



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

Cozze Pelose

Mussels

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 the season)

INSALATE

Insalata di carciofi e gambero rosso di Mazara

Fresh artichokes salad with Mazara red Prawn

Insalata di puntarelle con acciughe pecorino e stracciatella di bufala

Chicory salad with pecorino cheese, Cantabrian anchovies and buffalo Stracciatella

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 stracciatella di bufala

Scampi tartare with mango and buffalo stracciatella

Carpaccio di spada fresco in agrodolce di aceto

Giusti

Swowdfish carpaccio in Giusti's bitter and sour sauce

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

Homemade 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

Calamarata cacio e pepe con le cozze

Pecorino cheese mussels and black pepper pasta

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 patate e fiori di zucca

Seabass fillet with pumpkin flowers potatoes and cherry tomatoes

Aragosta alla catalana o alla griglia

Mediterranean langoustine catalana style or grilled

Filetto di rombo al forno con carciofi freschi

Turbot fillet with fresh artichokes

Seppie e calamari alla griglia rucola e pomodorini

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

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

Tagliolini ai funghi porcini

Homemade tagliolini 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 riserva

Gin

(Monkey, Tanqueray)

Vodka

(Belvedere, Beluga)

FRUTTA & DESSERT

Il gelato di vaniglia artigianale con frutti di bosco

Berries and vanilla ice cream

Frutti di bosco

Mix 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 o mango)

Sorbets degustation (lemon, green apple, mango)

Il peccato al cioccolato caldo con gelato

Chocolate soufflé with ice cream

Tortino di mele caldo con vaniglia

Apple cake and vanilla

Cheesecake alla frutta

Fruit cheesecake