



QUATTROPASSI AL PESCATORE

Il Pescatore è una celebrazione del mare sardo; un riflesso del suo ritmo, della sua tranquillità e della sua leggerezza. Rispettando la stagionalità, la località e il processo, il menu offre un perfetto equilibrio di sapori tra terra e mare. Il Pescatore è un posto per apprezzare il momento e testimoniare un'armonia unica tra le persone e il luogo.

Il Pescatore is a celebration of the Sardinian sea; a reflection of its rhythm, tranquility and lightness. Respecting seasonality, locality and process, the menu offers a perfect balance of flavours between land and sea.

Il Pescatore is a place to appreciate the moment and to witness a unique harmony between people and place.

Antonio Mellino - Francesco Raiola

I Consigli dello Chef

Chef's Suggestions

Il Pescatore

Il Bollito di Mare in Citronette

gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole

Stewed Seafood in Citronette

shrimps, cuttlefishes, squid, white fish, octopus, mussels, clams

(2,4,9,10,12,14) (**)

40

La Tagliatella di Calamaro

bottarga, citronette e gel al limone

Squid Tagliatelle

bottarga, citronette and lemon

(2,4,10,14) (**)

40

I Tagliolini

all'uovo, ragù di crostacei e pistilli di zafferano di San Gavino

Fresh Tagliolini Pasta

crustaceans ragù and San Gavino saffron pistils

(1,2,3,4,9,12,14) (**)

50

Il Rombo Scottato

con variazione di topinambur

Seared Turbot

with variation of topinambur

(2,4,7,8,12,14) (**)

45

Il Babà

inzuppato in bagna speziata, rum, crema al profumo di vaniglia

Babà

soaked in spiced syrup, rum, vanilla-scented cream

(2,4,12,14)

25

La Sardegna

La Tartare di Tonno

olio EVO, limone, avocado e patate dolci croccanti

Tuna Tartare

EVO oil, lemon, avocado and crunchy sweet potatoes

(2,4,10,12,14) (**)

40

Il Gambero Rosso

datterini appassiti, cialda di pane, sedano, crema di stracciatella all'olio e basilico

Red Prawn

on dried plum tomato, bread, celery and creamy stracciatella with basil oil

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (**)

40

La Fregula Sarda

alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al profumo di basilico

Sardinian Fregula

with Tyrrhenian seafood, slightly spicy and basil flavored

(1,2,4,9,12,14) (**)

40

Il Filetto di Spigola

cavolo pak choi, patata schiacciata al limone e salsa ai lupini di mare

Sea Bass

pak choi cabbage, lemon mashed potato and sea lupin sauce

(2,4,12,14) (**)

40

Le Millefoglie

con crema diplomatica e lamponi

Millefeuille

with vanilla cream and raspberries

(1,3,5,6,7,8,10,11)

25

Oyster Bar

Plateau Royale (min 2 pax) (2,3,4,7,9,10,12,14) (**)

400

2pz scampi reali al vapore, 1/2 astice al vapore, 4pz cozze al vapore, buccine al vapore, assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, 2pz capesante, 2pz tartufi, 2pz fasolari

2pcs steamed royal langoustines, 1/2 steamed lobster, 4pcs steamed mussels, steamed whelk, 10 oysters assortment, 2pcs langoustines, 2pcs red shrimps, 2pcs scallops, 2pcs sea truffles, 2pcs bean clams

Plateau Pescatore (min 2 pax) (2,3,4,7,9,10,12,14) (**)

200

Assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, 2pz capesante al naturale, 2pz tartufi, 2pz fasolari, buccine al vapore

10 oysters assortment, 2pcs langoustines, 2pcs red shrimps, 2pcs natural scallops, 2pcs sea truffles, 2pcs bean clams, 2pcs steamed whelk

Frutti di Mare - Crustaceans and Molluscs (2,3,4,7,9,10,12,14) (**)

Gamberi Rossi Scampi Locali Tartufi di Mare Locali
Red Shrimps Local Langoustines Local Sea Truffles

75 (5 pz)

75 (5 pz)

4 (1pz)

Ostriche - Oysters (2,4,6,8,10,12,14)

Gillardeau Di Sardegna Tsarskaya
10 10 10

Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità del mercato del giorno
Ingredients may change based on the market availability of the day

Beluga	Pescatore Exclusive Caviar	Oscietra
30gr / 50gr	(1,2,3,4,7,10,12,14)	30gr / 50gr
400/480		230 / 280

La selezione di caviale sarà accompagnata da le guarnizioni classiche
The selection of caviar will be accompanied by classic garnishes

Crudi di Mare

La Ricciola alla Bella Donna

coulis di datterini, capperi, olive e origano
(2,4,14) (**)

32

La Tartare di Tonno

olio EVO, limone, avocado e patate dolci croccanti
(2,4,10,12,14) (**)

40

Carpaccio di Spigola

con pesche nectarine al basilico, king crab, riduzione del frutto della passione
(2,4,10,12,14) (**)

38

Lo Scampo al Lime

pepe di java, acqua di mela verde e caviale Oscietra
(2,4,10,12,14) (**)

45

Raw

Yellowtail

coulis of plum tomatoes, capers, olives and oregano
(2,4,14) (**)

Tuna Tartare

EVO oil, lemon, avocado and crunchy sweet potatoes
(2,4,10,12,14) (**)

Sea Bass Carpaccio

with peaches, basil nectarines, king crab, passion fruit reduction
(2,4,10,12,14) (**)

Lime Langoustines

java pepper, green apple water and Oscietra caviar
(2,4,10,12,14) (**)

SIGNATURE

Il Gambero Rosso

datterini appassiti, cialda di pane, sedano, crema di stracciatella all'olio e basilico
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (**)

40

Red Prawn

on dried plum tomato, bread, celery and creamy stracciatella with basil oil
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (**)

Antipasti

- La Burrata V** 35
con pomodorini colorati e basilico
(7)
- Lo Spiedo di Polpo Arrosto** 36
su zucchine alla scapece
(2,4,12,14) (**)
- I Fiori di Zucca Ripieni di Mozzarella** 35
ricotta, acciughe e salsa agrodolce agrumata
(1,3,4,7,12,14)
- L'Insalata d'Astice** 45
con bouquet vegetale, tartare di mango e dressing al frutto della passione
(2,4,9,10,12,14) (**)

SIGNATURE

- La Tagliatella di Calamaro** 40
bottarga, citronette e gel al limone
(2,4,10,14) (**)
- Il Bollito di Mare in Citronette** 40
gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole
(2,4,9,10,12,14) (**)

Starters

- Burrata V**
with fresh tomatoes and basil
(7)
- Roasted Octopus Skewer**
on courgette and vinegar sauce
(2,4,12,14) (**)
- Mozzarella Stuffed Courgette Flower**
ricotta, anchovies sweet and sour citrus sauce
(1,3,4,7,12,14)
- Lobster Salad**
with vegetable bouquet, mango tartare and passion fruit dressing
(2,4,9,10,12,14) (**)

- Squid Tagliatelle**
bottarga, citronette and lemon
(2,4,10,14) (**)
- Steamed Seafood in Citronette**
shrimps, cuttlefishes, squid, white fish, octopus, mussels, clams
(2,4,9,10,12,14) (**)

Specials

- Il Pescato del Giorno** (2,4,10,14) (Ogni 100g) 35
Al forno con patate, olive, capperi, pomodorini, verdure di stagione e pistilli di zafferano
Alla griglia con un contorno a scelta
In crosta di sale
- L'Astice Blu del Mediterraneo** (Ogni 100g) 35
Alla Catalana
In Salsa con pasta a scelta
Alla griglia con contorno a scelta
- L'Aragosta** (Ogni 100g) 35
Alla Catalana
In Salsa con pasta a scelta
Alla griglia con contorno a scelta
- Catch of the Day**
Baked with potatoes, olives, capers, tomatoes, seasonal vegetables and saffron pistils
Grilled with a side dish of your choice
In a salt crust
- Blue Mediterranean Lobster**
Catalan Style
With pasta of your choice
Grilled with a side of your choice
- Spiny Lobster**
Catalan Style
With pasta of your choice
Grilled with a side of your choice

Primi

I Ravioli al Fior di Latte

*e ricotta, in salsa di pomodori rossi e gialli
spellati al Parmigiano Reggiano 24 mesi e
basilico*

(1,3,7) (**)

Gli Spaghetti di Vicidomini

con nudo di vongole e bottarga di Cabras

(1,2,4,12,14) (**)

I Cavatelli

*con scorfano, il suo ristretto e polvere di peperoni
cruschi*

(1,2,4,9,12,14) (**)

I Tagliolini

*all'uovo, ragù di crostacei e
pistilli di zafferano di San Gavino*

(1,2,3,4,9,12,14) (**)

Le Linguine alla Nerano **V**

*mantecate con zucchine fritte e i suoi fiori, basilico
e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi*

(1,7)

La Fregula Sarda

*alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al
profumo di basilico*

(1,2,4,9,12,14) (**)

First Courses

Fior di Latte Ravioli

*filled with ricotta cheese, in red and yellow
tomatoes sauce, 24 months aged Parmesan
cheese and basil*

(1,3,7) (**)

Vicidomini's Spaghetti

with clams and Cabras mullet bottarga

(1,2,4,12,14) (**)

Cavatelli Pasta

*scorpionfish with his restricted juice and pepper
powder*

(1,2,4,9,12,14) (**)

Fresh Tagliolini Pasta

crustaceans ragù and San Gavino saffron pistils

(1,2,3,4,9,12,14) (**)

SIGNATURE

40 Nerano Linguine **V**

*creamed with fried courgette and its flower,
basil and 24 months aged Parmesan cheese*

(1,7)

40 Sardinian Fregula

*with Tyrrhenian seafood, slightly spicy and
basil flavored*

(1,2,4,9,12,14) (**)

V Piatto vegetariano

V Vegetarian meal

I prezzi si intendono in Euro
Coperto 12 pp – IVA incl.

Prices are in Euros
Cover charge 12 pp – VAT incl.

Secondi

Il Rombo Scottato

*con variazione di topinambur
(2,4,7,8,12,14) (**)*

Il Filetto di Spigola

*cavolo pak choy, patata schiacciata al limone
e salsa ai lupini di mare
(2,4,12,14) (**)*

Il Calamaro Ripieno

*alla mediterranea e scottato alla lionese,
scarole ripassate con uvetta e pinoli
(1,2,4,8,12,14) (**)*

Le Costolette d'Agnello

*alla lionese con millefoglie di patate al pecorino,
senape in agro e jus all'aceto di lamponi
(8,7,10,12) (**)*

La Parmigiana V

*classica di melanzane
(1,7)*

Main Courses

45 Seared Turbot

*with variation of topinambur
(2,4,7,8,12,14) (**)*

40 Filet of Sea Bass

*pak choy cabbage, lemon mashed potato
and sea lupin sauce
(2,4,12,14) (**)*

38 Stuffed Squid

*mediterranean style and lyonnaise-style seared,
escarole sautéed with raisins and pine nuts
(1,2,4,8,12,14) (**)*

40 Lamb Chops

*Lyonnaise-style, millefeuille potatoes with pecorino
cheese, sour mustard and raspberry vinegar jus
(7,8,10,12) (**)*

35 Parmigiana V

*traditional aubergine parmigiana with tomato sauce
and parmesan cheese
(1,7)*

SIGNATURE

Il Fritto del Pescatore

*con verdure in pastella e salsa tartara
(1,2,3,4,7,10,12,14) (**)*

Il Filetto di Vitello

*da latte, con verdure di stagione e salsa
perigord con tartufo nero estivo
(1,7,8,9,12) (**)*

46 Fisherman's Fry

*with battered vegetable and tartar sauce
(1,2,3,4,7,10,12,14) (**)*

40 Veal Fillet

*with seasonal vegetable and perigord sauce with
black summer truffle
(1,7,8,9,12) (**)*

Le Verdure

Verdure alla Griglia V

Spinaci Freschi V

*saltati con aglio, olio e peperoncino
(7)*

Patate Arrosto V

(7)

Asparagi Sauté V

(7)

Vegetables

18 Grilled Vegetables V

20 Fresh Spinach V

*sautéed with garlic, olive oil and chilli pepper
(7)*

18 Baked Potatoes V

(7)

20 Sautéed Asparagus V

(7)

Dessert

Lo Sferamisù

*mousse al mascarpone con savoiardi al caffè
in un velo di cioccolato croccante*
(1,3,7,8) (**)

Le Millefoglie

con crema diplomatica e lamponi
(1,3,5,6,7,8,10,11)

La Tartelletta

*ai due cioccolati, pralinato di arachidi al profumo
di rum e sorbetto ai lamponi*
(1,3,5,7,8)

Il Babà

*inzuppato in bagna speziata, rum,
crema al profumo di vaniglia*
(1,3,7,8)

Il Girogelato V

al pistacchio mantecato al momento (500g)
(7,8) (**)

Semifreddo allo Zenzero

*lime e menta su tartare di ananas speziata e
frullato di fragole*
(3,7,8) (**)

La Tagliata

mista di frutta di stagione

Desserts

25 Sferamisù

*Mascarpone mousse with coffee savoiardi biscuits and
crispy chocolate*
(1,3,7,8) (**)

25 Millefeuille

with vanilla cream and raspberries
(1,3,5,6,7,8,10,11)

25 Tartlet

*with two chocolates, peanut praline rum flavored
and raspberry sorbet*
(1,3,5,7,8)

25 Babà

soaked in spiced syrup, rum, vanilla-scented cream
(1,3,7,8)

45 Girogelato V

pistachio ice cream made "à la minute" (500g)
(7,8) (**)

25 Ginger Semifreddo

*lime and mint on spiced pineapple tartare and
strawberry smoothie*
(3,7,8) (**)

25 Fruit Tagliata

seasonal fruit selection

Allergeni - Allergens

(1) Glutine	(1) Gluten	(8) Frutta a guscio	(8) Nuts
(2) Crostacei	(2) Crustaceans	(9) Sedano	(9) Celery
(3) Uova	(3) Eggs	(10) Senape	(10) Mustard
(4) Pesce	(4) Fish	(11) Sesamo	(11) Sesame
(5) Arachidi	(5) Peanuts	(12) Anidride Solforosa	(12) Sulphur dioxide
(6) Soia	(6) Soya	(13) Lupino	(13) Lupin
(7) Latticini	(7) Milk	(14) Molluschi	(14) Molluscs

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze

Please indicate any allergies or intolerances

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Ingredients marked with (*) are frozen.

(**) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
Ingredients marked with (**) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness.

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004.
The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004.