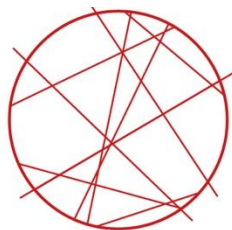

“Fluida, come le emozioni. Ispirata a un ricordo o a una sensazione. Prima ancora che dal palato, la mia cucina passa per il cuore”

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

DEGUSTAZIONE VINI | WINE TASTING

Asta del pesce di Fiumicino Scarola, mozzarella di bufala e totano <i>Escarole, buffalo mozzarella and squid</i>	25
Asta del pesce di Fiumicino Giardino “iodato” <i>“Iodized Garden”</i>	28
Già Classici Testa e cuore <i>Head and Hearth</i>	26
Asta del pesce di Fiumicino Pesce bianco affumicato, caviale, nasturzio, capperi e rosso d’uovo <i>Fish of the day, caviar, nasturtium, capers and egg yolk</i>	26
Sfida Seppia maturata, fondo di maiale e prugna fermentata <i>Aged cuttlefish, pork juice and fermented plum</i>	25

Territorio	
Spaghetti alle telline ed emulsione mediterranea	26
<i>Cockles spaghetti with mediterranean emulsion</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	
Tortelli al carciofo di Gerusalemme ed aragosta	38
<i>Jerusalem artichock tortelli and spiny lobster</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>	
Ricordo	
Soffiato al cocco con sorbetto al lime e tequila	16
<i>Coconut Soufflè with tequila lime sherbet</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.

