



LUNCH MENU

Crudi di pesce
Raw seafood

Gran crudo *

Scampi, gambero rosso, ostrica, tagliatelle di seppia aromatizzata alla menta e cipolla di Tropea, carpaccio di capasanta con salicornia e uova di salmone, triglia bruciata e pompelmo, tartare di tonno rosso con cetriolo marinato, sashimi di ricciola con insalatina di asparagi e bottarga di caviale

Raw seafood

Scampi, red prawns, oyster, cuttlefish tagliatelle flavored with mint and Tropea onion, scallops carpaccio with glasswort and salmon roe, seared red mullet with grapefruit, red tuna tartare with marinated cucumber, amberjack sashimi with asparagus salad and caviar bottarga.

57

Selezione di ostriche

Gilardeau, Tarbouriche del Po, Franch Kys Étoilè,
accompagnate con burro aromatizzato al limone
e salsa di aceto nobile e scalogno
8 cad

Oyster selection

*Gilardeau, Tarbouriche of Po, Franch Kys Étoilè,
served with lemon-flavored butter and noble vinegar shallot sauce
8 each*

Tartare di tonno rosso

Brunoise di mela, aneto, grappa di zenzero

Tuna tartare

Apple brunoise, dill, distilled ginger
30

Antipasti Freddi *Cold Appetizers*

La nostra selezione di caviale

Asetra, beluga

Caviar Selection

Asetra, 35/10g 100/30g

Beluga, 90/10g 240/30g

Gazpacho

Datterini con capasanta scottata, salicornia, olio al basilico

Gazpacho

Tomatoes with seared scallop, glasswort and basil oil

26

Tartare

Fassona piemontese con caviale di aringa, foglia di capperi, cipolla caramellata e crispy tortillas

Tartare

Piedmontese Fassona with herring caviar, caper leaf, caramelized onion, and crispy tortillas

34

Vitello tonnato

Cotto a bassa temperatura, salsa tonnata alla piemontese, verdure marinate

Tuna veal

*low-temperature cooked veal escalope
with piemontese tuna sauce and marinated vegetables*

24

Cannolo di ceci

Insalatina di puntarelle, olio all'acciuga e stracciatella di latte

Chickpea cannoli

Puntarelle salad, anchovy oil and milk stracciatella

24

Antipasti Caldi *Warm Appetizers*

Polpo *

Arrostito alla brace con peperone friggietello ripieno con zuppa di vongole, patate schiacciate, datterini confit

Charcoal-Grilled Octopus

served with stuffed friggietello pepper filled with clam soup, smashed potatoes, and confit datterino tomatoe

30

Mare caldo *

Pinzimonio di verdure di stagione, valeriana e citronette di datterini

Warm Seafood salad

Seasonal vegetable cruditàs, lamb's lettuce and datterini tomato citronette

38

Seppia

con patate, fagiolini e pesto alla genovese

Cuttlefish

with potatoes, green beans, and Genoese pesto

25

Insalata di datterini e astice pochè

con vinaigrette all'aceto nobile

Cherry tomato and poached lobster salad

with noble vinegar vinaigrette

42

Perle di parmigiana di melanzane croccante

Coulis di pomodorino, basilico fritto

Crispy eggplant parmigiana pearls

Cherry tomato coulis and fried basil

24

Zuppe

Soups

Zuppa frantoiana

Verdure fresche di stagione, olio novello, pane tostato

Frantoiana soup

Fresh seasonal vegetables, new oil and toasted bread

20

Il Ramen

Brodo giapponese con noodles, verdure e tofu

Ramen

Japanese broth with noodles, vegetables and tofu

24

Primi piatti
First courses

Risotto carnaroli selezione San Massimo *

Mantecato con bisque di crostacei, tartare di
gambero rosso e brunoise di verdura

Carnaroli risotto San Massimo selection

Creamed with shellfish bisque, red prawn tartare and vegetable brunoise

32

Spaghettono alle arselles *

della tradizione

Spaghetti with small clams

36

Spaghetti Bambaissa *

Con frutti di mare sgusciati, calamaretti, gamberi e scampi

Spaghetti Bambaissa

With shelled seafood, baby squids, prawns and scampi

28

Tagliolino al nero

Aglio, olio, peperoncino, polpa di riccio e spuma di datterino giallo

Squid Ink Tagliolino

with garlic, oil, chili pepper, sea urchin pulp, and yellow datterino tomato foam

28

Gnocchetto fatto in casa *

Scampi e lamelle di tartufo nero e fiori di zucca

Homemade gnocchi

Scampi and slices of black truffle shavings and courgette flowers

30

Raviolo di burrata

in salsa crudaiola

Burrata ravioli

Fresh tomato sauce

24

Tordelli alla versiliese

Ragù di carne alla bolognese

Tordello Versiliese

Handmade meat-filled pasta with traditional ragout

24

Secondi piatti *Second courses*

Pescato del giorno

Selezione dello chef del pescato fresco di giornata

Catch of the day

Chef's selection of the freshest daily catch

14/hg

Robespierre di branzino

Carpaccio scottato al forno con fichi, uva e cipollotto fresco
e timo

Baked sea bass robspierre carpaccio

Oven-seared carpaccio with figs, grapes, fresh spring onion, and thyme

24

Filetto di rombo

In guazzetto con capperi in
fiore, uvetta, pinoli e datterini

Turbot fillet

In a light stew with flowering capers, raisins, pine nuts and date tomatoes

30

Tataki di tonno

con emulsione di peperone rosso e giallo arrostito

Tuna Tataki

with roasted red and yellow pepper emulsion

32

Tonkatsu di vitello

Alla milanese, con pomodoro bruschettato e origano fresco

Veal tonkatsu

Milanese style, with bruschetta tomatoes and fresh oregano

30

LA GRIGLIA

MARE *Seafood*

Pescato del giorno
Catch of the day
€ 14/hg

Scampi *
16 cad
Langoustines
16 each

Gamberoni *
16 cad
King Prawns
16 each

Calamaro *
12 cad
Squid
12 each

TERRA *Meat*

Ribs di mora modenese
Mora modenese ribs
€ 30

Galletto
Cockerel
€ 30

Informazione sugli allergeni

Allergen Information

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINAZIONI SU TUTTI I PRODOTTI

IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3, SEZIONE 8,
CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



ALCUNI DEI PRODOTTI POSSONO ESSERE STATI ABBATTUTI PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SICUREZZA
ALIMENTARE.

UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, CONTAINING GLUTEN, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION

THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS

ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION 8,
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.

THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS

* FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE
PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.



SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY HAVE BEEN BLAST-FROZEN TO
ENSURE FRESHNESS AND FOOD SAFETY.

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00

Elenco allergeni

Allergens list

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derived products (rye, wheat, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and shellfish products
- 3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
Seafood and seafood products
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts products
- 6 Soia e prodotti a base di soia
Soya and soya products
- 7 Latte e prodotti a base di latte
Milk and dairy products
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)
Nuts and their products
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and molluscs products

Antipasti / Appetizers

Gran crudo del Mediterraneo / *Mediterranean raw seafood* 2-4-6-12-14

Selezione di ostriche / *Oysters selections* 7-12-14

Tartare di tonno rosso / *Tuna Tartare* 2-4-12-14

Selezione di caviale / *Caviar sections* 1-4-7

Gazpacho / *Gazpacho* 1-9-14

Tartare Bambaissa / *Bambaissa tartare* 4

Vitello tonnato/ *Tuna viel* 3-4-9-12

Cannolo di ceci / *Chickpea cannoli* 1-3-4-7

Polpo / *Octopus* 4-7-14

Mare caldo/ *Seafood salad* 2-4-9

Seppia / *Cuttlefish* 1-4-5-12

Astice / *Lobster* 1-2-7-9

Parmigiana di melanzane / *Aubergine parmigiana* 1-5-7-9

Zuppe / Soup

Zuppa frantoiana/ *Frantoiana soup* 1-9

Ramen / *Ramen* 1-3-6-9

BBQ

La griglia di mare di Mare / *Seafood BBQ* 2-4-6

La griglia di Terra / *Meat BBQ* 6-10

Primi piatti / First courses

Risotto carnaroli / *Carnaroli risotto* 2-7-12

Tagliolino / *Tagliolino* 1-2-3-4-5-9-12-14

Gnocchi fatti casa / *Homemade gnocchi* 1-2-3-9-12

Spaghettono alle arselle / *Spaghetti with clams* 1-12-14

Spaghetti Bambaissa / *Spaghetti Bambaissa* 1-2-4-12-14

Ravioli di burrata / *Burrata ravioli* 1-3-7-8

Tordelli alla Versiliese / *Tordelli Versiliese* 1-3-7-9-12

Secondi piatti / Second courses

Pescato del giorno / *Catch of the day* 2-4-5-12-14

Robespierre di branzino / *Baked sea bass robespierre* 4-8

Filetto di rombo / *Turbot fillet* 4-8-12

Tonno tataki / *Tataki red tuna* 4-8-11-12

Tonkatsu di vitello / *Veal tonkasu* 1-3-5