



*Abbandonati ai Piaceri e lasciati coccolare con*  
**GUSTO**

*Il servizio è adeguato al nostro mood*

*Le ordinazioni vengono servite in modo soft, senza  
troppa fretta per aiutare i commensali a concedersi il  
giusto relax*

# ***la degustazione di Aldo Di Pesce***

***(tutto a discrezione dello chef)***

*Degustazione di 4 antipasti*

***€ 26,00 (per persona)***

*Degustazione di 5 portate ( 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo)*

***€ 50,00 (per persona)***

***"con aggiunta di crudo di mare"***

*( 1 ostrica , 1 scampo, 1 gambero rosso Sicilia, 1 gambero blu Nuova Caledonia )*

***€ 20,00 in più (per persona)***

***La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo***

# *la degustazione di Aldo Di Terra*

*(tutto a discrezione dello chef)*

*Degustazione di 4 antipasti*

*€ 26,00 (per persona)*

*Degustazione di 5 portate ( 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo)*

*€ 50,00 (per persona)*

*La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo*

## ***La degustazione di Mini- panini gourmet***

***4 deliziosi mini- panini agli spinaci, curcuma, barbabietola e peperoni***  
***€ 16,00***

*Mini- panino servito con porchetta di Aldo, crema di carciofi, pomodori secchi  
e provola affumicata (1-3-5-6-7-8-10-11)*

*Mini- panino con polpo grigliato, carciofi, pancetta, cipolla croccante  
e salsa barbecue homemade (1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)*

*Mini- panino con lonzino di tonno, cipolle caramellate  
stracciatella di burrata e spinacino (1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)*

*Mini- panino con lonzino di salmone, burro alle alici homemade  
e insalatina tenera (1-3-4-5-6-7-8-10-11-12)*

# ***Il Nostro Crudo***

***Il plateau ROYAL ( 2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)***



*( 6 ostriche nostra selezione) 2 mazzancolle, 2 gamberi blu Nuova Caledonia, 2 scampi ,  
2 gamberi rossi Sicilia, 2 gamberi viola dell'atlantico, 1/2 granciporro al vapore , 1 tartare di  
gamberi , 1 tartare di salmone, 1 tartare di tonno*

***€ 90,00***

***Il plateau di mare ( 2-4-5-6-7-8-11-12-13-14)***



*( 3 ostriche nostra selezione) 1 mazzancolla, 1 scampo, 1 gambero blu Nuova Caledonia , 1  
gambero rosso Sicilia, 1 gambero viola dell'atlantico 1 tartare di gamberi, 1 tartare di tonno,  
1/2 granciporro al vapore*

***€ 50,00***

***Componi Il TUO plateau di mare ( 2-4-12)***



*Ostrica, I gioelli di Lucrezia ( Valli di Comacchio ) **€ 8,00 al pezzo***

*Ostrica Shardana ( Sardegna ) **€ 5,00 al pezzo***

*Ostrica di Follonica **€ 5,00 al pezzo***

*Ostrica Poget ( Normadia – Francia ) **€ 5,00 al pezzo***

*Ostrica Herve ( Francia - Bordeaux ) **€ 6,00 al pezzo***

*Ostrica Princesa de Setubal ( Portogallo ) **€ 6,00 al pezzo***

*Gambero rosso mediterraneo **€ 6,00 al pezzo***

*Mazzancolla mediterraneo **€ 6,00 al pezzo***

*Gambero blu Nuova Caledonia **€ 6,00 al pezzo***

*Scampi mediterraneo **€ 6,00 al pezzo***

# ***Le tapassine di Aldo***

*Piccole porzioni per poterne gustare più di una*

*La tavolozza delle tartare di pesce ( salmone, gamberi e tonno) servite con stracciatella di burrata, salse e frutta d'accompagnamento ( 1-4-5-6-7-8-12)*



*€ 21,00*

*Gamberi in tempura , Lardo Etrusco, salsa di susine ( 1-2-4-7-12)*

*€ 11,50*

*Baccalà in tempura ripassato al crema di ceci e timo (1-4-6-12)*

*€ 10,50*

*Cozze, cacio, pepe e limone (1-4-7-14)*

*€ 12,00*

*Patè di fegato grasso di anatra , battuta di gamberi rosso , pan brioscè , gel di Pinot nero , marmellata di fichi (1-2-3-7-12)*

*€ 18,00*

*Selezione di salumi di pesce di Aldo ( salmone, baccalà ,tonno e ricciola), servito con salse, burro alle alici, pan brioche tostato, ( 1-4-6-7-11-12-) € 22,50*

*Il tonno di Aldo ( carne di maiale CBT) servita con pomodoro, olive di Gaeta, cipolla croccante, mozzarella di bufala ( 1-7)*

*€ 10,00*

*“i carpacci , salumi e tartare sono tutti di produzione propria”*

# *La pasta fresca all'uovo fatta a mano*

*Gli spaghetti con vongole lupini, bottarga di astice blu e granciporro fatta in casa e*

*pomodoro del Piennolo (1-2-3-14)*  

*€ 17,50*

*I picci come li mangia Cristian (1-2-4-12-14) ##*    
*(calamari, gamberi, scampi, cozze, vongole pomodoro del piennolo)*

*€ 18,50*

*Rigatoni con crema di formaggio, asparagi di mare, tartare di tonno e zest di limone (1-3-4-7-12)*

*€ 16,50*

*Ravioli ripieni di provola affumicata, carciofi e guanciale con sugo di mazzancolle, carciofi e pomodoro del Piennolo*

*(1-2-3-7-12)*

*€ 17,00*

*Paccheri o tagliolini con 1/2 astice e pomodoro del Piennolo (1-2-3-12)*

*€ 25,00*

*(astice intero per 2 persone € 45,00)*

*\* Chiedere disponibilità per piatti di terra \**

## *Occidente incontra Oriente*

*Gyoza con ripieno di manzo, verze, cipolle e carote serviti con stufato  
di manzo tosco-campano ### (1-3-6-7-9)*  
*€ 17,00*

*Gyoza con ripieno di gamberi con salsa al limone e lime e tartare di gamberi ### (1-2-3-6-9)*  
*€ 20,00*

*Gyoza con ripieno di maiale di cinta senese e verdure serviti con  
crema di pecorino e tartufo di stagione ### (1-3-6-7-9)*  
*€ 18,50*

## ***I Secondi***

*Frittura di gamberi, calamari, paranza, baccalà e verdure in tempura (1-2-4-12)*



**€ 24,00**

*Il tataki di tonno con sesamo e teriyaki serviti con verdura in tempura*



*(1-4-6-8 )* **€ 22,00**

*La grigliata di mare con totani , polpo, gamberone, scampo , seppia e tranci di tonno  
servita con verdure grigliate (2-4-12) ##*



**€ 35,00**

*Polpo in guazzetto con olive nere di Gaeta e capperi (12-14) ##*



**€ 17,00**

*Buttera di cinta senese servita con salsa al Merlot, crema di patate, pak-choi all'olio ,aglio e  
peperoncino , tartufo di stagione*

**€ 22,50**

*Degustazione di formaggi artigianali Dop Tenuta Il Radichino e Le Caprine  
(Caprini, pecorini , mucca ) (7-8-10)*

**€ 22,00**

**\* Chiedere disponibilità per ulteriore piatti di carne \***

### ***L'acqua***

*Acqua naturale da .75 cl € 2,60*

*Acqua gassata da .75 cl € 2,60*

*Acqua Nepi da .50 cl € 1,90*

*Pane e coperto*

**€ 3,00**

**N.B.**

**Da segnalare le vostre allergie, intolleranze e abitudini alimentari**

### **I SIMBOLI**

# In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011-Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

### **Prodotti che provocano allergie e intolleranze**

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
2. **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
3. **UOVA E PRODOTTI DERIVATI**
4. **PESCE E PRODOTTI DERIVATI**
5. **ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI**
6. **SOIA E PRODOTTI DERIVATI**
7. **LATTE E PRODOTTI DERIVATI**
8. **FRUTTA A GUSCIO**
9. **SEDANO E PRODOTTI DERIVATI**
10. **SENAPE E PRODOTTI DERIVATI**
11. **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI**
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA**
13. **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
14. **MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI**

## Prodotti congelati a bordo

### Prodotti surgelato



**adattabile per vegetariani**



**adattabile per celiaci**



**adattabile per intolleranti al lattosio**