

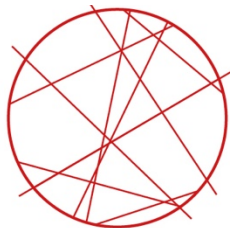
---

“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

---



---

Brigata   “spunto di Alessandro Turtulici”	
<b>Totano e olive</b>	25
<i>Squid and olive</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
<b>Giardino “iodato”</b>	28
<i>“Iodized Garden”</i>	
Già Classici	
<b>Testa e cuore</b>	26
<i>Head and Hearth</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
<b>Pesce bianco affumicato, caviale, nasturzio, capperi e rosso d’uovo</b>	26
<i>Fish of the day, caviar, nasturtium, capers and egg yolk</i>	
Sfida	
<b>Seppia maturata, fondo di maiale e prugna fermentata</b>	25
<i>Aged cuttlefish, pork juice and fermented plum</i>	





Stagione	
<b>Tagliolini al limone, ricci di mare e burro affumicato</b>	26
<i>Lemon tagliolini, sea urchins and smoked butter</i>	
Omaggio   “Ad Antonio Carluccio”	
<b>Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano</b>	26
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Brigata   “Spunto di Gabriele Di Lecce”	
<b>Tortellini panna e prosciutto “di tonno”</b>	27
<i>Tortellini with cream and Tuna Ham</i>	
Brigata   “Spunto di Alessandro Turtulici”	
<b>Risotto al sugo di scorfano</b>	30
<i>Risotto with scorpion fish sauce</i>	
Stagione, Asta, Tradizione e Innovazione	
<b>Gnocchi di melanzane e ricotta, mollame, pomodoro camone e artemisia</b>	27
<i>Eggplant and ricotta gnocchi, baby squid, “camone” tomato and artemisia herb</i>	



---

Territorio	
<b>Merluzzo all' "Acqua Pazza"</b>	<b>35</b>
<i>Cod "Acqua Pazza" Style</i>	
Tradizione	
<b>Rombo al forno con le patate</b>	<b>38</b>
<i>Baked oven turbot and potatoes</i>	
Brigata   "Spunto di Gabriele Di Lecce"	
<b>Triglia maturata, porcini e zucca</b>	<b>36</b>
<i>Red mullet, porcini mushrooms and pumpking</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
<b>Pescato del giorno, radici e salsa verde</b>	<b>40</b>
<i>Fish of the day, roots and green sauce</i>	
Omaggio   "A Gerard Passedat, Le Petit Nice"	
<b>Bouillabaisse</b>	<b>48</b>
<i>Bouillabaisse</i>	



Oldies	
<b>Tarte Tatin all'ananas</b>	16
<i>Pineapple Tarte Tatin</i>	
Brigata   "Spunto di Alessandro Turtulici"	
<b>Pere e formaggio</b>	16
<i>Pears and cheese</i>	
Stagione	
<b>Latte di capra, noci e miele</b>	16
<i>Goat milk, walnuts and honey</i>	
Ricordo	
<b>Soffiato al pistacchio e sorbetto ai mirtilli</b>	16
<i>Pistacho soufflé and blueberry sherbet</i>	
Territorio	
<b>Ricotta e visciole</b>	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.*

