

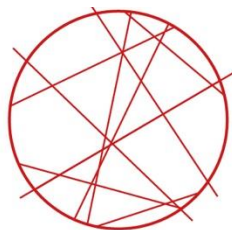
---

“Fluida, come le emozioni. Ispirata a un ricordo o a una sensazione. Prima ancora che dal palato, la mia cucina passa per il cuore”

Lele Usai

*“Flowing as emotions, inspired to a memory or a feeling. My cuisine passes through the heart, even before the palate.”*

*Lele Usai*





---

### Onda Corta

Un mare di ricordi: piatti della tradizione e sapori del territorio.  
Cinque portate a scelta dello Chef.

.

-

*A sea of memories: savour the tradition and the local taste.  
Five courses as chosen by the Chef.*

80

### Onda Lunga

Nuove rotte da scoprire: sfide di gusto, abbinamenti inediti e sperimentazioni.  
Sette portate a scelta dello Chef.

-

*Discover new routes: taste challenges, unique food pairings and experimentation.  
Seven courses as chosen by the Chef.*

95

### Onda Libera

Orizzonti di scelta: per navigare a vista nel nostro Menu à la carte.  
Dieci portate a scelta dell'Ospite.

-

*New horizons: sailing by sight in our Menu à la carte.  
Five courses as chosen by the Host.*

130

Il menù degustazione viene servito esclusivamente a tutto il tavolo.  
*The tasting menu must be served to the entire party.*



---

È possibile scegliere anche un percorso di vini  
da abbinare ai menù degustazione

4 calici | 50

6 calici | 65

*If desired, guests may choose wine courses  
to pair with their tasting menu*

*4 glasses | 50*

*6 glasses | 65*

DEGUSTAZIONE VINI | WINE TASTING

---



---

Asta del pesce di Fiumicino	
Scarola, mozzarella di bufala e totano	24
<i>Escarole, buffalo mozzarella and squid</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Giardino “iodato”	26
<i>“Iodized Garden”</i>	
Ricordo	
Panunta, coratella, scampi e cipolla caramellata	26
<i>Panunta bread, lamb offal, prawns and caramelized onion</i>	
Brigata   “Spunto di Gabriele di Lecce”	
Ostriche, rape e Castelmagno	25
<i>Oysters, turnips and Castelmagno cheese</i>	
<i>Stagione</i>	
Mela annurca e pannocchia di mare	25
<i>Annurca apple and sea cob</i>	





---

Sfida	
Spaghetti, ostriche, more e patanegra	25
<i>Spaghetti, oyster, blackberry and Patanegra</i>	
Omaggio   “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	25
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Agnolotti, arzilla, piselli e ricci di mare	25
<i>Agnolotti, race, green peas and sea urchins</i>	
Brigata   “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Risotto al sugo di scorfano	28
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione, Asta, Tradizione e Innovazione	
Gnocchi, seppie, carciofi e menta	25
<i>Gnocchi, squid, artichoke and mint</i>	



---

Territorio	
<b>Triglia all' "Acqua Pazza"</b>	34
<i>Red mullet fish "Acqua Pazza" Style</i>	
Ricordo	
<b>Il chilometro di Castelfusano: ricciola e cinghiale</b>	35
<i>The Castelfusano kilometer: amberjack and wild boar</i>	
Signature	
<b>Merluzzo e verze</b>	35
<i>Cod and Cabbage</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
<b>Pescato del giorno, radici e salsa verde</b>	35
<i>Fish of the day, roots and green souce</i>	
Omaggio   "A Gerard Passedat, Le Petit Nice"	
<b>Bouillabaisse</b>	45
<i>Bouillabaisse</i>	



---

Ricordo	
Tarte Tatin alla mela cotogna	16
<i>Quince Tarte Tatin</i>	
Brigata   “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Pere e formaggio	16
<i>Pears and cheese</i>	
Stagione	
Mandarino e pepe di Sarawak	16
<i>Tangerine and Sarawak black pepper</i>	
Signature	
Soffiato alla nocciola e fiordilatte al tartufo	16
<i>Hazelnut Soufflè and truffle icecream</i>	
Territorio	
Ricotta e visciole	16
<i>Ricotta cheese and wild cherry</i>	

Tutto il pesce che serviamo viene sottoposto ad una procedura di abbattimento secondo le norme vigenti, per la sicurezza alimentare ed una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche.

*All of the fish that we serve undergoes a process of blast chilling as according to regulation, ensuring food safety and a better conservation of the product.*

Si invitano i gentili clienti a prendere visione della lista allergeni qualora fosse necessario.

*We kindly ask our guest to have a look at our allergens list if necessary.*

