

# LE BAR À HÙITRES

## ET COQUILLAGES <sup>1, 2, 4, 5, 6, 7, 13</sup>



### LE OSTRICHE

OSTRICA DEL GIORNO .....	7,00 €
SPECIAL POGET N° 1 – MARENNES, FRANCIA .....	8,00 €
UTAH BEACH N° 2 – UTAH BEACH, FRANCIA .....	8,00 €
TARBOURIECH PERLA DEL DELTA N° 3 – VENETO, ITALIA .....	8,00 €
GILLARDEAU N° 3 – MARENNES, FRANCIA .....	8,00 €
OSTRA REGAL SÉLECTION OR N° 3 – BANNOW BAY, IRLANDA .....	9,00 €

### PLATEAU DU JOUR

4 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 OSTRICHE DEL GIORNO, SASHIMI DI TONNO, CEVICHE E TARTARE DEL GIORNO

100,00 €

### GRAND PLATEAU DU JOUR

6 SCAMPI, 6 GAMBERI ROSSI, 4 OSTRICHE REGAL SÉLECTION OR, CEVICHE, TARTARE DEL GIORNO, TARTARE DI CAPELANTE, SASHIMI DI TONNO, 1 ASTICE AL VAPORE

200,00 €

### CRUDI E COTTI

QUATTRO ASSAGGI DI CRUDO DEL GIORNO <i>percorso degustativo di 4 assaggi conditi secondo fantasia del nostro Chef Poissonier</i> .....	27,00 €
GARPAGGIO DI PESCE BIANCO <i>olio EVO, sale Halen Môn e zest di limone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	25,00 €
TARTARE DI TONNO <i>con avocado, basilico, pomodorini confit e cipolla al lampone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	28,00 €
TARTARE DI RICCIOLA <i>con mango e il suo gel, shiso e zest di limone (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	28,00 €
CEVICHE MISTO <i>leche de tigre aji amarillo con calamaro, gamberi, cozze, pesce bianco, patate dolci (secondo disponibilità del pescato)</i> .....	32,00 €
GATALANA DI ASTICE "A MODO NOSTRO" <i>mezzo astice nel suo carapace, gamberi, capesante, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, patate allo zafferano e salsa Catalana</i> .....	70,00 €
OSTRICHE AL FORNO <i>con fondo di ricciola, gel al tamarindo, bagnetto di zenzero, erba cipollina e pil pil (2 Pz.)</i> .....	25,00 €
CAPELANTE GRATINATE <i>con spuma di bufala, crumble alla marinara e polvere di lime nero (2 Pz.)</i> .....	24,00 €

### TRIS DI CEVICHE

Ricciola, salsa al lime, sumac e cipolla di Tropea – Salmone Scozzese, salsa giapponese, avocado bruciato, wonton fritto  
Misto di pesce e salsa Rocoto con patata dolce

60,00 €

### 3 OSTRICHE DEL GIORNO

### 1 COPPA DI CHAMPAGNE BOLLINGER

Champagne Brut "Special Cuvée" Bollinger  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
Aj, Vallée de la Marne, Francia

40,00 €

### 3 OSTRICHE UTAH BEACH

### UN VERRE DE CIDRE

Le Cidre Avrolles  
Maison Gamet  
Champagne, Francia

34,00 €

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04

### IL CAVIALE



CAVIALE SIBERIAN CLASSIC "GIAVERI" <sup>1, 3, 4, 7, 13</sup> (30g) <i>con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis</i> .....	70,00 €
I TRE CAVIALI <sup>1, 3, 4, 7, 13</sup> <i>degustazione di caviale Beluga Imperial, Golden Sterlet e Osietra Imperial "Giaveri" (3 x 20g) con burro allo yuzu, panna acida, uovo sodo, erba cipollina, cipolla al lampone e blinis</i> .....	240,00 €
MILLEFOGLIE DI PATATE, GRANCIPORRO E CAVIALE (2 Pz.) <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 13</sup> <i>salsa Xo, maionese di avocado affumicato, brunoise di cipolla cetriolo Jalapeño e caviale Siberian Classic "Giaveri"</i> .....	45,00 €
PANELLE, GAMBERI ROSSI, BURRATA E CAVIALE (2 Pz.) <sup>1, 2, 4, 7</sup> <i>panelle fritte alla Siciliana con burrata, gambero rosso di Mazara e caviale Osietra Imperial "Giaveri"</i> .....	45,00 €

# ENTRÉE

## DALLA GASTRONOMIA

MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" con il pistacchio di Bronte Dop <sup>9,11,12</sup> .....	17,00 €
MORTADELLA ARTIGIANALE "BIDINELLI" AL TARTUFO NERO 7% <sup>9,11,12</sup> .....	18,00 €
PROSCIUTTO DI PARMA "PIO TOSINI" stagionato almeno 30 mesi .....	25,00 €
CULATTA DI PARMA stagionata 24 mesi .....	22,00 €
COPPA DI TESTA "PROSCIUTTIFICIO COCCIA SESTO TUSCIA" con citronette all'arancio, kumquat canditi e zenzero ..	18,00 €
BRESAOLA DI CHIANINA "PIO TOSINI" <sup>7</sup> con misticanza, Piave stravecchio e vinaigrette .....	20,00 €
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA un percorso da Nord a Sud della Penisola <sup>7,9,11,12</sup> .....	28,00 €
PATANEGRA ALMA REAL 5 ANNI taglio "al polpastrello", Pan y Tomate, olio evo .....	Assaggio 23,00 € Porzione 42,00 €
ECCELLENZE IBERICHE DA PATANEGRA selezione di: Salchichon, Chorizo, Caña de Lomo, Morcón .....	Assaggio 20,00 € Porzione 35,00 €

## LA BUFALA

- MOZZARELLA DI BUFALA del Parco Nazionale di Paestum<sup>7</sup> (VEG) .....
- ALLA CAPRESE con pomodoro datterino fresco, basilico e olive<sup>7</sup> (VEG) .....
- CON PROSCIUTTO CRUDO "Pio Tosini" 30 mesi<sup>7</sup> .....
- CON IL SALMONE SCOZZESE affumicato al legno di faggio<sup>4,7</sup> .....
- CON BOTTARGA di muggine di Cabras<sup>4,7</sup> .....
- CON ALICI del Mar Cantabrico<sup>4,7</sup> .....
- CON POMODORINI SEMI-DRY "De Carlo" e basilico<sup>7</sup> (VEG) .....

## LA BURRATA

- CON IL SALMONE SCOZZESE affumicato al legno di faggio<sup>4,7</sup> .....
- CON BOTTARGA di muggine di Cabras<sup>4,7</sup> .....
- CON ALICI del Mar Cantabrico<sup>4,7</sup> .....
- CON POMODORINI SEMI-DRY "De Carlo" e basilico<sup>7</sup> (VEG) .....



TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI a mano libera del gastronomo <sup>7,9,11,12</sup> .....	28,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI a mano libera del gastronomo <sup>7,12</sup> (VEG) .....	26,00 €
SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI a mano libera del gastronomo <sup>7,12</sup> (VEG) .....	26,00 €
FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO <sup>1,4,12</sup> (Caliber Ø, n. 6 filetti) con riccioli di burro Demi-Sel e pan brioche fait-maison .....	22,00 €
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO E SALE <sup>1,4,12</sup> salmone taglio sashimi, burro Demi-Sel e pan brioche fait maison 🍷 .....	25,00 €
TRIS DI CARCIOFI ALLA "CAFONA" SOTTOLIO (VGN) .....	12,00 €
BURRO "DE BARATTE DOUX" DELLA "FROMAGERIE LE GASLONDE" Lessay, Normandia <sup>7</sup> .....	2,50 €

## il FOIE GRAS di NABIL

IL CROQUE MONSIEUR <sup>1,3,7,12,13</sup> con pain d'épices, mele Annurche, scalogno glassato al timo .....	28,00 €
LA TERRINA <sup>1,3,7,12,13</sup> con mele Annurche confit, crostini di pane ai fichi .....	35,00 €

## DALLA GUCINA

### TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE PREPARATA IN SALA

fassona "Macelleria Oberto" uova Bio, salsa Worcestershire, senape di Beaune, erba cipollina, scalogno, limone, acciughe, capperi, olio evo, sale, pepe nero di Sarawak e tabasco<sup>3,4,9,(GF)</sup> .....

VITELLO TONNATO girello di vitello Piemontese "Macelleria Oberto", salsa tonnata e foglie di capperi<sup>3,4,9,(GF)</sup> .....

SEPIE GRATINATE sepioline di Porto Santo Spirito, scarola alla gaetana, uvetta di Corinto e provola affumicata di Agerola servite su crema di patate<sup>1,4,5,7,12</sup> .....

IL NOSTRO CROISSANT CON PORCHETTA, BURRO E ACCIUGHE (2 Pz.) croissant salato, porchetta calda di Ariccia, burro francese della Loira e riduzione di acciughe del Cantabrico<sup>1,3,4,7,12</sup> .....

CREMA DI FAGIOLI RISINA, SCAMPI E PATANEGRA<sup>2,4,8,12</sup> crema di fagioli Risina "Fagiolo piccolo di Spello Bio", scampi scottati e Patanegra .....

LA PARMIGIANA DI MELANZANE con fiori di zucca, San Marzano bio, fior di latte di Agerola, Parmigiano 36 mesi<sup>7</sup> (VEG) .....

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA (2 Pz.) fiori di zucca farciti di baccalà mantecato e serviti con maionese di Tropea<sup>1,3,4,13</sup> .....

ALICI FRITTE CON SALSA TONNATA alici del Mar Cantabrico, pane di panko, maionese, capperi, acciughe, tabasco e lime<sup>1,3,4,9</sup> .....

CARCIOFO, TARTARE DI AGNELLO E PECORINO carciofo fritto e farcito con tartare di agnello laziale Igp, salsa di pecorino stagionato in grotta e aceto balsamico "Giusti" stravecchio<sup>1,3,7,9,13</sup> .....

CARCIOFO ALLA GIUDIA carciofo fritto secondo l'antica ricetta giudaica<sup>1</sup> (VGN) .....

# PASTA

SI REALIZZANO MEZZE PORZIONI AL 70% DEL COSTO INTERO  
TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE <i>Pecorino Romano DOP, pepe Sarawak</i> 1,3,7 (VEG) .....	17,00 €
MEZZE MANICHE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'AMATRICIANA <i>pomodoro San Marzano Bio, guanciale, Pecorino Romano Dop</i> 1,7,12 .....	20,00 €
TORTELLINI ARTIGIANALI DI BOLOGNA DOPPIA PANNA E PARMIGIANO 36 MESI <i>tortellini tradizionali con panna e Parmigiano Reggiano 36 mesi</i> 1,3,7,8,12 .....	24,00 €
RISOTTO ALLA MILANESE E OSSOBUCO <i>riso riserva "San Massimo", pistilli di zafferano e ossobuco di vitella (Tempo di cottura circa 20')</i> 1,3,7,8,12 .....	35,00 €
<b>la CARBONARA</b> <i>rigatoni "Pastificio Cavalieri", uovo di Marans, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale, pepe Sarawak</i> .....	22,00 €
<i>La Migliore Carbonara di Roma</i> <b>GAMBERO ROSSO</b> 2024 .....	
LA NOSTRA MINESTRA DI PESCE <i>con la pasta mista "Pastificio Mancini", pesce bianco e di fondale del Mar Tirreno, pomodoro San Marzano bio e peperoncino</i> 1,4,8,13 .....	28,00 €
PAPPARDELLE FATTE IN CASA BURRO E ALICI <i>pappardelle fatte in casa con burro dolce della Normandia e acciughe del Mar Cantabrico Riserva "Tripto Ø"</i> 1,3,4 .....	26,00 €
RUOTE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'ACQUA COTTA <i>ruote pazze all'acqua cotta di Parmigiano Stravecchio e aringa affumicata</i> 1,3,7,8,13 .....	24,00 €
TORTELLI, BACCALÀ, FOIE GRAS E MOSTO COTTO <i>tortelli fatti in casa ripieni di baccalà mantecato, salsa al foie gras di Chef Nabil e mosto di fichi pugliesi</i> 1,3,4,7 .....	28,00 €
LINGUINE "PASTIFICIO CAVALIERI" ALL'ASTICE <i>mezzo astice con il suo carapace e pomodori datterini</i> 1,2,7,8,12,13 .....	45,00 €

## SECONDI

FILETTO DI MANZO "MACELLERIA OBERTO" AL PEPE VERDE <i>filetto di manzo Fassona con pepe verde di Kerala e purè di patate</i> 7,13 .....	38,00 €
SUINO ROSSO DI CASTIGLIA <i>tapilla di suino rosso iberico cotto a bassa temperatura, insalata di finocchi, arance, olive, salsa alla senape al miele lime e tabasco</i> 7 .....	30,00 €
COTOLETTA DI VITELLA ALLA MILANESE CON OSSO "OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESE" <i>costoletta di vitello, patate alla "Provenzale" e maionese spicy artigianale</i> 1,3 .....	35,00 €
BACCANO BURGER <i>di Fassona Piemontese "Macelleria Oberto" (circa 230g), cheddar, bacon, pomodoro, misticanza, bun, french fries</i> 3,7,12 .....	25,00 €
CONTROFILETTO AL CARBONE <i>tagliata di controfiletto di manzo (circa 300g) marezzato tipo "Sakura Hanami" cotto al carbone, con insalata di erbe amare e fragole</i> 1,3,7,13 .....	45,00 €
SCOTTADITO DI AGNELLO <i>costolette di agnello Irlandese alla "Scottadito" servito con cicoriotta piccante</i> .....	34,00 €
LOBSTER ROLL <i>pan brioche, astice al vapore, salsa Lobster, misticanza e french fries</i> 1,2,3,7,12,13 .....	28,00 €
PESCE SPADA ALLA SICILIANA <i>involtini di pesce spada gratinati agli agrumi e avvolti in foglia di radicchio, serviti con caponata di melanzane</i> 1,4,8,12,13 .....	34,00 €
TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO <i>(secondo disponibilità di mercato) con carciofi violetti, salsa verde alla menta e foglie del capperò</i> 4 .....	35,00 €

## IL PESCATO

SERVITO AL PESO  
(secondo disponibilità di mercato)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA o ALLA BACCANO <i>panatura al pankò e purè di patate</i> 1,4,7,13 .....	12,00 €	Prezzo per 100g
SPIGOLA / ORATA AL SALE o AL FORNO 4 .....	12,00 €	Prezzo per 100g
ASTICE ALLA GRIGLIA o AL VAPORE 2 .....	15,00 €	Prezzo per 100g
SCAMPI / GAMBERI ALLA GRIGLIA o CRUDI 2 .....	15,00 €	Prezzo per 100g

## CONTORNI

FRENCH FRIES <i>patate, sale Maldon</i> 1, (VGN) .....	8,00 €
PATATE AL FORNO <i>con erbe aromatiche</i> (VGN) .....	10,00 €
CICORIA RIPASSATA <i>olio Evo, aglio rosso, peperoncino</i> (VGN) .....	10,00 €
PURÈ DI PATATE 7 .....	10,00 €

## LE INSALATE

CAESAR SALAD DI POLLO <i>misticanza, datterini, tagliata di pollo ruspante, bacon, uova Bio, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing</i> 1,3,4,9 .....	17,00 €
FORMAGGIO DI PREDAZZO ERBE AMARE E PERE <i>insalata di erbe amare, formaggio di Predazzo alla piastra, pere, noci pecan e citronette di miele alle spezie</i> 7,12, (VEG) .....	20,00 €
SALMONE SCOZZESE CON ARANCE E AVOCADO <i>misticanza, salmone "Scozzese" marinato al tè nero con arance al vino, avocado e mandorle salate</i> 4,12 .....	24,00 €

# DESSERT

## IL TIRAMISÙ DI BACCANO **PREPARATO IN SALA**

mascarpone, uova bio, Savoiaro Baccano®, caffè espresso <sup>1,3,7,12,13</sup> ..... 14,00 €

LA RUOTA DI BOMBETTE FRITTE crema allo zabaione, coulis ai lamponi, salsa di cioccolata alle nocciole <sup>1,3,7,11,12</sup> ..... 14,00 €

IL BABÀ AL RUM <sup>1,3,7,12,13</sup>  
babà bagnato agli agrumi, namelaka allo yuzu, crumble al cocco e sorbetto allo yuzu ..... 14,00 €

LA PAVLOVA base meringata con crema pasticcera al passion fruit, panna montata, fragole e la loro polvere <sup>3,7</sup> ..... 14,00 €

IL CRÈME CARAMEL crème caramel al pimento dolce e vaniglia Bourbon, spuma di caramello salato e mandorle sabbiate <sup>3,7,12</sup> ..... 12,00 €

IL GELATO ARTIGIANALE con crumble al cioccolato <sup>1,3,7,12</sup> ..... 10,00 €

IL SORBETTO ARTIGIANALE da frutta fresca di stagione con crumble al cocco <sup>1,3,7,12</sup> ..... 10,00 €

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRANCESI ABBINATI CON...  
selezione di formaggi francesi a mano libera del Gastronomo (3 Pz.) in abbinamento a Barolo Chinato Pio Cesare (CN, Piemonte) <sup>4,9,12,13</sup> ..... 24,00 €

ACQUA (San Pellegrino, Panna, Nepi) ..... 4,00 €

CAFFÈ ESPRESSO ..... 3,50 €

CAFFETTERIA ..... 5,00 €

SOFT DRINK ..... 5,00 €

## FINE PASTO

### BAROLO CHINATO PIO CESARE

*Nebbiolo*

Barolo (CN), Piemonte ..... (0,75 L.)  70,00 €

.....  15,00 €

### MOSCATO D'ASTI 2025 ANTICA CASA VINICOLA SCARPA

*Moscato Bianco*

Acqui Terme (AL), Piemonte ..... (0,75 L.)  40,00 €

.....  10,00 €

### CANNELLINO DI FRASCATI "DICIASSETTE UNDICI" 2024 DE SANCTIS

*Malvasia Puntinata, Greco, Trebbiano*

Frascati (RM), Lazio ..... (0,50 L.)  30,00 €

.....  8,00 €

### EISWEIN 2021 WEINGUT NIGL

*Grüner Veltliner*

Kirchenberg, Austria ..... (0,375 L.)  40,00 €

.....  12,00 €

### SAUTERNES "CARMES DE RIEUSSEC" 2020 CHÂTEAU RIEUSSEC

*Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*

Sauternes-Barsac, Francia ..... (0,75 L.)  80,00 €

.....  16,00 €



## ALLERGENI

 1 CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE

 4 PESCE

 8 SEDANO

 12 FRUTTA SECCA  
(Noci, Nocciole, Mandorle...)

 2 CROSTACEI

 5 MOLLUSCHI

 9 SENAPE

 13 SOLFITI

 3 UOVA

 6 SOIA

 10 SEMI DI SESAMO

 14 LUPINI

 7 LATTE E LATTOSIO

 11 ARACHIDI

 VEGETARIAN (VEG)

 VEGAN (VGN)

 GLUTEN FREE (GF)

 CONGELATO

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,  
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI • VIA DEI CHIAVARI (PANE a persona) ..... 4,00 €

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AZIENDA DANIELE GALLOTTI (TIVOLI - RM)

