

I CRUDI DI MARE

IL CRUDO DEL SOUL CON FRUTTA ESOTICA (2-4-1 2-1 4)

SCAMPI 2 - GAMBERI ROSSI 2 - GAMBERI VIOLA 2 — OSTRICHE 2,
TAGLIATELLE DI CALAMARO, CARPACCI DI TONNO, SALMONE,
BRANZINO, ACETO ALLO SCALOGNO, BURRO, PANE TOSTATO E
LIMONE

RAW FISH SELECTIONS

SCAMPI, SHRIMP, TUNA, SEA BASS, SALMON, OYSTERS, SQUID, LEMON, VINEGAR BUTTER
AND TOAST BREAD

€ 40,00

L'INSIEME DI TARTARE DEL MARE (2-4-1 4)

TONNO, MANGO E LIME, SALMONE E AVOCADO, PESCE
BIANCO E BOTTARGA DI MUGGINE

RAW TUNA FISH TARTARE WITH MANGO AND LIME — RAW SALMON TARTARE AND AVOCADO — RAW SEA BASS
TARTARE AND MULLET BOTTARGA

€ 20,00

IL CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO OLIO EVO E LIMONE(2 4)

RAW FISH CARPACCIO OF THE DAY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON SAUCE

€18,00

LA NOSTRA SCOMPOSIZIONE DEL CRUDO (2-1 2)

INDIVIDUAL PIECES OF RAW FISH SELECTIONS

SOLO SCAMPI AL PEZZO — ONLY SCAMPI FOR EACH € 5,00

SOLO GAMBERI AL PEZZO — ONLY PRAWNS FOR EACH € 5,00

SOLO OSTRICHE AL PEZZO — ONLY OYSTERS FOR EACH € 5,00

LE NOSTRE CATALANE

L'APPROCCIO DI MARE (2-3 -9-1 2-1 4)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI 2 CALAMARI CON VERDURE IN
PINZIMONIO E MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 2 SQUID WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 30,00

IN PROFONDITÀ (2-3 -9-1 2-1 4)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI, 1 /2 ASTICE CON VERDURE IN
PINZIMONIO E MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 1/2 LOBSTER WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 45,00

A MARE APERTO (2-3 -9-1 2-1 4)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI, 2 PRIMIZIE DEL GIORNO, 2
CALAMARI, 1 ASTICE CON VERDURE IN PINZIMONIO E
MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 2 SQUID 2 DAILY CRUSTACEANS 1 LOBSTER WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 75,00

ANTIPASTI

IL SOUL KITCHEN (MINIMO PER 2 PERSONE)
(1-2-4-9-12-13-14)

PERCORSO PRESTIGE CON 5 ASSAGGI DI MARE (1
FREDDO, 4 CALDI)

SEA FOOD TASTING 5 COURSE € 22,00 PER PERSON
€ 20,00 A PERSONA

L'INSALATA DI MARE SU CROSTONE GAZPACHO E GAMBERO
ROSSO(1-2-4-12-14)

SEA FOOD SALAD WITH CRUTONS IN GAZPACHO AND RED PRAWNS
€ 20,00

IL POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE E OLIO
ALLA PAPRIKA AFFUMICATA (4-7-8)

OCTOPUS WITH SMOKED POTATOES CREAM SAUCE
€ 20,00

LA SELEZIONE DEI NOSTRI PROSCIUTTI ITALIANI (1-2-7-8)
ACCOMPAGNATI DA BURRO AI FICHI E ARANCIA E PANE
TOSTATO

SELECTION OF ITALIAN HAMS WITH FIG AND ORANGE BUTTER AND TOASTED BREAD
€18,00

IL CARPACCIO DI MANZO CON EMULSIONE DI FEGATO GRASSO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

BEEF CARPACCIO WITH FOIE GRAS EMULSION AND PARMISAN FLAKES
€ 17,00

LA COMPOSIZIONE DI VERDURE CROCCANTI CON LA SUA
SALSA

MIXED SEASONAL VEGETABLES
€15,00

LA PASTA E IL RISO

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA, VONGOLE VERACI E BOTTARGA (1-4-8-9-14)

SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA
€ 23,00

I TAGLIOLINI CON TARTARE GAMBERI ROSSI E LIME (1-2-3-4-7-9)

HOME MADE TAGLIOLINI WITH RED PRAWNS TARTARE AND LIME
€ 22,00

LE LINGUINE ALL'ASTICE CON POMODORO PACHINO E BASILICO (1-2-7-9)

LINGUINE WITH LOBSTER AND BASIL SAUCE
€ 27,00

IL RISOTTO MANTECATO AL PARMIGIANO 36 MESI CON PETTO DI QUAGLIA GLASSATO (7-9)

RISOTTO WITH 36 MONTH PARMESAN CHEESE WITH QUAIL BREAST
€ 20,00

I MALTAGLIATI CON RAGÙ DI COSTINE DI GRIGIO DEL CASENTINO(1-3-9)

HOME MADE MALTAGLIATI PASTA WITH CASENTINO GRAY PIG RIB RAGOUT
€ 18,00

I TORDELLI DI RICOTTA E TARTUFO NERO CON PORRI E ZUCCA GIALLA (1-3)

RICOTTA AND BLACK TRUFFLE HOME MADE RAVIOLI WITH LEEKS AND YELLOW PUMPKIN
€ 22,00

IL PESCATO E LA CARNE

LA TAGLIATA DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA E FINOCCHIO CROCCANTE (4-1 2)

TUNA FISH TATAKI WITH FENNEL AND CARAMELIZED RED ONIONS

€ 22,00

LA FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE (1-2-4-1 4)

FRIED SQUID, SHRIMP AND VEGETABLES

€ 20,00

L' ORATA AL SALE CON PATATE MANTECATE MINIMO PER 2 PERSONE (4)

SEA BREAM ROASTED IN SALT WITH CREAMED POTATOES

€ 60,00

IL PESCATO DEL GIORNO (4)

FISH OF THE DAY

€ S.M.

LA TAGLIATA DI MANZO CON CRUDAIOLA DI VERDURE (9)

GRILLED BEEF TAGLIATA WITH RAW VEGETABLES

€ 24,00

IL PETTO DI FARAONA IN FRICASSEA CON MILLEFOGLIE DI CAVOLO VERZA

BREAST OF GUINEA FOWL IN FRICASSEA WITH SAVOY CABBAGE MILLEFEUILLE

€ 22.00

PER FINIRE

IL TIRAMISÙ (1-3-8)

TIRAMISÙ
€ 7,00

LA FOUCHON AL CIOCCOLATO MONO BLEND MEXICO (3-8)

CHOCCOLATE GANACHE TARTE
€ 7,00

LA TARTE TATIN 2024 SOUL (3-7-8)

APPLE TARTE
€ 7,00

IL CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI (1-3-7-8)

WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE WITH BERRIES
€ 7,00

I GELATI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

IL GELATO DI CREMA CON FRUTTI DI BOSCO CALDI(1-3-6-7)

VANILLA ICE CREAM WITH BERRIES SAUCE
€ 5,00

IL GELATO DI NOCCIOLA AFFOGATO AL CAFFÈ (1-3-5-7-8)

HAZELNUT ICE CREAM DROWNED IN COFFEE
€ 5,00

IL SORBETTO AL LIMONE (7)

LEMON SORBET
€ 5,00

IL GELATO AL PISTACCHIO (3-7-8)

PISTACHIO ICE CREAM
€ 5,00