

al Baretto

SAN MARCO

ANTIPASTI

Burrata e Pappa con Alici di Cetara e Basilico di Prà	18
Asparagi Gratinati Asparagi di bassano del grappa Gratinati al Parmigiano e Pane Toscano	17
Fiori di Zucca Ripieni di Ricotta di Cabras, Pomodoro del Piennolo, Alici e Parmigiano "Vacche Rosse"	19
Le Puntarelle con Aceto di Champagne e Alici di Cetara	18
Peperoni Tonnati Ripieni di Salsa alle Acciughe e Filetto di tonno con Capperi di Pantelleria	19
Acciughe Galiziane al Sale con Burro di Normandia, Peperone di Carmagnola e Pan Brioche	19
Tartare di Scampi con Avocado Hass e Limone di Sorrento	24
Polpo e Patate con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà	21
Crocchetta di Baccalà con Mayo Piccante e Castelfranco	19
Carpaccio di Ricciola Nostrana Aji Amarrillo e Aneto Selvatico	21
Astice Laccato alla Catalana Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	36

ANTIPASTI SPECIALI

Carpaccio di Tonno Bis di Tonno Ventresca, Filetto e Condimenti	24
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	25
Ventresca di Tonno Scottata Tonno, Peperone Spellato, Panna acida e Demi Glace di Mare	25
Cannellone Cacio e Pepe con Coste, Gallinella, Salsa al Pecorino e Maggiorana	21
Ravioli alla St.Jacques ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Pregiato	25
Insalata di King Crab Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	41
- RAW -	
Plateau al Baretto (min. 2 persone) 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 Scampi Norvegesi, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	35pp
Selezione di Ostriche 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 Ostriche Tarbouriech, 2 Ostriche David Hervé Huîtres	45
Dal market il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d	

CONTORNI

PATATE AL JOSPER 8
CICORIA RIPASSATA 8
POMODORO E CIPOLLA 8
FUNGHI DI STAGIONE 11/15
CICORIA AL PEPERONCINO 8
PURÈ DI PATATE 10
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO 16

PRIMI

Pasta Fresca fatta da noi

Raviolo Aperto ripieno di Zucca Mantovana e Robiola Fondente	24
Spaghetti Vongole e Bottarga Vongole Veraci e Bottarga di Muggine	26
Malloreddus all'Arrabbiata 🌶️ Calamaro, Vongola, Cozza, Datterino Rosso e Peperoncino Verde	25
Gnocchetti ai Calamaretti Spillo Seppia, Bisque, Pomodoro Giallo del Piennolo e Basilico	26
Linguina Monograno all'Astice Datterino Rosso e Grattata di Cedro	36
Tagliolini al Tartufo Tagliolini Freschi e Tartufo Nero	28
Risotto Zafferano e Gamberi con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	28

SECONDI AL JOSPER

Ombrina e Purè Erba cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi Glace	29
Pescato Alla Mediterranea con Datterino Rosso e Giallo, Capperi e Basilico	29
Merluzzo Croccante con Pisello alla Mentuccia e Limone di Sorrento	27
Polpo alla Brace Fungo Cardoncello, Puntarelle, Patate e Salsa alla Nduja	31
Astice al Beurre Blanc su Pane abbrustolito e Agretti in agro	36

Black Cod Yuzu Miso Black Cod con Funghi di Stagione e Asparago Bianco	46
----------------------------------------------------------------------------------	----

Dal market al Josper il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d.

al Baretto

SAN MARCO

APPETIZERS

Burrata e Pappa 18
Burrata, Tomato Pappa, Anchovies and Basil

Asparagi Gratinati 17
Bassano del Grappa Asparagus au gratin with
Parmesan Cheese and Tuscan bread

Fiori di Zucca 19
Stuffed Zucchini Flowers with Ricotta, Piennolo Tomato,
Anchovies, and 'Vacche Rosse' Parmesan Cheese

Le Puntarelle 18
Puntarelle with Champagne Vinegar and Anchovies

Peperoni Tonnati 19
Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets
with Pantelleria Capers

Acciughe Galiziane 19
Anchovies salted with Normandy butter,
Carmagnola Peppers and Pan Brioche

Tartare di Scampi 24
Scampi Tartare with Avocado and Sorrento Lemon

Polpo e Patate 23
Octopus and Potatoes with Grilled Belgian Endive and
Prà Pesto

Crocchetta di Baccalà 19
Salt Cod Croquette with Spicy Mayo and Radicchio

Carpaccio di Ricciola Nostrana 21
Yellowtail Carpaccio with Aji Amarillo and Wild Dill

Astice laccato alla Catalana 36
Lobster, Camone Tomato, Tropea Onion,
Green Celery and Prà Basil

SPECIAL APPETIZERS

Carpaccio di Tonno 24
Bis of Tuna: Ventresca, Fillet, and Accompaniments

Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras 25
Purple Prawn Carpaccio and Foie Gras
with Frisee salad and Vinaigrette

Ventresca di Tonno Scottata 25
Tuna, Peeled Pepper, Sour cream and Demi Glace

Cannellone Cacio e Pepe 21
Cannelloni stuffed with Chard Ribs, Gurnard, Pecorino
Sauce and Marjoram

Ravioli alla St. Jacques 25
Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle

Insalata di King Crab 41
Avocado Hass, Camone Tomato, Salmon Roe and
Baby Jam

- RAW -

Plateau al Baretto (minimum 2 people) 35pp
2 Gillardeau Oysters, 2 Fine de Claire Oysters,
2 Norwegian Scampi, 2 Purple Shrimps, 2 Scallops

Selezione di Ostriche 45
2 Gillardeau Oysters, 2 Fine de Claire Oysters,
2 Tarbouriech Oysters, 2 David Hervé Huitres Oysters

**Catch of the day from the market in various
preparations** (according to availability)

SIDE DISHES

JOSPER GRILLED POTATOES 8
SAUTÉED CHICORY 8
TOMATO AND ONIONS 8
SEASONAL MUSHROOMS 11 / 15
CHILI PEPPER CHICORY 8
MASHED POTATOES 10
MASHED POTATOES WITH TRUFFLES 16

FIRST COURSE

Fresh Pasta made by us

Raviolo Aperto 24
Open Raviolo stuffed with Pumpkin and Creamy
Robiola Cheese

Spaghetti Vongole e Bottarga 26
Spaghetti with Clams and Mullet Roe

Malloreddus all'Arrabbiata 25
Malloreddus Pasta with Squid, Clam, Mussel,
Red Datterino and Green Chilli

Gnocchetti ai Calamaretti Spillo 26
Gnocchetti with Cuttlefish, Bisque, Yellow Tomato and Basil

Linguina Monograno all'Astice 36
Linguine with Lobster, Red datterino and grated Citron

Tagliolini al Tartufo 28
Fresh Tagliolini Pasta and Black Truffle

Risotto Zafferano e Gamberi 28
Risotto with Saffron pistils and Purple Shrimp Tartare

MAIN COURSE BY THE JOSPER

Ombrina e Purè 29
Croaker, purée, Chives, Chili Peppers, Shallots and Demi
Glacé

Pescato Alla Mediterranea 29
Mediterranean Style Fish with Red and Yellow
Datterino Tomatoes, Capers and basil

Merluzzo Croccante 27
Crispy cod with Mint Pea and Sorrento Lemon

Polpo alla Brace 31
Grilled Octopus, Cardoncello Mushroom, Puntarelle,
Potatoes and sweet Nduja sauce

Astice al Beurre Blanc 36
Lobster in Beurre Blanc, Toasted bread and Agretti in agro

Black Cod 46
Yuzu, Miso Black Cod with Seasonal Mushrooms and
White Asparagus

**Catch of the day from the market in various
preparations by the Josper** (according to availability)