

## À LA CARTE MENU

### RAW APPETIZERS

- BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND RED PRAWNS - 18€ (2,8)
- MARINATED LOCAL ANCHOVIES - 14€
- BALFEGÓ BLUEFIN TUNA TARTARE\* - 18€ (4)
- CATCH OF THE DAY TARTARE\* - 15€ (4)
- SALMON TARTARE\* - 14€ (4)
- SELECTION OF THREE TARTARES - 28€ (4)
- CATCH OF THE DAY CARPACCIO\* - 15€ (4)
- RED PRAWN CARPACCIO\* - 25€ (2)
- RED PRAWNS\* - 7€ (2)
- LANGOUSTINES\* - 8€ (2)
- SIBERIAN CAVIAR 10 G - 35€ (4)
- OSETRA CAVIAR 10 G - 50€ (4)
- D'ELITE LA PETIT OYSTER - 5€ (5)
- D'ELITE SUPER SPECIALE OYSTER - 6€ (5)
- AMÉLIE XO OYSTER - 6€ (5)

### COOKED APPETIZERS

- SEAFOOD SALAD - 15€ (4,2,10)
- Squid, octopus, cuttlefish, Leccino olives and carrot & celery julienne
- CATALAN-STYLE OCTOPUS - 16€ (1,2,3)
- Potatoes, fresh cherry tomatoes and onion
- BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES - 18€ (1,8,4)
- Multigrain bread, Normandy butter and Cantabrian anchovies
- MUSSEL SAUTÉ - 15€ (1,5)

### FIRST COURSES

- MANCINI SPAGHETTONE WITH CLAMS AND BASIL - 20€ (1,4)
- MANCINI LINGUINE WITH RED PRAWN ESSENCE AND RED PRAWN TARTARE - 30€ (1,2,4)
- FRESH EGG TONNARELLI WITH CATCH OF THE DAY - 28€ (3,4)

PESCHERIA  
**URBANO**  
BISTROT DI MARE

**MAIN COURSES**

CLAM SAUTÉ - 20€ (1,5)  
FRIED SQUID - 20€ (1,4)  
CATCH OF THE DAY FILET - 30€ (3,10)  
SLICED Balfegó TUNA STEAK - 28€ (4)  
SALMON FILLET - 15€ (4)  
CANADIAN LOBSTER - 8€ /100g\*\*\*  
BLUE LOBSTER - 12€ /100g\*\*\*  
LOBSTER - 18€ /100g\*\*\*

**FROM THE FISH COUNTER**

CATCH OF THE DAY - 8€ /100g\*\*\*  
(SPIGOLA, ORATA, DENTICE, SCORFANO, GALLINELLA, TRIGLIA, FRAGOLINO, PAGRO)

\*\*\*PRODOTTO ACQUISTABILE SOLO PER INTERO

\*PRODOTTO ABBATTUTO \*\* PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE

Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004,  
allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 Killed  
product in compliance with regulation

**SIDE DISHES**

SEASONAL VEGETABLES - 7€  
MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES - 7€  
ROASTED POTATOES - 6€

**BEVERAGES**

ACQUA NATURALE "FILETTE" 0,75 - 4€  
ACQUA FRIZZANTE "FILETTE" 0,75 - 4€  
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,5 - 4€  
COCA COLA - 5€  
COCA COLA ZERO - 5€

**EXTRAS**

ESPRESSO - 2.5€  
DIGESTIF - 5€  
SPIRITS - 10€

**DESSERTS**

SEASONAL FRUIT 8€  
SORBETTO AL LIMONE- 7€ (8)  
TIRAMISÙ 8€ (1,3,8)

COVER CHARGE - 3€

\*PRODOTTO ABBATTUTO \*\* PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE

Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004,  
allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 Killed  
product in compliance with regulation

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente. Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11 1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan

ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: •  
• Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio\* •  
• Maltodestrine a base di grano\* • Sciroppi di glucosio a base di orzo • Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti derivati. 3.

Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e

prodotti derivati tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco

6. Arachidi e prodotti derivati. 7. Soia e

prodotti derivati.

- Olio e grasso di soia raffinato\* • tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturalae, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia • Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

8. Latte e prodotti derivati, (compreso il lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

9. Frutta a guscio: cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh)

K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

10. Sedano e prodotti derivati 11. Senape e prodotti derivati. 12. Semi di sesamo e prodotti derivati. 13. Lupini e prodotti derivati. 14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi

come SO<sub>2</sub>, tale da calcolarsi per i prodotti come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Nei crostacei possono essere presenti solfiti. Prodotti ittici crudi: procedure basate sul metodo HACCP previste all'art. 5 del Regolamento CE n.852/2004. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un laboratorio in cui possono essere presenti i seguenti allergeni: Glutine, soia, frutta secca, arachidi, sesamo, latte, uova, pesce, sedano, crostacei, fave e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crociata. LO STAFF È A TUA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI. L'attività viene svolta all'interno dello stesso locale pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione incrociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.