



Tradizione Italiana Li Finistreddi

Li Finistreddi Italian Tradition

85

Pan bagnato pugliese con ricciola marinata peperoncino e limone

Puglian pan bagnato with marinated amberjack, chili and lemon

allergens: 1, 4

Linguine, alici, burro e limone

Linguine with anchovies, butter and lemon

Allergens: 1, 4, 7

Brodetto di pesci e filindeu

Traditional fish broth with filindeu pasta

allergens: 1, 4, 9

Millefoglie con crema chantilly e composta di albicocche

Mille-feuille with chantilly cream and apricot compote

allergens: 1, 3, 7

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen Guide: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Tree Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Tradizione Sarda Li Finistreddi – Esclusiva del Mercoledì

Li Finistreddi Sardinian Tradition – Wednesday Exclusive

80

Pane frattau uovo 63 ° c tartufo di Laconi e fonduta di pecorino dolce

Pane Frattau with 63 ° C egg, Black Truffle from Laconi and sweet pecorino fondue
allergens: 1-3-7

Tagliatelle di seppia alla catalana

Catalan-style cuttlefish tagliatelle
allergens: 14

Andarinos bottarga gambero rosso crudo e limone

Andarinos pasta with bottarga, raw red prawns and lemon
allergens: 1-2-4

Fregola verdure di stagione guanciale erborinato di pecora

Fregola with seasonal vegetables, guanciale and blue sheep cheese
allergens: 1-7

Maialetto erbette di campo patate alla brace

Suckling pig with wild herbs and charcoal-roasted potatoes

Seadas miele di lavanda e gelato alla ricotta e agrumi

Seadas with lavender honey and ricotta & citrus gelato
allergens: 1-7

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Menù vegetariano

Vegetarian Menu

Tart tatin allo scalogno ricotta salata gel di pomodoro bruciato 20

Shallot Tarte Tatin with salted ricotta and burnt tomato gel

Allergens: 1, 7

Millefoglie di sedano rapa caprino fresco mela verde e noci caramellate 20

Celeriac Mille-Feuille with fresh goat's cheese, green apple and caramelised walnuts

Allergens: 5, 7, 8

Tagliolino al prezzemolo yogurt greco e limone 21

Parsley Tagliolini with Greek yogurt and lemon

Allergens: 1, 3, 7

Tortelli di zucca burro parmigiano e aceto balsamico 20

Pumpkin Tortelli with butter, Parmigiano Reggiano and aged balsamic vinegar

Allergens: 1, 3, 7

Zuppa fredda di verdure e quinoa al curry e cocco 22

Chilled Vegetable Soup with curried quinoa and coconut

Allergens: 6, 11

Terrina di scarola crudaiola di pomodoro e salsa di mozzarella 22

Escarole Terrine with tomato crudaiola and mozzarella sauce

Allergens: 1, 5, 7, 8

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Tree Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Antipasti

Appetizers

Ceviche di ricciola pesca cetriolo e lampone 30

Amberjack Ceviche with Peach, Cucumber and Raspberry

allergens: 4-6

Crudo di gambero rosso hummus di cannellini 32

asparagi olio alle alghe

Red prawn crudo with cannellini bean hummus, asparagus and seaweed oil

allergens: 2-11

Insalata di polpo arrostito e finocchio gazpacho 30

di mela verde gel al nero di seppia

Chargrilled octopus with fennel salad, green apple gazpacho and squid ink gel

allergens: 6-14

Panzanella di pomodoro, melone burrata 28

e cipolla caramellata

Tomato panzanella melon, burrata & caramelised onion

allergens: 1-7

Carpaccio di anguria, capasanta scottata, ostrica, feta, 32

salsa di miele e sesamo

Watermelon carpaccio with seared scallop, oyster, feta and honey-sesame dressing

allergens: 4-7-11-14

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Primi Piatti

First course

Risotto gambero rosso, limone, vaniglia e crescione 30

Red prawn risotto with lemon, vanilla and watercress

allergens: 2-7

Raviolo di pappa al pomodoro salsa di midollo e pepe 28

nero e mozzarella di bufala

Pappa al pomodoro raviolo, bone marrow sauce, black pepper and buffalo mozzarella

allergens: 1-3-7

Spizzulus con ragù di scampi, zafferano, asparagi e gremolata 30

Spizzulus pasta with langoustine ragù, saffron, asparagus and gremolata

allergens: 1-2

Fregola mantecata al pesto di erbe e ricotta mustia, 27

fiori di zucca pomodoro, asparagi e mandorle

Creamy fregola herb pesto, smoked ricotta, courgette flowers, tomato, asparagus and almonds

allergens: 1-5-7-8

Paccheri con salsa di zucchine in scapece, provolone 30

e crudo di tonno rosso

Paccheri with scapece-style courgettes, provolone cheese and bluefin tuna crudo

allergens: 1-4-7

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Secondi Piatti

Main courses

- | | |
|---|---------------|
| <i>Controfiletto di manzo, foie gras e melone</i> | 41 |
| <i>Beef sirloin with foie gras and melon</i> | |
| <i>allergens: 7-9</i> | |
|
<i>Ricciola pak choi all'orientale con salsa di piselli, menta e burro acido</i> |
35 |
| <i>Amberjack, Oriental-Style Pak Choi, Pea and Mint Velouté, Acidulated Butter Sauce</i> | |
| <i>allergens: 4-6-7</i> | |
|
<i>Tataki di tonno zuppa fredda di verdure al curry, peperoncino e cocco</i> |
40 |
| <i>Tuna tataki with chilled curried vegetable soup and coconut</i> | |
| <i>allergens: 4-6-11</i> | |
|
<i>Ombrina in salsa mediterranea, gnocchetti di pane, olive e limone</i> |
36 |
| <i>Mediterranean-style meagre with bread gnocchi, olives and lemon</i> | |
| <i>allergens: 1-3-4</i> | |
|
<i>Lombata di agnello, gel di carote, melanzane alla menta e salsa all'aglio dolce</i> |
40 |
| <i>Rack of lamb with carrot gel, mint aubergine and sweet garlic sauce</i> | |
| <i>allergens: 7</i> | |

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Crudit  di mare "grande"

220,00 (per 2 persone)

Large raw seafood selection

220,00(for 2 people)

- ❖ *2 capasanta/ 2 scallops*
- ❖ *4 scampo/4 langoustines*
- ❖ *4 gambero rosso/4 red prawns*
- ❖ *4 ostriche Gillardeau / 4 Gillardeau oysters*
- ❖ *Tartare di ricciola / amberjack tartare*
- ❖ *Tartare di tonno / tuna tartare*
- ❖ *Sashimi di salmone/ salmon sashimi*
- ❖ *Sashimi di pesce bianco/ white fish sashimi*
- ❖ *2 piatti sorpresa dalla cucina/2 chefs surprise dishes*
- ❖ *On side: wasabi, zenzero agrodolce, salsa di soia, limone / wasabi, sweet and sour ginger, soy sauce, lemon*

Crudit  di mare "piccolo"

110,00 (per persona)

Small raw seafood selection

110,00 (for person)

- ❖ *1 capasanta/ 1 scallops*
- ❖ *1 scampo/1 langoustines*
- ❖ *2 gambero rosso/2 red prawns*
- ❖ *2 ostriche Gillardeau / 2 Gillardeau oysters*
- ❖ *Tartare di ricciola/ amberjack tartare*
- ❖ *Tartare di tonno/ tuna tartare*
- ❖ *Sashimi di pesce bianco/ white fish sashimi*
- ❖ *1 piatti sorpresa dalla cucina/ 1 chefs surprise dishes*
- ❖ *On side: wasabi, zenzero agrodolce, salsa di soia, limone / wasabi, sweet and sour ginger, soy sauce, lemon*

La composizione del crudo pu  variare in base alla disponibilit  del pescato

The seafood selection may vary depending on daily catch availability

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo   stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004



Choise of composition

10 each

Gambero rosso / red prawn

Scampo / langoustine

Ostrica / oyster

Controfiletto Wagyu A5

Wagyu A5 sirloin

80 per 150g

Aragosta

Lobster

27 per 100g

Astice

Astice

23 per 100g

Pescato del giorno

Daily catch

13 per 100g

Acciughe di cetara 45g burro e brioche

Cetara anchovies 45g butter and brioche

25 per 45g

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004