

Degustazione	
TARTARE DI SCAMPO	Tartufo nero
BACCALÀ MANTECATO E FRITTO	Gazpacho di datterino giallo, cipolla rossa in agrodolce, pesto al prezzemolo polvere di olive nere
TENTACOLI DI POLPO ARROSTO	Salsa alla "Luciana", foglia di capperi e pomodorino
GNOCCHETTI AI GAMBERI ROSSI	Zafferano
TIRAMISÙ AL CAFFÈ SPECIALE	
70	

ANTIPASTI

LINGOTTI DI SALMONE AFFUMICATO	22	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	18	TARTARE DI FASSONA	18
Zucchine fritte, stracciatella e polvere di olive nere		Crostini, stracciatella, pomodoro confit e pesto al prezzemolo		Capperi, cipolla rossa in agrodolce e maionese	
TARTARE DI TONNO ALLA MEDITERRANEA	18	CARPACCIO DI SARAGO	25	PROSCIUTTO CRUDO	28
Olive leccine, pomodoro arrosto e mandorla tostata		Burro salato al limone, capperi in fiore, pomodoro confit e crostini		Jamon de Bellota 100% Iberico	
TARTARE DI GAMBERO ROSSO	25	BURRATA PUGLIESE	15		
Tartufo nero		Pappa al pomodoro e olio al basilico			

ANTIPASTI COTTI

BACCALÀ MANTECATO E FRITTO	20	TENTACOLI DI POLPO	22	PARMIGIANA DI MELANZANA	18
Gazpacho di datterino giallo, cipolla rossa in agrodolce, pesto al prezzemolo polvere di olive nere		Salsa alla “Luciana”, foglia di capperi e pomodorino		Pomodoro e erbe balsamiche	
SEPIIOLINE ARROSTO	18	ROMBO IN TEMPURA	26	UOVO 64°	18
Porcini, crumble al nero di seppia e pesto al prezzemolo		Zucchine, salvia e salsa tartara		Porcini e crema di parmigiano	
ASTICE AL BURRO	58	POLPETTE DI PESCE	18		
Spinaci e tartufo nero	Consigliato per 2 persone	Vellutata di zucca, fonduta di pecorino, cialda di parmigiano e semi di zucca			

PASTA

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE	20	TUBETTINI ALLO SCORFANO	22	RAVIOLI DEL PLIN	20
Bottarga e salicornia		Ragù di scorfano		Ripieni ai Tre Arrosti, crema di parmigiano e fondo bruno	
PACCHERI AL DENTICE	22	RISOTTO ALL’ASTICE	29	SPAGHETTO AI TRE POMODORI	18
Datterino giallo, battuto di capperi, limone e panfritto		Limone nero		Basilico e crumble di parmigiano	
GNOCCHETTI AI GAMBERI ROSSI	22	TAGLIOLINI AL RICCIO	25		
Tartufo nero e crema di parmigiano		Polpa di riccio e prezzemolo essiccato			

SECONDI

FILETTI DI PESCATO DEL GIORNO	25	FRITTURA DI CALAMARI	22	FILETTO DI MANZO	32
"Guazetto" e patata soufflè		Zucchine e maionese lime e zenzero		Millefoglie di patata e fondo bruno	
ORATA ALLA MEDITERRANEA	68	FILETTO DI ROMBO	28		
Cotto al forno con pomodori, olive e capperi		Salsa “Mugnaia” e carciofi			
Consigliato per 2 persone					
SPIGOLA AL SALE	68	PESCATO DEL GIORNO	8 prezzo per 100 gr.		
Cotto al forno in crosta di sale, foglie di basilico e olio Mimi	Consigliato per 2 persone	Cotto al forno in crosta di sale oppure alla mediterranea			

CONTORNI

Patate novelle con erbe di campo	8	Cicoria ripassata, uvetta e pinoli	8	Spinaci al limone	8
----------------------------------	---	------------------------------------	---	-------------------	---

MENU ITALIANO

CRUDI DI MARE

PLATEAU ROYAL	48	FRUTTI DI MARE	
2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 allievi, 2 ostriche del giorno, 2 ostriche Gillardeau		Scampo	cad. 6
		Gambero rosso	cad. 6
		Allievo	cad. 3
SELEZIONE DI OSTRICHE		MORUS EXCLUSIVE CAVIAR	10 gr. 25 30 gr. 70
Regal Oro (Irlanda)	cad. 6	Caviale Baikal riserva, blinis e burro salato aromatizzato limone	
Gillardeau (Francia)	cad. 6		
Ostrica del giorno	cad. 6		
CARPACCIO DI PESCATO	8 per 100gr.		
Crostini e burro salato aromatizzato al limone			

Tasting menu	
LANGOUSTINE TARTARE	Black truffle
FRIED CREAMED CODFISH	Yellow datterino tomatoes gazpacho, red onion sweet and sour, parsley pesto, black olive powder
TENTACOLI DI POLPO ARROSTO	Porcini mushrooms, squid-ink crumble and parsley pesto
GNOCCHETTI WITH RED SHRIMPS	Saffron
TIRAMISÙ WITH SPECIAL COFFEE	
70	

STARTERS

SMOKED SALMON	22	CANTABRIC ANCHOVIES	18	RED SHRIMPS TARTARE	25
Stracciatella cheese, fried zucchini and black olives powder		Stracciatella cheese, confit tomatoes, parsley pesto and croutons		Black truffle	
TUNA TARTARE	18	SEABREAM CARPACCIO	25		
Leccina olives, roasted tomato, and toasted almond		Lemon-infused salted butter, caper flowers, confit tomatoes and croutons			
		APULIAN BURRATA	15		
		Tomato and bread stew with basil oil			

COOKED STARTERS

FRIED CREAMED CODFISH	20	STEAMED OCTOPUS	22	BUTTER-POACHED LOBSTER	58
Yellow datterino tomatoes gazpacho, red onion sweet and sour, parsley pesto, black olive powder		‘Luciana’ sauce (Neapolitan tomato sauce with olives and capers), caper leaf, and cherry tomato		Black truffle and spinach	Recommended for 2
ROASTED BABY CUTTLEFISH	18	TEMPURA TURBOT	28	FISHBALLS	18
Porcini mushrooms, squid-ink crumble and parsley pesto		Zucchini & sage with tartar sauce		Pumpkin cream, pecorino fondue, parmesan crisp and pumpkin seeds	

PASTA

TAGLIATELLA WITH CLAMS	20	TUBETTINI WITH SCORPION FISH	22	PLIN RAVIOLI	20
Bottarga and samphire		Scorpionfish ragout		Parmesan cream and demi-glace	
PACCHERI WITH SNAPPER FISH	22	LOBSTER RISOTTO	29	SPAGHETTI WITH 3 TOMATOES	18
Yellow datterino tomatoes, caper relish, lemon and fried bread		Black lemon		Basil and Parmesan crumble	
GNOCCHI WITH RED SHRIMPS	22	TAGLIOLINI WITH SEAURCHIN	25		
Black truffle and parmesan cream		Seaurchin and parsley			

MAIN COURSES

FISH OF THE DAY FILLET	25	FRIED SQUIDS	22	BEEF FILLET	32
“Guazetto” sauce and potato soufflè		Zucchini with lime and ginger flavored mayonnaise		Potato millefeuille with demi-glace	
GILTHEAD BREAM WITH MEDITERRANEAN SAUCE	68	TURBOT FILLET	28		
Baked in the oven with tomato, olives and capers		Meunière sauce and artichokes			
Recommended for 2					
IN SALT CRUST SEABASS	68	FISH OF THE DAY	8 price per 100 gr.		
Baked in a salt crust, basil leaves, and Mimi oil		Baked in a salt crust or with Mediterranean sauce			
Recommended for 2					

SIDE DISHES

Potatoes with wild herbs	8	Sautéed chicory, raisins and pine nuts	8	Turnips garlic, oil and chili	8
--------------------------	---	--	---	-------------------------------	---

ENGLISH MENU

RAW SEAFOOD

PLATEAU ROYAL	48	SEAFOOD	
2 red shrimps, 2 langoustines, 2 cuttlefish, 2 oysters of the day, 2 Gillardeau Oysters		Langoustine	6 each
		Red Shrimp	6 each
		Cuttlefish	3 each
OYSTERS SELECTION		MORUS EXCLUSIVE CAVIAR	10 gr. 25 30 gr. 70
Regal Oro Oyster (Ireland)	6 each	Baikal Reserve caviar, blinis and salted butter lemon flavoured	
Gillardeau Oyster (France)	6 each		
Oyster of the day	6 each		
FISH OF THE DAY CARPACCIO	8 per 100 gr.		
Toasted crostini with lemon-flavored salted butter			

