Umami coccherà le papille gustative. Lunga persistenza sostenuta dalla percezione Umami, ricorda la sapidità di una scaglia di Parmigiano Reggiano*

**Speciales Tia Maraa**

7,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Irlanda*

*La Tia Maraa è un'ostrica di alta qualità, carnosa, colore crema, leggermente iodata, con un sapore dolce di nocciola ed una punta di zuccherato. Un'ostrica inconfondibile che per le sue peculiarità risulta essere tra le più apprezzate al mondo.*

**PORTOGALLO****Princesse de Setúbal**

6,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Estuario del Sado - Portogallo*

*La Princesa de Setubal è un prodotto speciale per gli appassionati: caratterizzata da una grande percentuale di carne all'interno, presenta un sapore delicato che si prolunga dopo esser stata degustata. La chiave del suo successo, tuttavia, è la spiccata dolcezza, che prevale sulla salinità.*

**ITALIA****Speciale Diomedea**

8,00

*Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Puglia - Italia*

*Questa ostrica non è solo deliziosa, è un'autentica rappresentazione del territorio, un'esperienza sensoriale che celebra la ricchezza del mare ad ogni assaggio.*

*La sua carne succulenta e il gusto ricco e complesso sono un inno alle delizie del mare. Il connubio tra la freschezza e la salubrità delle acque pugliesi e la maestria dell'ostricoltura d'eccellenza rende questa ostrica una vera e propria prelibatezza gastronomica.*

Spaghetti "Pastificio Mancini" con vongole veraci 17,00  
*Spaghetti "Pastificio Mancini" with clams*  
 1-14

Gnocchi con vongole veraci, scampetti e pachino 15,00  
*Gnocchi with clams, scampi and cherry tomatoes*  
 1-2-3-14

Riso alla pescatora 14,00  
*Rice with seafood and tomato*  
 2-14

Riso alla crema di scampi 14,00  
*Prawns cream rice*  
 2-7

Fettuccine allo scoglio 16,00  
*Egg noddles with seafood in tomato sauce*  
 1-2-14

### **Specialità (chiedere disponibilità)**

Fusilloni "B.Cavalieri" alla norma di mare con 16,00  
 melanzane, totani locali e ricotta salata  
*Fusilloni "B.Cavalieri" to the standard of sea with eggplant, local squid and salted ricotta*  
 1-4-14

Ravioli di burrata con mazzancolle locali, 17,00  
 fiori di zucca e pomodorini arrostiti  
*Ravioli with local shrimps, pumpkin flowers and roasted tomatoes*  
 1-2-3-7-9

Linguine "Sen. Cappelli Felicetti" con astice 27,00  
*Linguine "Sen. Felicetti hats" with lobster*  
 1-2

Linguine "Pastificio Mancini" con pesto di rucola, 15,00  
 tartare di salmone marinato e crumble di pane  
 aromatizzato  
*Linguine "Pastificio Mancini" with rocket pesto, marinated salmon tartare and flavored  
 bread crumble*  
 1-4-7-8

Spaghetti "Pastificio Mancini" aglio, olio e peperoncino 16,00  
 con battuto di tonno, scorza di lime e bottarga d'uovo  
*Spaghetti "Pastificio Mancini" garlic, oil and chilli pepper with chopped tuna, lime zest and  
 egg bottarga*  
 1-3-4-6

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Arrosto misto di pesce<br><i>Mix grilled fish</i><br>2-4-14                                                                                    | 20,00 |
| Mazzancolle alla griglia **<br><i>Grilled King prawns</i><br>2                                                                                 | 18,00 |
| Scampi alla griglia **<br><i>Grilled prawns</i><br>2                                                                                           | 23,00 |
| Calamari alla griglia **<br><i>Grilled squids</i><br>14                                                                                        | 17,00 |
| Frittura di paranza<br><i>Mixed fried local fish</i><br>1-4                                                                                    | 16,00 |
| Frittura calamari e gamberi<br><i>Fried squids and shrimps</i><br>1-2-14                                                                       | 16,00 |
| A porzione: Spigola • Orata<br><i>Gilthead: Sea bass • Sea bream</i>                                                                           |       |
| alla griglia<br><i>Grilled or boiled</i><br>4-9                                                                                                | 18,00 |
| al forno con patate o alla siciliana<br><i>Baked with potatoes or Sicilian style</i><br>4                                                      | 21,00 |
| Filetto di orata in crosta di patate e zucchine<br><i>Baked fillet of gilthead with potatoes and courgettes</i><br>4                           | 18,00 |
| Filetto di spigola in crosta di patate e funghi misti<br><i>Sea bass fillet in potato crust and mixed mushrooms</i><br>4                       | 18,00 |
| Medaglioni di tonno in crosta di piastacchio con gazpacho di pomodoro<br><i>Tuna medallions in pistachio crust with tomato gazpacho</i><br>4-8 | 20,00 |
| Pesce di mare giornaliero (100 g)<br><i>Daily fish</i><br>4                                                                                    | 7,00  |

Occasionalmente i prodotti contrassegnati con \*\* potrebbero essere surgelati  
Sometimes, courses marked with \*\* could be frozen

**Specialità (chiedere disponibilità)**

Trancio di salmone in doppia cottura  
con verdure grigliate 20,00

*Double-cooked salmon steak with grilled vegetables*  
4-7

Trancio di spigola CBT  
su spuma di broccoli e rosti di patate 22,00

*Slice of CBT bass on broccoli foam and potato rosti*  
4-6-7

Baccalà Morro su vellutata di piselli con  
porro, patate paglia e olio alla 'nduja 25,00

*Morro cod on peas with leek and potatoes straw and oil 'nduja*  
4

Rollè di ricciola CBT marinato al cavolo viola  
con velo di zuccina osmotica, chips di  
verdura di stagione e panna acida 25,00

*CBT amberjack roll marinated in purple cabbage with a veil of osmotic  
courgette, seasonal vegetable chips and sour cream*  
2-4-7

Tagliata di baccalà al panko 18,00  
con insalatina orientale e maionese al basilico e lime

*Cut of cod in panko with oriental salad and basil and lime mayonnaise*  
1-3-4-6

## MENU DI TERRA

Antipasto misto di montagna

*Mountain hors d'oeuvres*

<sup>7</sup>

12,00

Prosciutto e melone

*Raw ham and melon*

10,00

Rigatoni all'Amatriciana

*Rigatoni with bacon and tomato*

<sup>1</sup>

12,00

Spaghetti pomodoro e basilico

*Spaghetti with tomato and basil*

<sup>1</sup>

8,00

Rigatoni alla carbonara

*Rigatoni alla carbonara*

<sup>1</sup>

12,00

Bistecca di manzo alla griglia

*Grilled beef steak*

18,00

Cotoletta di pollo panata con patate fritte

*Breaded chicken cutlet with french fried*

<sup>1-3</sup>

13,00

## CONTORNI

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Insalata mista<br><i>Mixed salad</i>                       | 4,00 |
| Patate fritte<br><i>French fries</i>                       | 4,00 |
| Patate al forno<br><i>Roasted potatoes</i>                 | 4,00 |
| Verdure di stagione<br><i>Seasons vegetables</i>           | 5,00 |
| Verdure miste grigliate<br><i>Grilled mixed vegetables</i> | 7,00 |

## BEVANDE

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Acqua minerale 0,75 lt<br><i>Mineral water 0,75 lt</i>                                 | 2,00  |
| Coca cola 1 lt<br><i>Coke 1 lt</i>                                                     | 5,00  |
| Birra Peroni 0,66 cl<br><i>Beer Peroni 0,66 cl</i>                                     | 5,00  |
| Birra Ichnusa 0,66 cl<br><i>Beer Ichnusa 0,66 cl</i>                                   | 5,00  |
| Birra Heineken 0,66 cl<br><i>Beer Heineken 0,66 cl</i>                                 | 5,00  |
| Bibite in lattina<br><i>Tinned drinks</i>                                              | 3,00  |
| Vino della casa 0,75 lt<br>Pecorino "N. Bosco"<br><i>Pecorino House wine 0,75 lt</i>   | 12,00 |
| Vino della casa 0,375 lt<br>Pecorino "N. Bosco"<br><i>Pecorino House wine 0,375 lt</i> | 8,00  |

Mono al Bacio bianco/nero 6,00  
1-3-7-8

Mimosa all'ananas/fragole 6,00  
1-3-7

Foresta nera al bicchiere 6,00  
1-3-7

Chantilly al pistacchio/mango/limoncello 6,00  
1-3-7-8

Zuppa inglese al bicchiere 6,00  
1-3-7

Tiramisù del giorno 6,00  
(fragole/caffè/pistacchio/Nutella/Oreo/amaretto)  
1-3-5-7-8

### **Dolci Antica Pasticceria Nonna Flora**

Babà al rum 7,00  
1-3-7

Cestino di frolla con crema al limone e meringa 7,00  
1-3-7

Delizia al limone 7,00  
1-3-7

Mono croccante all'amarena 7,00  
1-3-7-8

Ricotta e pera 7,00  
1-3-7

Profiterol fondente e zuppa inglese 7,00  
1-3-7

Profiterol caramello e pistacchio 7,00  
1-3-7-8

Tre cioccolati 7,00  
1-3-7

Cheesecake al pistachio 7,00  
1-3-7-8

### **Senza uova**

Mono cheesecake 6,00  
frutti di bosco - caramello e arachidi  
1-5-7-8

### **Senza glutine**

Bavarese al pistacchio/ tre cioccolati 6,00  
3-7-8

### **Senza glutine e lattosio**

Mousse ai frutti di bosco 6,00  
3

## DOLCI CLASSICI

Sorbetto (limone, mela, mandarino)

*Sorbet (lemon, apple, mandarin)*

3-7

4,00

Tartufo di Pizzo

*Truffle of Pizzo ice cream*

1-3-5-7-8

7,00

- Bianco
- Nero
- Pistacchio con cuore di cioccolato

## FRUTTA

Ananas

*Pineapple*

5,00

Fragole con panna

*Strawberries with milk cream*

7

6,00

Fragole con gelato

*Strawberries with ice cream*

3-7

7,00

Frutta di stagione

*Seasons fruit*

5,00

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Caffè espresso              | 2,00 |
| <i>Express coffe</i>        |      |
| Caffè decaffeinato          | 2,00 |
| <i>Decaffeinated coffee</i> |      |
| Caffè d'orzo                | 2,00 |
| <i>Barley coffee</i>        |      |
| Cappuccino                  | 3,00 |
| <i>Cappuccino</i>           |      |

## ALLERGENI • ALLERGENS

IT "Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."

EN "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati - Cereals containing gluten
- 2 Crostacei e prodotti derivati - Crustaceans
- 3 Uova e prodotti derivati - Eggs
- 4 Pesce e prodotti derivati - Fish
- 5 Arachidi e prodotti derivati - Peanuts
- 6 Soia e prodotti derivati - Soybeans
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - Milk
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - Nuts
- 9 Sedano e prodotti derivati - Celery
- 10 Senape e prodotti derivati - Mustard
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - Sesame
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO<sub>2</sub> - Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino - Lupin
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs