

## DEGUSTAZIONE SALUMI DI PESCE SHARK

---

Vitel tonnè di Roastfish, tartare di manzo, salsa tonnata,  
capperi, cipolle in agrodolce & polvere di caffè

Lonzino di Pesce Spada al Profumo di Finocchietto selvatico,  
marmellata di limoni, zucchine fiorentine & julienne di finocchio

Bresaola di Tonno ai Tre Pepi, crema di carote,  
rucola nostrale, pomodorini confit & caramelle di scalogno

Sashimi di salmone affumicato & omelette

Tortelli CPP

Baobun (panino al vapore), salsiccia di pesce, insalata scarola,  
pomodoro camone & maionese senapata

---

*La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo*  
completa € 70,00 a persona  
3 portate a scelta dello chef € 45,00 a persona

# STARTERS

I fegatini toscani, l'acciuga di Cetara & i capperi di Pantelleria	€ 15,00	Gran plateau GRAN selezione di carpacci, tartare di pesce, crostacei & frutti di mare	€ 65,00
L'uovo le uova il tartufo nero pregiato & il guanciale croccante di maiale brado	€ 18,00	Petit plateau piccola selezione di carpacci e tartare di pesce, crostacei & frutti di mare	€ 35,00
Tartare di Bistecca alla Maître d'hôtel & patata croccante	€ 23,00	Plateau di ostriche Kiss Medaglia d'oro 2022	€ 26,00
Carciofi morellini arrosto & croccanti su fonduta di stracchino invecchiato	€ 16,00	Riso & Tartare di Tonno, Salmone, Avocado	€ 18,00
Carosello di Formaggi Cheddar Gran Riserva, comté 24 mesi, Pecorino di Pienza Gran Riserva, mostarda di pomodori verdi & senapata di pere	€ 16,00	Carpaccio di pesce selvaggio, scottato o crudo "in varie preparazioni di stagione" l'etto	€ 7,50
La Selezione di salumi "pregiati"		La tartare di pesce selvaggio dello chef l'etto	€ 7,50
~ Jamon Iberico di Bellota 100% "Patanegra"	€ 29,00	Scaloppina di foie gras & gamberi rossi di Sicilia	€ 28,00
~ Prosciutto di scrofa Toscana	€ 13,00	"Vapore di mare" Mazzancolle, Seppie e Calamaretti salicornia & citronette al Limone	€ 22,00
~ Prosciutto grigio del Casentino	€ 13,00	Insalatina di razza bollita su croccante di finocchio & maionese espressa	€ 18,00
~ Prosciutto cotto di Jamon Iberico "Patacotto"	€ 13,00	Frittura di calamari, gamberi rossi & carciofi	€ 25,00
~ Salame felino di maiale nero emiliano	€ 12,00	Crostini burro & acciuga cantabrica, burro e salmone affumicato Shark	€ 16,00
Carosello di salumi pregiati	€ 18,00	Calamaretti nostrali "all'assassina"	€ 16,00
Crocchette patanegra & formaggio	€ 13,00	Aragosta locale, maionese espressa & verdure di stagione	€ 38,00

## PRIMI

Tagliolini fatti a mano alla carbonara di tartufo nero pregiato	€ 21,00	Spaghetti del "Martelli" alle arselle locali	€ 25,00
Spaghetti del "Martelli" ai 4 Pomodori della nostra conserva (ciliegini gialli, ciliegini rossi, san marzano & ciliegini arrosto)	€ 15,00	Tagliatelle fatte a mano sull'Astice	€ 35,00
Gnocchi fatti a mano, pomodori della nostra conserva, guanciale di cinta senese & pecorino romano	€ 16,00	Linguine artigianali sull'aragosta locale	€ 45,00
Pappardelle fatte a mano al ragù di cortile su fonduta di parmigiano	€ 19,00	Fregula Sarda cotta come un risotto, crema di pomodorini gialli, gamberi biondi & capesante	€ 23,00
Bottoni fatti a mano ripieni di ribollita toscana su crema di cavolo nero	€ 18,00	Spaghetti affumicati "Verrigni", briciole di pane, burro & acciughe del cantabrico	€ 20,00
Maccheroni del "Martelli" alla carbonara (uova di gallina Livornese & guanciale di Cinta Senese)	€ 16,00	Orecchiette artigianali ai frutti di mare	€ 22,00
		Penne lisce del "Martelli" o gnocchi artigianali all'Imperatore Scampi Sicilia & pomodorini ciliegini gialli	€ 24,00
		Maccheroni "Martelli" alla trabaccolara	€ 24,00

## SECONDI

La Bistecca alla Fiorentina Rubia Gallega 45 giorni di frollatura l'etto	€ 6,00	Pesce selvaggio "in varie preparazioni di stagione" l'etto	€ 7,50
Pollo Rosso del Cinelli, patate di montagna arrosto & salsa bernese	€ 22,00	Misto di crostacei in catalana & maionese espressa	€ 35,00/€ 55,00
Hamburger di Bistecca formaggio insalata, pomodoro, guanciale & salsa speciale	€ 22,00	Aragosta nostrale in catalana & maionese espressa l'etto	€ 7,50
Vera Milanese con osso, frita nel burro chiarificato, acciugata, pomodorini & rucola	€ 39,00	Tonno Rosso, scarola, olive taggiasche & crema di pomodorini arrosto	€ 26,00
Spianata di Cinta Senese, salvia & rosmarino	€ 20,00	Filetto di baccalà "San Giovanni" & spuma di patate al tartufo nero pregiato	€ 26,00
Filetto di Manzo Fassona Piemontese "alla Rossini" "foie gras & tartufo nero pregiato"	€ 36,00	Gamberoni nostrali all'arrabbiata	€ 32,00
		Scamponi Siciliani al josper	€ 35,00

Si avvisa la gentile clientela che facendo cucina espressa, potrebbero esserci dei ritardi. In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio al fine di esaudire le vostre richieste. Informazioni dettagliate riguardo agli allergeni presenti in ciascuna preparazione proposta, si trovano nel Registro degli Allergeni, disponibile al pubblico per la consultazione. Su disposizione del ministero tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato.

## VERDURE

Insalata indivia, pere, noci, miele & gorgonzola	€ 13,00
Tartare avocado & pomodoro	€ 11,00
Scarola saltata con olive taggiasche & capperi	€ 12,00
Verdure miste saltate	€ 8,00
Finocchi & avocado	€ 12,00
Fagioli e Ceci Toscani salvia & rosmarino	€ 8,00
Gateau di Patate & Tartufo nero pregiato	€ 11,00
Patate fritte o arrosto	€ 6,00

## SUPER SALAD (COME UN PIATTO PRINCIPALE)

Super Caesar Salad	€ 18,00
Super Caprese: mozzarella di bufala DOP 250gr, pomodori Cuore di Bue, ciliegini rossi e gialli & pesto di basilico	€ 22,00
Super Salad Tonno Tarantello, pomodori ciliegini & avocado	€ 22,00
Super nizzarda: fagiolini, patate, uova sode, acciughe di cetara, ciliegini rossi & tonno tarantello	€ 22,00
Super segato di carciofi	€ 14,00
Super Carpaccio di verdure	€ 13,00

## SUSHI & SASHIMI

### SASHIMI

Tonno ~ Salmone ~ Pesce Bianco 2 PZ € 5,00

### NIGIRI FLAMBÈ O CRUDO

Tonno ~ Salmone ~ Pesce Bianco ~ Capesante 2 PZ € 6,00

**LOBSTER ROLL** astice, pomodoro concassé, maionese al tabasco, avocado & tempura croccante 8 PZ € 20,00

**DRAGON ROLL** gamberi tempura, maionese al tabasco & crema di formaggio 8 PZ € 18,00

**TEMPURA ROLL** salmone, crema di formaggio, tempura croccante & salsa teryaki 6 PZ € 16,00

**ITALIAN ROLL** tonno tarantello, cetriolini, pomodoro confit & maionese al basilico 8 PZ € 16,00

**OMBRINA & JALAPEÑO ROLL** ombrina, avocado, indivia sesamo & maionese al jalapeño 8 PZ € 16,00

**SPICY TUNA** tartare di tonno, maionese al tabasco, sesamo & indivia 8 PZ € 16,00

**ARCOBALENO** cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno & maionese 8 PZ € 16,00

**SPICY SALMON** salmone, maionese al tabasco, avocado & indivia 8 PZ € 16,00

**CALIFORNIA** granchio, salmone, avocado, maionese & sesamo 8 PZ € 16,00

**URAMAKI DEK**, tartare di gamberi rosa, crema di formaggio al tartufo, indivia & caviale di tartufo 8 PZ € 18,00

**COCKTAIL ROLL**, gamberi al vapore, avocado, insalata croccante, salsa cocktail & sesamo 8 PZ € 16,00

## LE NOSTRE PIZZE SOTTILI E CROCCANTI, OTTIMA ALTERNATIVA DI ANTIPASTO

**2014** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, Burrata di Andria, tartufo nero pregiato & olio evo € 22,00

**2021** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, tartufo nero pregiato & olio evo € 22,00

**2022** mozzarella fiordilatte, Burrata di Andria, crudo brado, tartufo nero pregiato & olio evo € 22,00

**2023** mozzarella fiordilatte, Brie di Meaux, Patacotto, pesto di tartufo nero pregiato, piselli, Grana Padano & olio evo € 23,00

**AL PROSCIUTTO** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto brado, rucola toscana, Grana Padano & olio evo € 18,00

**PATANEGRA**, pomodori San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto Jamon Iberico & olio evo € 34,00

**PICCANTE** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante & olio evo € 14,00

**MEDITERRANEA** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe di Cetara, origano & olio evo € 13,00

**MARGHERITA** pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, pioggia di basilico & olio evo € 12,00

**VEGETARIANA** mozzarella fiordilatte, pomodori San Marzano, melanzane, zucchine, origano & olio evo € 13,00


**BUFALINA** pomodori San Marzano, mozzarella di Bufala, pioggia di basilico & olio evo € 13,00

**SCAROLA** mozzarella fiordilatte, olive taggiasche filetti di acciughe di Cetara & crema € 20,00

COPERTO € 3,00

ACQUA A KM0 ECOSOSTENIBILE € 3,00

CHIEDI IL PIATTO DI STAGIONE!



Si avvisa la gentile clientela che facendo cucina espressa, potrebbero esserci dei ritardi. In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio al fine di esaudire le vostre richieste. Informazioni dettagliate riguardo agli allergeni presenti in ciascuna preparazione proposta, si trovano nel Registro degli Allergeni, disponibile al pubblico per la consultazione. Su disposizione del ministero tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato.

*Please inform the kind clientele that when cooking express, there may be delays. In case of allergies or intolerances ask the service staff in order to fulfill your requests. Detailed information about the allergens present in each proposed preparation can be found in the Allergen Register, available to the public for consultation. At the Ministry's disposal, all raw fish is slaughtered before being processed.*