

# STARTERS

I fegatini toscani, pane, polenta, l'acciuga di Cetara & i capperi di Pantelleria	€ 13,00	Riso & Tartare di Tonno, Salmone, Avocado	€ 16,00
Lo sp-ie-di-no	€ 13,00	Il vitel tonnè dello chef	€ 16,00
Carpaccio di fassona piemontese in salsa all'origano	€ 13,00	Crostini burro & acciuga cantabrica, burro & salmone affumicato Shark	€ 16,00
Alette di pollo in glassa piccante	€ 13,00	Calamaretti spadellati & carciofi	€ 16,00
Crocchette patanegra & formaggio	€ 13,00	Carpaccio di ombrina Corba rossa, scottato o crudo "alla puttanesca"	€ 20,00
Carciofo alla giudea su crema di fontina valdostana DOP	€ 15,00	La tartare di ombrina Corba rossa alla mediterranea	€ 20,00
Carosello di Formaggi Cheddar Gran Riserva, comté 24 mesi, Pecorino di Pienza Gran Riserva, mostarda di pomodori verdi & senapata di pere	€ 15,00	"Vapore di mare" Mazzancolle, Seppie e Calamaretti salicornia & citronette al Limone	€ 22,00
L'uovo le uova il tartufo nero pregiato & il guanciale croccante di maiale brado	€ 15,00	Frittura di calamari, gamberi & carciofi	€ 24,00
Tartare di Bistecca alla Maître d'hôtel	€ 16,00	Plateau di ostriche Kiss Medaglia d'oro 2022	€ 24,00
La Selezione di salumi "pregiati"		Petit plateau piccola selezione di carpacci e tartare di pesce, crostacei & frutti di mare	€ 36,00
~ Jamon Iberico di Bellota 100% "Patanegra"	€ 29,00	Insalatina di Aragosta del Tirreno	€ 36,00
~ Prosciutto di scrofa Toscana	€ 13,00	Gran plateau GRAN selezione di carpacci, tartare di pesce, crostacei & frutti di mare	€ 65,00
		Carosello di antipasti dello chef con pesce del banco (no allevamento)	l'etto € 7,00

# PRIMI

Spaghetti del "Martelli" ai 4 Pomodori della nostra conserva (ciliegini gialli, ciliegini rossi, san marzano & ciliegini arrosto)	€ 14,00	Zuppa di farro della Garfagnana, fagioli & cozze	€ 16,00
Fregula sarda cotta come un risotto cacio & pepe	€ 14,00	Fregula Sarda cotta come un risotto, crema di pomodorini gialli, gamberi biondi & seppia	€ 18,00
Gnocchi fatti a mano, pomodori della nostra conserva, guanciale di cinta senese & pecorino romano	€ 14,00	Orecchiette artigianali ai frutti di mare	€ 19,00
Pappardelle fatte a mano al ragù di cortile	€ 15,00	Penne lisce del "Martelli" o gnocchi artigianali all'Imperatore Scampi Sicilia & pomodorini ciliegini gialli	€ 19,00
Maccheroni del "Martelli" alla carbonara (uova di gallina Livornese & guanciale di Cinta Senese)	€ 15,00	Spaghetti del "Martelli" alle arselle locali	€ 24,00
Tagliolini fatti a mano alla carbonara di tartufo nero pregiato	€ 20,00	Spaghetti del "Martelli" aglio olio peperoncino & tartare di gamberi rossi	€ 25,00
		Tagliatelle fatte a mano sull'Astice	€ 30,00
		Linguine artigianali sull'aragosta del Tirreno	€ 36,00

# SECONDI

Hamburger di Bistecca formaggio insalata, pomodoro, guanciale & salsa dello chef	€ 18,00	Gamberoni del Tirreno in guazzetto con pane tostato	€ 24,00
Pollo Rosso del Cinelli, patate di montagna arrosto & salsa bernese	€ 18,00	Tonno Rosso, scarola, olive taggiasche & crema di pomodorini arrosto	€ 25,00
Scaloppine toscane "varie preparazioni"	€ 16,00/26,00	Filetto di baccalà "San Giovanni" & spuma di patate & tartufo nero pregiato	€ 25,00
Vera Milanese di vitella acciugata, pomodorini & rucola	€ 30,00	Scamponi Siciliani gratinati	€ 35,00
Filetto di Manzo Fassona Piemontese "alla Rossini" "foie gras & tartufo nero pregiato"	€ 36,00	Crostacei del Tirreno in catalana & maionese espressa	€ 35,00/€ 55,00
La Bistecca alla Fiorentina Black Angus 45 giorni di frollatura	l'etto € 6,00	Pesce del banco (no allevamento) in varie cotture	l'etto € 7,00

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

Fagioli all'olio	€ 6,00
Patate fritte o arrosto	€ 6,00
Verdure miste saltate	€ 7,00
Finocchi & avocado	€ 10,00
Carpaccio di verdure grigliate	€ 10,00
Tartare avocado & pomodoro	€ 11,00
Insalata indivia, pere, noci, miele & gorgonzola	€ 12,00
Scarola saltata con olive taggiasche & capperi	€ 12,00
Gateau di Patate & Tartufo nero pregiato	€ 12,00
Segato di finocchi, acciughe di Cetara, pomodorini & scaglie di grana	€ 12,00
Segato di carciofi, olio extra vergine di oliva & scaglie di grana	€ 13,00

## 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	€ 20,00
Super nizzarda: fagiolini, patate, uova sode, acciughe di cetara, ciliegini rossi & tonno tarantello	€ 20,00

## MENU BIMBI

Penne al ragu	€ 10,00
Penne al pomodoro	€ 10,00
Penne olio e parmigiano	€ 10,00
Penne panna e prosciutto	€ 10,00
Hamburger & patatine	€ 13,00

## SUSHI & SASHIMI

<b>SASHIMI</b> Tonno ~ Salmone ~ Pesce Bianco	2 PZ € 3,00	<b>ARCOBALENO</b> cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno & maionese	8 PZ € 14,00
<b>NIGIRI FLAMBÈ O CRUDO</b> Tonno ~ Salmone ~ Pesce Bianco ~ Capesante	2 PZ € 4,00	<b>SPICY SALMON</b> salmone, maionese al tabasco, avocado & indivia	8 PZ € 14,00
<b>DRAGON ROLL</b> gamberi tempura, maionese al tabasco & crema di formaggio	8 PZ € 14,00	<b>CALIFORNIA</b> granchio, salmone, avocado, maionese & sesamo	8 PZ € 14,00
<b>TEMPURA ROLL</b> salmone, crema di formaggio, tempura croccante & salsa teryaki	6 PZ € 14,00	<b>COCKTAIL ROLL</b> , gamberi al vapore, avocado, insalata croccante, salsa cocktail & sesamo	8 PZ € 14,00
<b>SALMONE &amp; JALAPEÑO ROLL</b> salmone, avocado, indivia sesamo & maionese al jalapeño	8 PZ € 14,00	<b>URAMAKI DEK</b> , tartare di gamberi rosa, crema di formaggio al tartufo, indivia & caviale di tartufo	8 PZ € 16,00
<b>SPICY TUNA</b> tartare di tonno, maionese al tabasco, sesamo & indivia	8 PZ € 14,00	<b>LOBSTER ROLL</b> astice, pomodoro concassé, maionese al tabasco, avocado & tempura croccante	8 PZ € 16,00

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

<b>PICCANTE</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, 'nduja & olio evo	€ 12,00	<b>AL PROSCIUTTO</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto brado, rucola toscana, Grana Padano & olio evo	€ 15,00
<b>MEDITERRANEA</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe di Cetara, origano & olio evo	€ 12,00	<b>2014</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, Burrata di Andria, tartufo nero pregiato & olio evo	€ 22,00
<b>MARGHERITA</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, pioggia di basilico & olio evo	€ 12,00	<b>2021</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, tartufo nero pregiato & olio evo	€ 22,00
<b>VEGETARIANA</b> mozzarella fiordilatte, pomodori San Marzano, melanzane, zucchine, origano & olio evo	€ 12,00	<b>2022</b> mozzarella fiordilatte, Burrata di Andria, crudo brado, tartufo nero pregiato & olio evo	€ 22,00
<b>BUFALINA</b> pomodori San Marzano, mozzarella di Bufala, pioggia di basilico & olio evo	€ 12,00	<b>PATANEGRA</b> , pomodori San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto Jamon Iberico & olio evo	€ 35,00
<b>IL CALZONE</b> pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto affumicato, carciofini & funghi sott'olio	€ 14,00		

COPERTO € 3,00

ACQUA A KM0 ECOSOSTENIBILE € 3,00

CHIEDI IL PIATTO DEL GIORNO