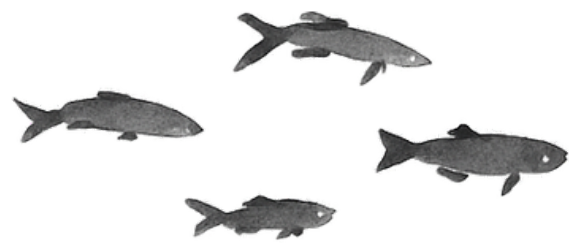


Sharing is caring



I tiepidi

Padellino Murtaröl	38
Vongole, calamari, cozze, gamberi, pescato del giorno e coulis di pomodoro	
Padellino Imperiale	98
Astice bretone, granchio reale, gambero imperiale, scampo, capasanta, vongola, calamaro e pescato del giorno.	
Cozze in Soté	19.5
Alla marinara & dirty fingers	
Carciofone alla Napoletana	17
Con salsa aioli & dirty fingers	



I crudi

Rosso di Mazzara	9
Scampo	9
Gambero viola di Portofino	9
Capasanta	7
Ostriche	
Prieur Etang (fr)	9
Gioielli di Lucrezia (it)	8
Louet Carlingford (ie)	8
Scardovari ostrica rosa (it)	6
Da Torre Algarve (pt)	5
La Mignon (it)	4
Caviale	
Oscietra 30/125g	80 270
Beluga 50g	450

Frittture

Frittura Mista	36
Gamberi e calamari	
Cuoppo di Terra	24.5
Olive all'Ascolana, mozzarelline e anelli di cipolla	



Tartare - Sashimi

Tartare di Tonno	36
Wasabi e salsa Jalapeno	
Sashimi di Pescato	32
Al frutto della passione	

Il Plateau

2x Lucrezia, 2x Da Torre, 2x Carlingford, 2x Rosso di Mazzara, 2x Capasanta, 2x Scampo, salsa Mignonette, tabasco e limoni.	87
--	----

Acciughe - Sardine

Insalata di Puntarelle	18
Acciughe, limone e Parmigiano	
Verticale di Sardine	12
Prezzemolo, sale e olio	

La Burrateria

Italiana	15
Pomodoro arrosto e basilico	
Monte Bianco	72
Tartufo bianco d'Alba	
Siciliana	37
Tartar di gambero	
Storica	22
Alici millesimate	
Imperiale	88
Caviale Oscietra	



Le Nuvole

Fornarina	8
Rosmarino e sale	
St. Moritz	72
Formaggio e tartufo d'Alba	
La Napoletana	15
Pomodoro, acciughe e basilico	

*Accontentiamo le vostre richieste vegetariane
*Per eventuali allergie o intolleranze, si invita cortesemente a rivolgersi al personale

Main Course



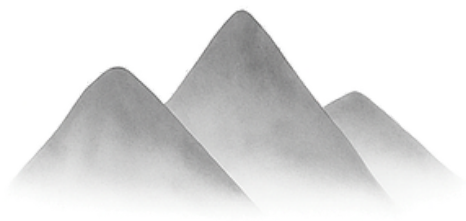
Le Paste

Zitie Spezzati a Mano Allo scoglio e basilico	28
Spaghetto alle Vongole Limone e prezzemolo	32
Paccheri all'Astice Pomodoro, basilico e bisque	46
Orecchiette alle Cime di Rapa Scampi e peperoncino	32



Vivi dall'acquario

Aragosta Alla Catalana	27 x 100g
Atice Blu Poché	24 x 100g
Granchio Reale Al vapore	45 x 100g



I Grandi Classici

Branzino al Sale Crosta e Flambé	14 x 100g
Trota Engadinense Au bleu, sale e olio	12 x 100g
Tonno Scottato Fagiolini, sale e olio	46
Il Caciucco Alla Livornese	32
Pescato del Giorno Direttamente dall'asta di Genova	11/18 x 100g

Contorni

Papas Arrugadas Mojo verde e rosso	9
Broccoli Selvatici Con la salsina	9
Caponata di Verdure Alla siciliana	9

Signature

La Nostra Fondue di Pesce Brodo asiatico e pesce da cucinare	69
---	----

*Accontentiamo le vostre richieste vegetariane

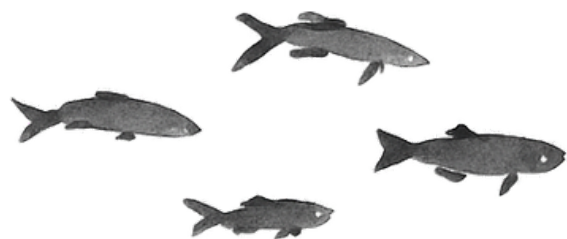
*Per eventuali allergie o intolleranze, si invita cortesemente a rivolgersi al personale

Sharing is caring



Not hot, not cold

Padellino Murtaröl	38
Clams, squid, mussels, shrimp, catch of the day and tomato coulis	
Padellino Imperiale	98
Breton lobster, king crab, imperial prawn, langoustine, scallop, clam, squid, and catch of the day	
Sautéed Mussels	19.5
Marinara style & dirty fingers	
Neapolitan-style Artichoke	17
With aioli sauce & dirty fingers	



Raw Selection

Mazara red prawn	9
Langoustine	9
Portofino purple prawn	9
Scallop	7
Oysters	
Prieur Etang (fr)	9
Gioielli di Lucrezia (it)	8
Louet Carlingford (ie)	8
Scardovari ostrica rosa (it)	6
Da Torre Algarve (pt)	5
La Mignon (it)	4
Caviar	
Oscietra 30/125g	80 270
Beluga 50g	450

Fried

Frittura Mista	36
Shrimps and squid	
Cuoppo di Terra	24.5
Ascolana olives, mini mozzarella balls and onion rings	



Tartare - Sashimi

Tuna Tartare	36
Wasabi and Jalapeno sauce	
Catch of the Day Sashimi	32
With passion fruit	

Al Plateau

2x Lucrezia, 2x Da Torre, 2x Carlingford, 2x Rosso di Mazzara, 2x Scallop, 2x Langoustine, Mignonette sauce, Tabasco and lemons	87
---	----

Anchovies - Sardines

Puntarelle Salad	18
Anchovies, lemon and Parmesan	
Sardines vertical	12
Parsley, salt and oil	

La Burrateria

Italiana	15
Roasted tomato and basil	
Monte Bianco	72
White truffle from Alba	
Siciliana	37
Shrimp tartare	
Storica	22
Anchovies millesimate	
Imperiale	88
Oscietra Caviar	



Le Nuvole

Fornarina	8
Rosemary and salt	
St. Moritz	72
Cheese and Alba truffle	
La Napoletana	15
Tomatoes, anchovies and basil	

*We cater to your vegetarian requests
*For any allergies or intolerances, please kindly inform our staff

Main Course



Pasta

Hand-broken Ziti Seafood and basil	28
Spaghetti with Clams Lemon and parsley	32
Lobster Paccheri Tomato, basil and bisque	46
Orecchiette with Broccoli Rabe Langoustines and chili	32



Fresh from the Aquarium

Lobster Catalan style	27 x 100g
Blue Lobster Poached	24 x 100g
King Crab Steamed	45 x 100g



Classic Favorites

Salt-Crusted Sea Bass Crust and Flambé	14 x 100g
Engadin Trout Au bleu, salt and oil	12 x 100g
Seared Tuna Green beans, salt and oil	46
Il Caciucco Livorno-style	32
Catch of the Day Directly from the Genoa fish auction	11/18 x 100g

Side Dishes

Papas Arrugadas Green and red mojo sauce	9
Wild Broccoli With the sauce	9
Vegetable Caponata Sicilian-Style	9

Signature

Our Fish Fondue Asian broth and fish to cook	69
---	----

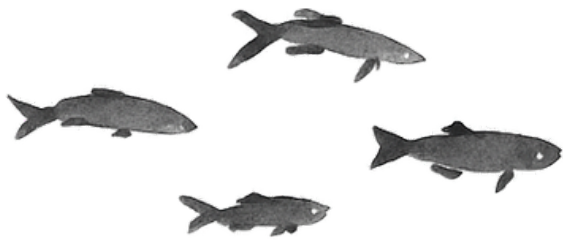
*We cater to your vegetarian requests
*For any allergies or intolerances, please kindly inform our staff

Teilen ist Fürsorge



Die Lauwarmen

Padellino Murtaröl	38
Venusmuscheln, Tintenfisch, Miesmuscheln, Garnelen, Tagesfang und Tomaten-Coulis	
Padellino Imperiale	98
Bretonischer Hummer, Königskrabbe, Kaiser-Garnele, Kaisergranat, Jakobsmuschel, Venusmuschel, Tintenfisch und Tagesfang.	
Miesmuscheln sautiert	19.5
Nach Marinara-Art & Dirty Fingers	
Neapolitanische Artischocken	17
Mit Aioli-Sauce & Dirty Fingers	



Rohkost

Mazzara-Rotgarnele	9
Languste	9
Portofino-Violettgarnele	9
Jakobsmuschel	7
Austern	
Prieur Etang (fr)	9
Gioielli di Lucrezia (it)	8
Louet Carlingford (ie)	8
Scardovari ostrica rosa (it)	6
Da Torre Algarve (pt)	5
La Mignon (it)	4
Kaviar	
Oscietra 30/125g	80 270
Beluga 50g	450

Frittiertes

Gemischte Frittüre	36
Garnelen und Tintenfische	
Cuoppo di Terra	24.5
Oliven nach Ascolaner Art, Mozzarellakugeln und Zwiebelringe	



Tartar - Sashimi

Thunfischtartar	36
Wasabi und Jalapeno-Sauce	
Sashimi aus Fischfang	32
Passionsfrucht	

Al Plateau

87

2x Lucrezia, 2x Da Torre, 2x Carlingford, 2x Rosso di Mazzara, 2x Jakobsmuschel, 2x Languste, Mignonette-Sauce, Tabasco und Zitronen
--

Sardellen - Sardinen

Puntarelle-Salat	18
Sardellen, Zitrone und Parmesan	
Vertikale Sardinen	12
Petersilie, Salz und Öl	

La Burrateria

Italiana	15
Gebratene Tomaten und Basilikum	
Monte Bianco	72
Weisse Trüffel aus Alba	
Siciliana	37
Garnelen-Tartar	
Storica	22
Sardellen millesimate	
Imperiale	88
Oscietra Kaviar	



Le Nuvole

Fornarina	8
Rosmarin und Salz	
St. Moritz	72
Käse und Trüffel aus Alba	
La Napoletana	15
Tomaten, Sardellen und Basilikum	

*Wir erfüllen Ihre vegetarischen Wünsche

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal

Hauptgericht



Pasta

Zitie Handgebrochen Mit Meeresfrüchten und Basilikum	28
Spaghetti mit Venusmuscheln Zitrone und Petersilie	32
Pacchero mit Hummer Tomate, Basilikum und Bisque	46
Orecchiette mit Rübenkraut Scampi und Chili	32



Lebe aus dem Aquarium

Hummer Auf katalanische Art	27 x 100g
Blauer Atice Poché	24 x 100g
Königskrabbe Gedämpft	45 x 100g



Die Klassiker

Seebarsch in Salzkruste Kruste und Flambé	14 x 100g
Engadiner Forelle Au bleu, Salz und Öl	12 x 100g
Gebratener Thunfisch Bohnen, Salz und Öl	46
Il Caciucco Nach Livorneser Art	32
Fang des Tages Direkt von der Auktion in Genua	11/18 x 100g

Beilagen

Papas Arrugadas Grünes und rotes Mojo	9
Wilder Brokkoli Mit der Sauce	9
Gemüse-Caponata Auf sizilianische Art	9

Signatur

Unser Fischfondue Asiatische Brühe und Fisch zum Kochen	69
--	----

*Wir erfüllen Ihre vegetarischen Wünsche
*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal