



# QUATTROPASSI AL PESCATORE

Il Pescatore è una celebrazione del mare sardo; un riflesso del suo ritmo, della sua tranquillità e della sua leggerezza. Rispettando la stagionalità, la località e il processo, il menu offre un perfetto equilibrio di sapori tra terra e mare. Il Pescatore è un posto per apprezzare il momento e testimoniare un'armonia unica tra le persone e il luogo.

*Il Pescatore is a celebration of the Sardinian sea; a reflection of its rhythm, tranquility and lightness. Respecting seasonality, locality and process, the menu offers a perfect balance of flavours between land and sea.*

*Il Pescatore is a place to appreciate the moment and to witness a unique harmony between people and place.*

*Antonio Mellino - Francesco Raiola*

# I Consigli dello Chef

## Chef's Suggestions

### Il Pescatore

#### Il Bollito di Mare in Citronette

*gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole*

#### Stewed Seafood in Citronette

*shrimps, cuttlefishes, squid, white fish, octopus, mussels, clams*

(2,4,9,10,12,14) (\*\*)

40

#### La Tagliatella di Calamaro

*bottarga, citronette e gel al limone*

#### Squid Tagliatelle

*bottarga, citronette and lemon*

(2,4,10,14) (\*\*)

38

### I Tagliolini

*all'uovo, ragù di crostacei e pistilli di zafferano di San Gavino*

#### Fresh Tagliolini Pasta

*crustaceans ragù and San Gavino saffron pistils*

(1,2,3,4,9,12,14) (\*\*)

40

### Il Rombo Scottato

*con variazione di topinambur*

#### Seared Turbot

*with variation of topinambur*

(2,4,7,8,12,14) (\*\*)

45

### Il Babà

*inzuppato in bagna speziata, rum, crema al profumo di vaniglia*

#### Babà

*soaked in spiced syrup, rum, vanilla-scented cream*

(2,4,12,14)

22

### La Sardegna

#### La Tartare di Tonno

*olio EVO, limone, avocado e patate dolci croccanti*

#### Tuna Tartare

*EVO oil, lemon, avocado and crunchy sweet potatoes*

(2,4,10,12,14) (\*\*)

32

### Il Gambero Rosso

*datterini appassiti, cialda di pane, sedano, crema di stracciatella all'olio e basilico*

#### Red Prawn

*on dried plum tomato, bread, celery and*

*creamy stracciatella with basil oil*

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (\*\*)

32

### La Fregula Sarda

*alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al profumo di basilico*

#### Sardinian Fregula

*with Tyrrhenian seafood, slightly spicy and basil flavored*

(1,2,4,9,12,14) (\*\*)

35

### Il Filetto di Spigola

*cavolo pak choi, patata schiacciata al limone e salsa ai lupini di mare*

#### Sea Bass

*pak choi cabbage, lemon mashed potato and sea lupin sauce*

(2,4,12,14) (\*\*)

38

### Le Millefoglie

*con crema diplomatica e lamponi*

#### Millefeuille

*with vanilla cream and raspberries*

(1,3,5,6,7,8,10,11)

18

## Oyster Bar

### Plateau Royale (min 2 pax) (2,3,4,7,9,10,12,14) (\*\*)

400

2pz scampi reali al vapore, 1/2 astice al vapore, 4pz cozze al vapore, buccine al vapore, assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, 2pz capesante, 2pz tartufi, 2pz fasolari

*2pcs steamed royal langoustines, 1/2 steamed lobster, 4pcs steamed mussels, steamed whelk, 10 oysters assortment, 2pcs langoustines, 2pcs red shrimps, 2pcs scallops, 2pcs sea truffles, 2pcs bean clams*

### Plateau Pescatore (min 2 pax) (2,3,4,7,9,10,12,14) (\*\*)

200

Assortimento di 10 ostriche, 2pz scampi, 2pz gamberi rossi, 2pz capesante al naturale, 2pz tartufi, 2pz fasolari, buccine al vapore

*10 oysters assortment, 2pcs langoustines, 2pcs red shrimps, 2pcs natural scallops, 2pcs sea truffles, 2pcs bean clams, 2pcs steamed whelk*

### Frutti di Mare - Crustaceans and Molluscs (2,3,4,7,9,10,12,14) (\*\*)

Gamberi Rossi	Scampi Locali	Tartufi di Mare Locali
Red Shrimps	Local Langoustines	Local Sea Truffles

75 (5 pz)

75 (5 pz)

4 (1 pz)

### Ostriche - Oysters (2,4,6,8,10,12,14)

Gillardeau	Di Sardegna	Tsarskaya
10	10	10

Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità del mercato del giorno  
*Ingredients may change based on the market availability of the day*

Beluga  
30gr / 50gr  
400/480

## Pescatore Exclusive Caviar

(1,2,3,4,7,10,12,14)

Oscietra  
30gr / 50gr  
230 / 280

La selezione di caviale sarà accompagnata da le guarnizioni classiche  
*The selection of caviar will be accompanied by classic garnishes*

## Crudi di Mare

### La Ricciola alla Bella Donna

*coulis di datterini, capperi, olive e origano*  
(2,4,14) (\*\*)

32

### La Tartare di Tonno

*olio EVO, limone, avocado e patate dolci croccanti*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

32

### Carpaccio di Spigola

*con pesche nectarine al basilico, king crab, riduzione del frutto della passione*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

35

### Lo Scampo al Lime

*pepe di java, acqua di mela verde e caviale Oscietra*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

45

## Raw

### Yellowtail

*coulis of plum tomatoes, capers, olives and oregano*  
(2,4,14) (\*\*)

### Tuna Tartare

*EVO oil, lemon, avocado and crunchy sweet potatoes*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

### Sea Bass Carpaccio

*with peaches, basil nectarines, king crab, passion fruit reduction*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

### Lime Langoustines

*java pepper, green apple water and Oscietra caviar*  
(2,4,10,12,14) (\*\*)

## SIGNATURE

### Il Gambero Rosso

*datterini appassiti, cialda di pane, sedano, crema di stracciatella all'olio e basilico*  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (\*\*)

32

### Red Prawn

*on dried plum tomato, bread, celery and creamy stracciatella with basil oil*  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (\*\*)

## Antipasti

- La Burrata V** 25  
*con pomodorini colorati e basilico*  
(7)
- Lo Spiedo di Polpo Arrosto** 36  
*su zucchine alla scapece*  
(2,4,12,14) (\*\*)
- I Fiori di Zucca Ripieni di Mozzarella** 28  
*ricotta, acciughe e salsa agrodolce agrumata*  
(1,3,4,7,12,14)
- L'Insalata d'Astice** 42  
*con bouquet vegetale, tartare di mango e dressing al frutto della passione*  
(2,4,9,10,12,14) (\*\*)

---

### SIGNATURE

---

- La Tagliatella di Calamaro** 38  
*bottarga, citronette e gel al limone*  
(2,4,10,14) (\*\*)
- Il Bollito di Mare in Citronette** 40  
*gamberi, seppie, calamari, bianco di pesce, polpo, cozze, vongole*  
(2,4,9,10,12,14) (\*\*)

## Starters

- Burrata V**  
*with fresh tomatoes and basil*  
(7)
- Roasted Octopus Skewer**  
*on courgette and vinegar sauce*  
(2,4,12,14) (\*\*)
- Mozzarella Stuffed Courgette Flower**  
*ricotta, anchovies sweet and sour citrus sauce*  
(1,3,4,7,12,14)
- Lobster Salad**  
*with vegetable bouquet, mango tartare and passion fruit dressing*  
(2,4,9,10,12,14) (\*\*)

- Squid Tagliatelle**  
*bottarga, citronette and lemon*  
(2,4,10,14) (\*\*)
- Steamed Seafood in Citronette**  
*shrimps, cuttlefishes, squid, white fish, octopus, mussels, clams*  
(2,4,9,10,12,14) (\*\*)

## Specials

- Il Pescato del Giorno** (2,4,10,14) (Ogni 100g) 25  
*Al forno con patate, olive, capperi, pomodorini, verdure di stagione e pistilli di zafferano*  
*Alla griglia con un contorno a scelta*  
*In crosta di sale*
- L'Astice Blu del Mediterraneo** (Ogni 100g) 30  
*Alla Catalana*  
*In Salsa con pasta a scelta*  
*Alla griglia con contorno a scelta*
- L'Aragosta** (Ogni 100g) 30  
*Alla Catalana*  
*In Salsa con pasta a scelta*  
*Alla griglia con contorno a scelta*
- Catch of the Day**  
*Baked with potatoes, olives, capers, tomatoes, seasonal vegetables and saffron pistils*  
*Grilled with a side dish of your choice*  
*In a salt crust*
- Blue Mediterranean Lobster**  
*Catalan Style*  
*With pasta of your choice*  
*Grilled with a side of your choice*
- Spiny Lobster**  
*Catalan Style*  
*With pasta of your choice*  
*Grilled with a side of your choice*

## Primi

### I Ravioli al Fior di Latte

*e ricotta, in salsa di pomodori rossi e gialli  
spellati al Parmigiano Reggiano 24 mesi e  
basilico*

(1,3,7) (\*\*)

### Gli Spaghetti di Vicidomini

*con nudo di vongole e bottarga di Cabras*

(1,2,4,12,14) (\*\*)

### I Cavatelli

*con scorfano, il suo ristretto e polvere di peperoni  
cruschi*

(1,2,4,9,12,14) (\*\*)

### I Tagliolini

*all'uovo, ragù di crostacei e  
pistilli di zafferano di San Gavino*

(1,2,3,4,9,12,14) (\*\*)

### Le Linguine alla Nerano V

*mantecate con zucchine fritte e i suoi fiori, basilico  
e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi*

(1,7)

### La Fregula Sarda

*alle delizie del Tirreno, leggermente piccante al  
profumo di basilico*

(1,2,4,9,12,14) (\*\*)

## First Courses

### Fior di Latte Ravioli

*filled with ricotta cheese, in red and yellow  
tomatoes sauce, 24 months aged Parmesan  
cheese and basil*

(1,3,7) (\*\*)

### Vicidomini's Spaghetti

*with clams and Cabras mullet bottarga*

(1,2,4,12,14) (\*\*)

### Cavatelli Pasta

*scorpionfish with his restricted juice and pepper  
powder*

(1,2,4,9,12,14) (\*\*)

### Fresh Tagliolini Pasta

*crustaceans ragù and San Gavino saffron pistils*

(1,2,3,4,9,12,14) (\*\*)

---

## SIGNATURE

---

32

### Nerano Linguine V

*creamed with fried courgette and its flower,  
basil and 24 months aged Parmesan cheese*

(1,7)

35

### Sardinian Fregula

*with Tyrrhenian seafood, slightly spicy and  
basil flavored*

(1,2,4,9,12,14) (\*\*)

V Piatto vegetariano

V Vegetarian meal

I prezzi si intendono in Euro  
Coperto 12 pp – IVA incl.

Prices are in Euros  
Cover charge 12 pp – VAT incl.

## Secondi

### **Il Rombo Scottato**

*con variazione di topinambur  
(2,4,7,8,12,14) (\*\*)*

### **Il Filetto di Spigola**

*cavolo pak choi, patata schiacciata al limone  
e salsa ai lupini di mare  
(2,4,12,14) (\*\*)*

### **Il Calamaro Ripieno**

*alla mediterranea e scottato alla lionese,  
scarole ripassate con uvetta e pinoli  
(1,2,4,8,12,14) (\*\*)*

### **Le Costolette d'Agnello**

*alla lionese con millefoglie di patate al pecorino,  
senape in agro e jus all'aceto di lamponi  
(8,7,10,12) (\*\*)*

### **La Parmigiana V**

*classica di melanzane  
(1,7)*

## Main Courses

### **45 Seared Turbot**

*with variation of topinambur  
(2,4,7,8,12,14) (\*\*)*

### **38 Filet of Sea Bass**

*pak choi cabbage, lemon mashed potato  
and sea lupin sauce  
(2,4,12,14) (\*\*)*

### **38 Stuffed Squid**

*mediterranean style and lyonnaise-style seared,  
escarole sautéed with raisins and pine nuts  
(1,2,4,8,12,14) (\*\*)*

### **40 Lamb Chops**

*Lyonnaise-style, millefeuille potatoes with pecorino  
cheese, sour mustard and raspberry vinegar jus  
(7,8,10,12) (\*\*)*

### **35 Parmigiana V**

*traditional aubergine parmigiana with tomato sauce  
and parmesan cheese  
(1,7)*

---

## SIGNATURE

---

### **Il Fritto del Pescatore**

*con verdure in pastella e salsa tartara  
(1,2,3,4,7,10,12,14) (\*\*)*

### **Il Filetto di Vitello**

*da latte, con verdure di stagione e salsa  
perigord con tartufo nero estivo  
(1,7,8,9,12) (\*\*)*

### **40 Fisherman's Fry**

*with battered vegetable and tartar sauce  
(1,2,3,4,7,10,12,14) (\*\*)*

### **40 Veal Fillet**

*with seasonal vegetable and perigord sauce with  
black summer truffle  
(1,7,8,9,12) (\*\*)*

---

## Le Verdure

### **Verdure alla Griglia V**

### **Spinaci Freschi V**

*saltati con aglio, olio e peperoncino  
(7)*

### **Patate Arrosto V**

*(7)*

### **Asparagi Sauté V**

*(7)*

## Vegetables

### **18 Grilled Vegetables V**

### **20 Fresh Spinach V**

*sautéed with garlic, olive oil and chilli pepper  
(7)*

### **18 Baked Potatoes V**

*(7)*

### **20 Sautéed Asparagus V**

*(7)*

## Dessert

### Lo Sferamisù

*mousse al mascarpone con savoiardi al caffè  
in un velo di cioccolato croccante*  
(1,3,7,8) (\*\*)

### Le Millefoglie

*con crema diplomatica e lamponi*  
(1,3,5,6,7,8,10,11)

### La Tartelletta

*ai due cioccolati, pralinato di arachidi al profumo  
di rum e sorbetto ai lamponi*  
(1,3,5,7,8)

### Il Babà

*inzuppato in bagna speziata, rum,  
crema al profumo di vaniglia*  
(1,3,7,8)

### Il Girogelato V

*al pistacchio mantecato al momento (500g)*  
(7,8) (\*\*)

### Semifreddo allo Zenzero

*lime e menta su tartare di ananas speziata e  
frullato di fragole*  
(3,7,8) (\*\*)

### La Tagliata

*mista di frutta di stagione*

## Desserts

### 18 Sferamisù

*Mascarpone mousse with coffee savoiardi biscuits and  
crispy chocolate*  
(1,3,7,8) (\*\*)

### 18 Millefeuille

*with vanilla cream and raspberries*  
(1,3,5,6,7,8,10,11)

### 20 Tartlet

*with two chocolates, peanut praline rum flavored  
and raspberry sorbet*  
(1,3,5,7,8)

### 22 Babà

*soaked in spiced syrup, rum, vanilla-scented cream*  
(1,3,7,8)

### 45 Girogelato V

*pistachio ice cream made "à la minute" (500g)*  
(7,8) (\*\*)

### 22 Ginger Semifreddo

*lime and mint on spiced pineapple tartare and  
strawberry smoothie*  
(3,7,8) (\*\*)

### 18 Fruit Tagliata

*seasonal fruit selection*

## Allergeni - Allergens

(1) Glutine	(1) Gluten	(8) Frutta a guscio	(8) Nuts
(2) Crostacei	(2) Crustaceans	(9) Sedano	(9) Celery
(3) Uova	(3) Eggs	(10) Senape	(10) Mustard
(4) Pesce	(4) Fish	(11) Sesamo	(11) Sesame
(5) Arachidi	(5) Peanuts	(12) Anidride Solforosa	(12) Sulphur dioxide
(6) Soia	(6) Soya	(13) Lupino	(13) Lupin
(7) Latticini	(7) Milk	(14) Molluschi	(14) Molluscs

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze

Please indicate any allergies or intolerances

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

(\*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Ingredients marked with (\*) are frozen.

(\*\*) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.  
Ingredients marked with (\*\*) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness.

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004.  
The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004.