



## Grande Degustazione del Campidoglio

Triglia, anguria, ostrica e pomodoro

----

Cannolo croccante di granciporro, melanzane fiammifero tricolore e origano fresco

----

Girasoli di pasta e ceci ripiena, piovra della Sardegna e acqua di pomodoro

----

Risotto alla pescatora 2021

----

Polpo arrostito del Mar Ligure, insalatina riccia e pesto alla siciliana

----

Filetto di Ricciola di profondità della Sardegna arrostita, finferli, tartufi di mare e caprino fresco

----

Giardino esotico

----

Tarte tatin di pomodori confit, crumble al Parmigiano Reggiano e gelato alla mozzarella di bufala

Il menù viene proposto a 90,00 €

Selezione di vini in abbinamento al menù 40,00 €

Su richiesta disponibile abbinamento Birre e Gin Tonic

## Degustazione 4 piatti

Triglia, anguria, pomodoro e ostrica

----

Pacchero Verrigni, vongole veraci, salicornia, bottarga di muggine, gamberi rosa di Sanremo e pane croccante

----

Come un Wellington di rana pescatrice

----

Giardino esotico

Il menù viene proposto a 65,00 €

Selezione di vini in abbinamento al menù 28,00

Su richiesta disponibile abbinamento Birre e Gin Tonic



## Antipasti crudi

### **Il Crudo di pesci, molluschi e crostacei selvaggi \* (pensato per 1 persona)**

*1 scampi, 1 gamberi blu, 1 gamberi rossi, 1 gambero gobbetto, 1 capesante, carpaccio pesce spada del Mar Ligure, tartare di ricciola, tartare di tonno rosso della Sicilia, calamaro ligure*

38,00 €

### **Tartare di ricciola del Mar Ligure \***

*Condita con acciughe, capperi, limone del Garda*

22,00 €

### **Tartare di tonno rosso della Sicilia \***

*Condita con capperi, olive taggiasche, pomodori datterini confit e burrata pugliese*

22,00 €

### **Carpaccio di spada del Mar Ligure \***

*Condito con guacamole, pomodorini confit, germogli di senape, lime e pepe malesiano*

24,00 €

### **Julienne di Calamaro del Mar Ligure \***

*Condito con limone del Garda, bottarga di muggine e uova di lompo rosse*

20,00 €

### **Variazione di zucchini, gamberi rosa di Sanremo e basilico, caramello salato all'arancia \***

20,00 €

### **Tartare di fassona piemontese. Sale di Cervia, pepe nero Maricha, olio EVO \***

18,00 €

## Degustazione di ostriche

35,00 €

*1 Ostrica L'Etoile* calibro 3 – Mont St. Michel – Normandia (Medaglia d'oro a Parigi miglior ostrica 2015)

*1 Ostrica Royale* calibro 3 – Marennnes et Oleron – Poiteau Charente

*1 Ostrica San Michele* calibro 3 – Lago di Varano – Gargano – Puglia

*1 Ostrica Rosa Tarbouriech* Italia calibro 3 – Laguna di Scardovari – Veneto

*1 Ostrica Regal Selection Or* calibro 3 – West Port – Cloudy Bay – Irlanda

*Le ostriche vengono servite accompagnate da burro salato, limone, scalogno all'aceto di mele della Normandia e pane tostato*

## Antipasti cotti

**Cannolo croccante di granciporro, melanzane fiammifero tricolore e origano fresco \***

24,00 €

**Triglia, anguria, ostrica e pomodoro \***

20,00 €

**Bresaola non bresaola, gelato al blu di capra e riso nero soffiato\***

20,00 €

## Primi

**Girasoli di pasta e ceci ripiena, Piovra della Sardegna e acqua di pomodoro \***

18,00 €

**Risotto alla pescatora 2021 \***

24,00 €

**Fusilloni di grano duro Mancini, polpa di peperone rosso, crema di bufala e tapenade di olive taggiasche \***

18,00 € aggiunta di Cozze pescate in profondità + 4,00 €

**Paccheri Verrigni alle vongole veraci, salicornia, tartare di gamberi rosa, bottarga di Muggine \***

24,00 €

## Secondi

### **Catalana di astice, scampi e gamberi – per 2 persone \***

1 astice intero (500g), 6 scampi della Sardegna, 4 gamberi rossi della Sicilia, 4 gamberi blu della Caledonia, salsa di pomodoro crudo e verdure in pinzimonio (senza cipolla)

80,00 €

### **Pesce selvaggio pescato in crosta di sale marino \***

9,50 € l'etto

### **Tempura di pesci, molluschi e crostacei \***

28,00 €

### **Polpo arrostito del Mar Ligure, insalatina riccia, pesto alla siciliana \***

26,00 €

### **Filetto di Ricciola di profondità della Sardegna, finferli, tartufi di mare e caprino fresco \***

30,00 €

### **Come un Wellington di rana pescatrice \***

Filetto di rana pescatrice, cotto e servito in sfoglia croccante, farcito con funghi champignon, guanciale, salsa di crostacei

32,00 €

### **Filetto di vitello arrostito, foie gras, pan brioche, tartufo nero e salsa al marsala \***

30,00 €

## Contorni

### **Insalata mista**

8,00 €

### **Caponata tradizionale alla siciliana \***

8,00 €

### **Patate ratte arrostitite \***

8,00 €

### **Insalata di verdura cotta alla livornese \***

10,00 €

## Dolci

**Mousse di cioccolato fondente Guanaja Grand Cru 70%, cioccolato bianco e salsa di lamponi**

10,00 €

**Tarte tatin di pomodori confit, crumble al parmigiano e gelato alla mozzarella di bufala \***

14,00 €

**Giardino esotico**

9,00 €

**Panna cotta con gelatina di pere, insalatina di melone tricolore all'olio EVO e verbena \***

9,00 €

**American cheese cake con salsa al caffè di Gianni Frasi, caramello di aceto balsamico e nocciole piemontesi \***

9,00 €

**Gelati e sorbetti artigianali \***

3,00 €

**Le porzioni divise a metà vengono quantificate 2,00 € in più, per giustificare l'utilizzo del piatto e delle posate**

### **Informazioni sulla lavorazione delle materie prime**

Tutti i nostri prodotti vengono abbattuti per preservare e garantire l'eccellente qualità originaria.

\*

Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato 3, sez. 8, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto 3,00 €

Acqua e Caffè 3,00 €



## **Campidoglio Big Tasting**

Red mullet, watermelon, oyster and tomato

----

Crab crispy Cannolo (Roll); tricolor aubergine and fresh oregano

----

Sun flower pasta with chickpeas; octopus from Sardegna and tomato water

----

Seafood risotto 2021

----

Roasted octopus Ligurian sea with crunchy salad, sicilian pesto

----

Roasted Amberjack from Sardegna; finferli mushrooms; sea truffles and goat cheese

----

Exotic Garden

----

Tarte tatin with confit tomatoes and mozzarella ice cream

The menù is 90,00 €

The selection of wines in pairing with the menù is 40,00 €

On request is possible beer and gin tonic pairing is available

## **4 Dishes Tasting**

Red mullet, watermelon, oyster e tomato

----

Paccheri Verrigni with clams, glasswort, pink prawns tartare and grey mullet bottarga

----

Monkfish Wellington (Monkfish fillet) in puff pastry with champignon mushrooms and pig cheek

----

Exotic Garden

The menù is 65,00 €

The selection of wines in pairing with the menù is 28,00 €

On request is possible beer and gin tonic pairing is available



## Raw Appetizers

### **The raw fish and shellfishes (for one person)\***

*1 scampo, 1 blue prawn, 1 pink prawn, 1 red prawn, 1 scallop, swordfish carpaccio, amberjack tartare, bluefin tuna tartare and squids*

38,00 €

### **Amberjack Tartare from Ligurian Sea \***

*It is proposed with black olives, capers and lemon marmelade*

22,00 €

### **Bluefin tuna tartare \***

*It is proposed with confit cherry tomatoes, capers, taggiasca olives and burrata cheese*

22,00 €

### **Swordfish Carpaccio from Ligurian Sea\***

*It is proposed with guacamole, confit tomatoes, lime and black pepper from Malaysia*

24,00 €

### **Calamari (Squids) from Ligurian Sea\***

*It is proposed with grey mullet bottarga, lemon and Lompo fish red eggs*

20,00 €

### **Different forms of zucchini, pink shrimps tartare from Sanremo and orange salted caramel \***

20,00 €

### **Beef tartare Fassona, Cervia salt, black pepper Maricha, extra virgin olive oil \***

18,00 €

## Tasting of oysters 35,00 €

*1 Oyster L'Etoile nr. 3 – Mont St. Michel – Normandia (Gold medal in 2015)*

*1 Oyster Royale nr. 3 – Marennes et Oleron – Poiteau Charente*

*1 Oyster San Michele nr. 3 – Lago di Varano – Gargano – Puglia*

*1 Oyster Rosa Tarbouriech Italia nr. 3 – Laguna di Scardovari – Veneto*

*1 Oyster Regal Selection Or nr. 3 – West Port – Cloudy Bay – Irlanda*

*Our oysters are served with salted butter, lemon, black bread and union sauce*

## Cooked Appetizers

Crab crispy Cannolo (Roll); tricolor aubergine and fresh oregano \*  
20,00 €

Red mullet, watermelon, oyster and tomato \*  
20,00 €

Beetroot with blu goat cheese ice cream that remember the bresaola \*  
20,00 €

## First courses

Sun flower pasta with chickpeas, octopus from Sardegna and tomatoes water \*  
18,00 €

Seafood risotto 2021

24,00 €

Fusilloni with red peper sauce; buffalo cream; black olives \*  
18,00 € addict depth mussels from Pellestrina + 4,00 €

Paccheri Verrigni with clams, glasswort, pink prawns tartare and grey mullet bottarga \*  
24,00 €



## Main courses

Campidoglio' Catalana - for 2 people

1 Blu Lobster (500 gr), 6 scampi from Sardegna, 4 red prawns, 4 blue prawns and tomatoes sauce with vegetables (no onion) \*

80,00 €

Savage fish in crost of salt \*

9,50 € for 100 gr

Fish and shelfishes Tempura\*

28,00

Roasted octopus Ligurian sea with crunchy salad, sicilian pesto \*

26,00 €

Roasted Amberjack from Sardegna; finferli mushrooms; sea truffles and goat cheese \*

30,00 €

Monkfish wellington (Monkfish fillet) in puff pastry with champignon mushrooms and pig cheek \*

32,00 €

Roasted veal fillet, foie gras escalope, brioche bread, black truffle and marsala sauce \*

30,00

## Side dishes

Mix salad

8,00 €

Vegetable Caponata \*

8,00 €

Roasted potatoes \*

6,00 €

Salad cooked in the Livorno style \*

10,00 €

## Desserts

Chocolate mousse Guanaja Grand Cru 70%, white chocolate and raspberries sauce \*  
10,00 €

Tarte tatin with confit tomatoes and mozzarella ice cream \*  
14,00 €

Exotic Garden \*  
9,00 €

Coffee Panna Cotta, pear jelly, tricolor melon salad, extra virgin olive oil, lemon grass \*  
9,00 €

American cheese cake with coffee sauce, caramel and hazelnut \*  
9,00 €

Different Ice cream and Sorbet\*  
3,00 €

Portion divided in half are quantified 2,00 € more to justify the use of the plate and cutlery

Information about the processing of our raw materials  
All our products are frozen (by law) to preserve and guarantee excellent original quality.

\*

Food subjected to preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Regulation (CE) 853/0, annex 3, section 8, chapter 3, letter D, point 3.

Covert 3,00 €  
Water and Coffee 3,00 €