



PLATEAU ROYAL PESCE D'ORO

(Crudités, Assaggio di carpacci e tartare)

Mix of raw fish, tasting of carpaccios and tartare

PLATEAU MINI

(Crudités miste)

Mix of raw fish

CRUDITES

Mandorle

Sea

Almonds

Cappasanta

Scallop

Tartufi

Sea Truffles

Scampo

Scampo

Fasolari

Cockles

Cannolicchi

Razor Clams

Ricci di Mare

Galizia Galizia sea

urchin **Ostriche**

Francia French

Oyster

Ostriche San Teodoro (Sardegna)

Sardinia Oyster

Gambero Rosso di Mazara

Mazara Red Prawn

La disponibilità di crudo varia in base alla stagione

(The availability of raw varies according to theseason)

INSALATE

Insalata di carciofi e gambero rosso di Mazara

Fresh artichokes salad with Mazara red Prawn

Insalata di puntarelle con acciughe pecorino estraciatella di bufala

Chicory salad with pecorino cheese,

Cantabrian anchovies and buffalo Straciatella

CARPACCI & TARTARE

Tartare di Salmone Aneto e Limone

Salmon Tartare with dill and lemon

Tartare di Tonno al coltello con Avocado

Tuna Tartare with avocado

Tartare di Ricciola mentuccia fresca e Lime

Amberjack Tartare with lime juice and fresh mint

Tartare di Gambero Rosso arancia e pistacchio

Red Prawn Tartare with oil and orange juice

Battuta di scampi mango e straciatella di bufala

Scampi tartare with mango and buffalo straciatella

Tris di carpacci al coltello

(Salmone, Tonno, Ricciola)

Mix of Salmon, Tuna and Amberjack

carpaccio **Tris di tartare dello chef al coltello**

(Salmone, Tonno, Ricciola)

Mix of Salmon, Tuna and Amberjack tartare

ANTIPASTI

La Catalana Pesce D'Oro

Shrimps, Scampi, tomatoes and Tropea red onion

Il Polpo con olive taggiasche e patate

Octopus salad with boiled potatoes and Taggiasche olives

Sautè Pesce D'Oro con funghi porcini e gamberi

Sautaded prawns and porcini mushrooms

Insalata di seppie e calamari con mentuccia fresca e olive taggiasche

Cuttelfish and squid salad, fresh mint and olives

Il tentacolo alla piastra su purea di patate viola

Grilled octopus with mash violet potatoes

Cappasanta gratinata

Scallop au

gratin **Sautè di**

cozze Mussels

sautè

Polpette di baccalà in crema di taleggio tartufata

Cod balls in truffled taleggio cream



PRIMI PIATTI

Linguine ½ Astice
Linguine ½ Lobster

Ravioli Pesce D'Oro in crema di scampi
Ravioli filled with amberjack in scampi cream

Tagliolino fresco ai ricci di mare
Fresh homemade tagliolini with fresh sea urchin

Fregola sarda con primizie del mare
Sardinian Fregola with seafood

Scialatielli alla carbonara di mare
Seafood Carbonara scialatielli

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with Clams

Pacchero trafilato al bronzo cozze e fiori di zucca
Paccheri with pumpkin flowers, unshelled mussels and cherry tomatoes

Tagliolini cozze e vongole sgusciate ripassati in padella con bottarga di muggine
Homemade Tagliolini unshelled mussels and clams with mullet bottarga from Cabras

Risotto lime e gamberi rossi
Rice with lime and red prawn

Tagliolino nero vongole e pistacchi
Black tagliolino clams and pistachios

Pappardelle fatte in casa funghi porcini e gamberi
Homemade pappardelle with prawns and porcini mushrooms

CONTORNI

Patate prezzemolate
Boiled potatoes with parsley

Verdure alla griglia
Grilled vegetables and parsley

Insalata mista di foglie
Mix salad

Insalata di pomodori sardi e basilico
Sardinian tomatoes and basil

Verdure ripassate in padella
Spicy sautéed vegetables with olive oil and garlic

Carciofi ripassati in padella
Sautéed artichokes

SECONDI

Filetto di branzino con pomodorini e fiori di zucca

Seabass fillet with pumpkin flowers and cherry tomatoes

Aragosta alla catalana o alla griglia
Mediterranean langoustine catalana style or grilled

Filetto di rombo con carciofi freschi
Turbot fillet with fresh artichokes

Seppie e calamari alla griglia rucola epomodorini

Grilled cuttlefish and squid with fresh tomatoes and rocket salad

Astice alla catalana
Lobster Catalana
Grigliata di pesce Mix grilled fish

Tagliata di spigola Pesce d'Oro con erba cipollina
Sliced seabass with chives

Tataki di tonno blue-fin con cipolla caramellata
Bluefin Mediterranean tuna tataki with caramelized onion

Fritto misto
Mix fried fish

Tagliata di Spada Pesce D'Oro
Sliced swordfish with tomatoes and olives

Fish of the day to taste

Gamberoni lardellati al cognac
Prawns larded with cognac

PER CHI NON AMA IL MARE

Prosciutto crudo, stracciatella di bufala e pomodoro verzellino

Cured ham, buffalo stracciatella, sardinian tomatoe

Pacchero di Gragnano al filetto di pomodoro e basilico fresco

Pacchero with cherry tomatoes and basil
Pappardelle ai funghi porcini

Homemade pappardelle with porcini mushrooms

Cotoletta alla Milanese
Milan's Stile cutlet veal

Filetto scaloppato con carciofi freschi
Scallop beef fillet with fresh artichokes



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE

Champagne Brut Grand Cru

Stephane Brunet

Cremant D'Alsace Brut

Meyer

Franciacorta Brut "Miolo"

Villa Crespi

Chardonnay "I

Gelsi"Statti

Vermentino "Karmis"

Contini

Pinot Nero "Meczan"

Hoffstatter

DRINKS

Acqua

The

caldo

Cocktails

Premium Cocktails

Spremuta D'arancia Coca/

Coca 0/Fanta/Sprite

DOPOCENA

Caffè/ Coffee

Liquori/Liquor

(Limoncello, Mirto, Jefferson, Amaro del
Capo, Fernet, Sambuca, Averna, Braulio)

Whiskey

Jack Daniels

Whiskey riserva

(Macallan 12, Lagavulin 10, Oban 14)

Cognac riserva

Grappa Berta

Grappa Berta

riservaGin

(Monkey, Tanqueray)

Vodka

(Belvedere, Beluga)

FRUTTA & DESSERT

Il gelato di vaniglia artigianale con frutti di bosco

Berries and vanilla ice cream

Frutti di

boscoMix of

berries

Ananas

Pineapple

Tagliata di frutta esotica

Mix of exotic fruit

Strudel di mela con gelato alla vaniglia

Apple strudel with vanilla ice

cream**Il tiramisù della tradizione**

Homemade tiramisù

Salame al cioccolato con gelato alla vaniglia

Chocolate Salami

Degustazione di sorbetti (limone, mela verde
omango)

Sorbets degustation (lemon, green apple,
mango)**Il peccato al cioccolato caldo con gelato**

Chocolate souffle with ice cream

Tortino di mele caldo con vaniglia

Apple cake and vanilla

Cheesecake alla frutta

Fruit cheesecake