

ANTIPASTI

Pappa, Burrata e Alici con Alici di Cetara e Basilico di Prà	19
Puntarelle e Seppie con Seppia arricciata al Josper e Alici di Cetara	20
Moscardini e Polenta con ristretto di mare e Pomodoro del Piennolo	21
Peperoni Tonnati Ripieni di Salsa alle Acciughe e Filetto di Tonno con Capperi di Pantelleria	20
Acciughe Galiziane al sale con burro di Normandia, Peperone di Carmagnola e Pan Brioche	21
Tonno Rosso e Topinambur con Verza ai Carboni, Uvetta e Olive Kalamata	26
Tartare di Scampi con Avocado Hass e Limone di Sorrento	24
Polpo e Patate con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà	23
Baccalà alla Veneta in umido con Caponata di Melanzana, Cipolla di Tropea e Basilico	22
Tagliata di Branzino Branzino, Carciofo Spina Infornato e Bottarga di Muggine	24
Astice Laccato alla Catalana Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	39

Coperto 5

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se  
desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

ANTIPASTI SPECIALI

Bis di Tonno Carpaccio di Ventresca di Tonno, Filetto e Condimenti	25
Carpaccio di Ricciola Nostrana Aji Amarrillo e Aneto Selvatico	25
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	26
Triglia Marinata ai Semi di Senape, Acciuga di Cetara e Maionese alle Erbe Selvatiche	22
Ravioli alla St'Jaques ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Pregiato	26
Insalata di King Crab Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	44

- I PLATEAU -

Plateau Al Baretto (assort. per 2 persone) Selezione di 6 Ostriche, 2 Scampi Porcupine, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	1 per 40 2 per 80
Selezione di Ostriche 2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Tsarskaya	45

“ IL PESCATO  con Accompagnamento 55pp ”  
(da 1 kg, S.D., minimo 2 pers.)

Pesce al Sale Pesce al Josper Pesce in Guazzetto	alla Mediterranea con Carciofi Albenga e Olive Nocellara con Vongole, Calamari e Pane abbrustolito
--	--

Dal market al Josper il Pescato S.D  
di Giornata in varie preparazioni

PRIMI

Raviolo Aperto ripieno di Zucca Mantovana e Robiola Fondente	24
Bavetta alle Vongole e Bottarga con Bottarga di Muggine e Prezzemolo Fresco	29
Malloreddus Carabineros  con Datterino Giallo del Piennolo e Peperoncino Fresco	29
Gnocchetti Verdi e Porcini con Seppia nostrana, Bisque e Prezzemolo	27
Linguina Monograno all'Astice Datterino Rosso e Grattata di Cedro	38
Tagliolino al Caviale con Erba Cipollina e Burro all'Acciuga	38
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 Carlina con Corbarino, Olive e Cappero	39
Merluzzo Croccante con Piselli alla Mentuccia e Limone di Sorrento	28
Polpo alla Brace Favette, Fungo di Stagione e Pomodoro Secco	31
Astice al Beurre Blanc su Pane abbrustolito e Agretti in agro	39
Black Cod Yuzu Miso con Funghi di Stagione e Asparago	46
Wagyù Controfiletto (140gr) A5 scottato alla Brace con Verdure di campo al Josper	60

LE VERDURE 10

PATATE AL JOSPER - ASPARAGI - POMODORO E CIPOLLA  
BROCCOLETTI AL PEPERONCINO - INSALATA RICCIA  
PURÈ DI PATATE - FUNGHI DI STAGIONE 10/15

## APPETIZERS

# al Baretto

SAN MARCO

## SPECIAL APPETIZERS

<b>Pappa, Burrata e Alici</b>	19
Burrata, Mashed Tomato and Bread, Anchovies and Basil	
<b>Puntarelle e Seppie</b>	20
Puntarelle with Jospier-Grilled Curled Cuttlefish and Cetara Anchovies	
<b>Moscardini e Polenta</b>	21
Baby Octopus and Polenta with Seafood Reduction and Piennolo Tomatoes	
<b>Peperoni Tonnati</b>	20
Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets with Pantelleria Capers	
<b>Acciughe Galiziane</b>	21
Galician Anchovies with Normandy Butter, Carmagnola Pepper, and Brioche Bread	
<b>Tonno Rosso e Topinambur</b>	26
Bluefin Tuna and Jerusalem Artichoke with Charred Savoy Cabbage, Raisins, and Kalamata Olives	
<b>Tartare di Scampi</b>	24
Scampi Tartare with Avocado and Sorrento Lemon	
<b>Polpo e Patate</b>	23
Octopus and Potatoes with Grilled Belgian Endive and Prà Pesto	
<b>Baccalà alla Veneta</b>	22
Venetian-style Salted Cod Stew with Eggplant Caponata, Tropea Onion, and Basil	
<b>Tagliata di Branzino</b>	24
Sea bass, Baked Spiny Artichoke and Grey Mullet Bottarga	
<b>Astice Laccato alla Catalana</b>	39
Lobster, Camone Tomato, Tropea Onion, Green Celery and Prà Basil	

Coperto 5

Customers are invited to ask the restaurant staff if they wish to consult the Allergy Register (EU Reg. 1169/2011)

<b>Bis di Tonno</b>	25
Carpaccio of Tuna Belly, Fillet, and Seasonings	
<b>Carpaccio di Ricciola Nostrana</b>	25
Yellowtail Carpaccio with Aji Amarillo and Wild Dill	
<b>Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras</b>	26
Purple Prawn Carpaccio and Foie Gras with Frisee salad and Vinaigrette	
<b>Triglia Marinata</b>	22
Marinated Red Mullet with Mustard Seeds, Cetara Anchovy, and wild herb mayonnaise	
<b>Ravioli alla St'Jaques</b>	26
Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle	
<b>Insalata di King Crab</b>	44
Avocado Hass, Camone Tomato, Salmon Roe and Baby Jam	
<b>- I PLATEAU -</b>	
<b>Plateau Al Baretto</b> (assort. per 2 persone)	1 per 40
Selection of 6 Oysters,	
2 Porcupine Prawns, 2 Purple Shrimps, 2 Scallops	2 per 80
<b>Selezione di Ostriche</b>	45
2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Tsarskaya	
<b>“ FRESH CATCH ”</b>  <b>with Side Dish</b>	<b>55pp ”</b>
<i>(da 1 kg, S.D, minimo 2 pers.)</i>	
Salt-Crusted Fish	Mediterranean Style
Jospier-Grilled Fish	With Artichokes and Olives
Fish in Stew	With Clams, Squid, and Toasted Bread

From the Market to the Jospier:  
The Daily Catch in Various Preparations

S.T.A

## FIRST DISHES

<b>Raviolo Aperto</b>	24
Open Raviolo filled with Pumpkin and Melting Robiola	
<b>Bavetta alle Vongole e Bottarga</b>	29
Fresh Bavette pasta with clams, Grey Mullet Bottarga, and Fresh Parsley	
<b>Malloreddus Carabineros</b> 	29
Malloreddus pasta with Carabineros Shrimp, Yellow Piennolo Tomatoes and Fresh Chili.	
<b>Gnocchetti Verdi e Porcini</b>	27
Green Gnocchetti and Porcini with Cuttlefish, Bisque and Parsley	
<b>Linguina Monograno all'Astice</b>	38
Linguine with Lobster, Red datterino and grated Citron	
<b>Tagliolino al Caviale</b>	38
Tagliolino with Caviar with Chives and Anchovy Butter	
<b>Risotto Zafferano e Gamberi</b>	28
Risotto with Saffron pistils and Purple Shrimp Tartare	
<b>MAIN DISHES FROM THE JOSPER</b>	
<b>Ombrina e Purè</b>	29
Croaker, purée, Chives, Chili Peppers, Shallots and Demi Glace	
<b>Pescato Alla Carlina</b>	39
Catch of the Day "Alla Carlina" with Corbarino Tomatoes, Olives, and Capers	
<b>Merluzzo Croccante</b>	28
Crispy cod with Mint Pea and Sorrento Lemon	
<b>Polpo alla Brace</b>	31
Grilled octopus with broad beans, seasonal mushrooms, and sun-dried tomatoes	
<b>Astice al Beurre Blanc</b>	39
Lobster in Beurre Blanc, Toasted bread and Agretti in agro	
<b>Black Cod</b>	46
Yuzu, Miso Black Cod with Seasonal Mushrooms and White Asparagus	
<b>Wagyù</b>	60
Wagyu Sirloin (140g) A5 seared on the Grill with Field Vegetables cooked in the Jospier	

## SIDES 10

JOSPER-GRILLED POTATOES - ASPARAGUS - TOMATO AND ONION  
BROCCOLI RABE WITH CHILI - CURLY LETTUCE  
MASHED POTATOES - SEASONAL MUSHROOMS 10/15