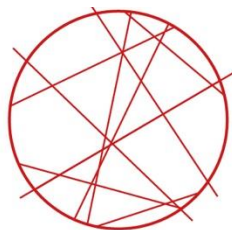

“Fluida, come le emozioni. Ispirata a un ricordo o a una sensazione. Prima ancora che dal palato, la mia cucina passa per il cuore”

Lele Usai

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

Lele Usai



Prima Boa

La partenza, la scoperta, l'emozione, l'adrenalina.
7 portate a scelta dello chef.

-

*Departure, discovery, emotion, adrenaline.
Seven courses as chosen by the chef.*

95

Regata "Daniele Usai"

La gara completa, i salti di vento, le nuove boe.
9 portate a scelta dello chef.

-

*The full race, the wind jumps, the new buoys.
Nine courses as chosen by the chef.*

120

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

Asta del pesce di Fiumicino	
Scarola, mozzarella di bufala e totano	25
<i>Escarole, buffalo mozzarella and squid</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Giardino “iodato”	28
<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	26
<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	26
<i>Spaghetti, oyster, blackberry and Patanegra</i>	
Omaggio “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	26
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Agnolotti, arzilla, piselli e ricci di mare	28
<i>Agnolotti, race, green peas and sea urchins</i>	
Brigata “Spunto di Alessandro Turtulici”	
Risotto al sugo di scorfano	30
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione, Asta, Tradizione e Innovazione	
Gnocchi di melanzane e ricotta, mollame, pomodoro camone e artemisia	27
<i>Eggplant and ricotta gnocchi, baby squid, “camone” tomato and artemisia herb</i>	

Territorio	
Triglia all' "Acqua Pazza"	35
<i>Red mullet fish "Acqua Pazza" Style</i>	
Ricordo	
Il chilometro di Castelfusano: ricciola e cinghiale	36
<i>The Castelfusano kilometer: amberjack and wild boar</i>	
Signature	
Merluzzo, la sua coratella e asparagi	36
<i>Cod and his offal, asparagus</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
Pescato del giorno, radici e salsa verde	40
<i>Fish of the day, roots and green souce</i>	
Omaggio "A Gerard Passedat, Le Petit Nice"	
Bouillabaisse	48
<i>Bouillabaisse</i>	

Oldies	
Tarte Tatin all'ananas	16
<i>Pineapple Tarte Tatin</i>	
Brigata "Spunto di Alessandro Turtulici"	
Pere e formaggio	16
<i>Pears and cheese</i>	
Stagione	
Fragole e limone	16
<i>Strawberries and lemon</i>	
Oldies	
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.

