

“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

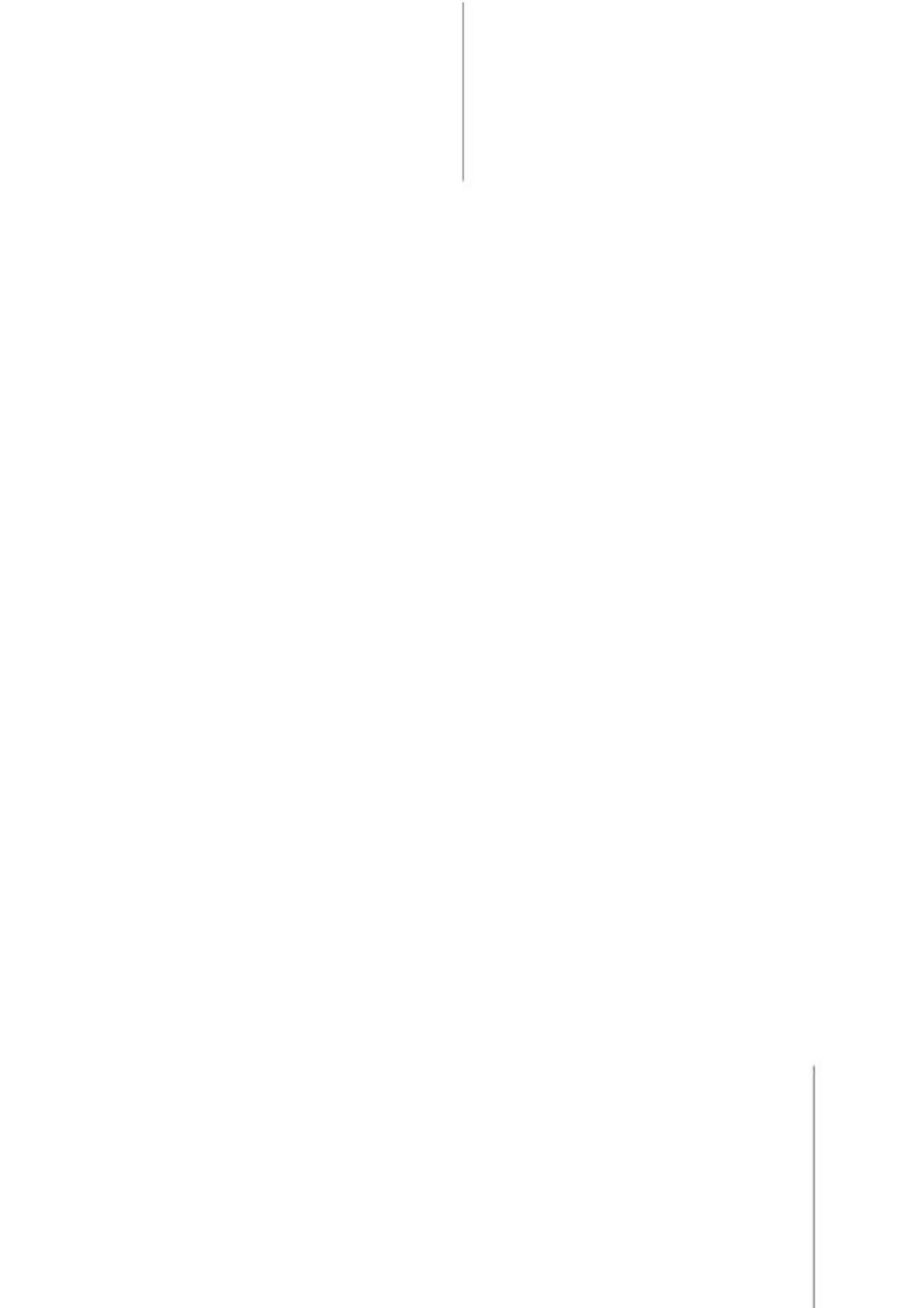
*If desired, guests may choose wine courses
to pair with their tasting menu*

4 glasses | 50

6 glasses | 65

Brigata “spunto di Alessandro Turtulici”	
Totano e olive	25
<i>Squid and olive</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Giardino “iodato”	28
<i>“Iodized Garden”</i>	
Già Classici	
Testa e cuore	26
<i>Head and Hearth</i>	
Asta del pesce di Fiumicino	
Pesce bianco affumicato, caviale, nasturzio, capperi e rosso d’uovo	26
<i>Fish of the day, caviar, nasturtium, capers and egg yolk</i>	
Territorio	
Bruschetta e frutti di mare	25
<i>”Bruschetta” and seafood</i>	

Stagione	
Tagliolini al limone, ricci di mare e burro affumicato	26
<i>Lemon tagliolini, sea urchins and smoked butter</i>	
Omaggio “Ad Antonio Carluccio”	
Bottoncini ai gamberi rosa e zafferano	26
<i>Bottoncini pasta with white prawns and saffron</i>	
Brigata “Spunto di Gabriele Di Lecce”	
Tortellini panna e prosciutto “di tonno”	27
<i>Tortellini with cream and Tuna Ham</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>	



Tradizione	
Broccoli e Arzilla	35
<i>Skatefish and Broccoli</i>	
Tradizione	
Rombo al forno con le patate	38
<i>Baked oven turbot and potatoes</i>	
Asta del pesce di Fiumicino e tradizione	
Pesce di fondale alla Diavola	36
<i>Depth Fish of the day "Devil Style"</i>	
Asta del Pesce di Fiumicino	
Pescato del giorno, radici e salsa verde	39
<i>Fish of the day, roots and green sauce</i>	
Omaggio "A Gerard Passedat, Le Petit Nice"	
Bouillabaisse	50
<i>Bouillabaisse</i>	

Classico	
Cioccolato fondente e dolce di latte	16
<i>Dark chocolate and “dulce de leche”</i>	
Orto	
Semifreddo alle erbe aromatiche	16
<i>Wildherbs semifreddo</i>	
Stagione	
Latte Buono e frutti di bosco	16
<i>True milk and berries</i>	
Ricordo	
Soffiato al pistacchi e salsa al cioccolato bianco	16
<i>Pistacho soufflé</i>	
Territorio	
Tartelletta alle Albicocche e Borgognone di Viterbo	16
<i>Apricot tartlet and Borgonone Blue cheese</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.

