

al Baretto

SAN MARCO

ANTIPASTI

Burrata e Pappa con Alici di Cetara e Basilico di Prà	16
Asparagi Cacio e Pepe Asparagi Bianchi con Salsa alla Cacio e Pepe	18
Insalatina di Carciofi Carciofo Viola di Albenga e Pecorino crosta nera	18
Le Puntarelle con Aceto di Champagne e Alici di Cetara	17
Peperoni Tonnati Ripieni di salsa alle Acciughe e Filetti di tonno con Capperi di Pantelleria	18
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	26
Tiepido di Mare Gambero Viola, Calamaro Nostrano, Polpo, Datterino Rosso, Patata Abruzzese e Rucola selvatica	25
Nasello Alla Veneziana mantecato con Cipollotto, Mostarda Dijon ed accompagnato da Polenta Valsugana grigliata	21
Carpaccio di Branzino Condito Barbabietola rossa, Radicchio trevigiano e salsa al sesamo tostato	19
Astice laccato alla Catalana Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	36

ANTIPASTI SPECIALI

Tartare dello stesso Tonno Ventresca e Filetto di Tonno con Battuto di Spezie	25
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras con Insalatina Riccia e Vinaigrette	27
Rana Pescatrice con ceci di Teano e crema alla Cacio e Pepe	23
Ventresca di Tonno Scottata Tonno, Peperone spellato, Panna acida e Demi Glace di Mare	25
Cannellone ripieno alla Gallinella con Costine, Salsa al Parmigiano e Maggiorana	21
Ravioli Ripieni di Capasanta, salsa Parisi e Tartufo Pregiato	26
Insalata di King Crab Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	43
- 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	9
ASPARAGI BIANCHI O VERDI	10
PISELLI E GIARRETANA	9
CICORIA AL PEPERONCINO	9
PURE DI PATATE	9
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO	15

PRIMI

Pasta Fresca fatta da noi

Pasta ai Due Pomodori con pomodoro San Marzano, Corbarino e Basilico di Prà	20
I nostri Tagliolini (min. 2 persone) Tagliolino fresco al branzino, Timo e Burro Ocelli	26pp
Spaghetti Vongole e Bottarga Vongole Veraci e Bottarga di Muggine	26
Malloreddus allo Scoglio Calamaro, Vongola, Cozza e Datterino Rosso	26
Gnocchetti alla Zucca Triglia, Calamaretto Spillo e Datterino Giallo	27
Linguina Monograno all'Astice Datterino rosso e Grattata di Cedro	36
Risotto Zafferano e Gamberi con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	29
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	35
Sogliola alla Mugnaia (per 2 persone) accompagnata da Carciofo di Albenga spadellato e Patata al Josper	90
Merluzzo Croccante con Pisello alla mentuccia e Limone di Sorrento	26
Polpo alla Brace Fungo Cardoncello, Puntarelle, Patate e Salsa all'nduja dolce	31
Astice al Beurre Blanc su Pane abbrustolito e Agretti in agro	36

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

al Baretto

SAN MARCO

APPETIZERS

Burrata e Pappa	16
Burrata, Tomato Pappa, Anchovies and Basil	
Asparagi Cacio e Pepe	18
White Asparagus with Cacio e Pepe Sauce	
Insalatina di Carciofi	18
Purple Artichokes and Pecorino "Crosta Nera" Cheese	
Le Puntarelle	17
Puntarelle with Champagne Vinegar and Anchovies	
Peperoni Tonnati	18
Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets with Pantelleria Capers	
Acciughe Galiziane	19
Galician anchovies salted with Normandy butter, Carmagnola Peppers and Pan Brioche	
Tartare di Scampi	26
Scampi Tartare with Avocado and Sorrento Lemon	
Tiepido di Mare	25
Purple Shrimp, Squid, Octopus, Red Datterino, Abruzzese Potato and Wild Rocket	
Nasello Alla Veneziana	21
Hake creamed with spring onion, Dijon mustard and accompanied by grilled Valsugana polenta	
Carpaccio di Branzino Condito	
Sea bass carpaccio seasoned with Red Beetroot, Radish and toasted sesame sauce	19
Astice laccato alla Catalana	36
Lobster, Camone Tomato, Tropea Onion, Green Celery and Prà Basil	

SPECIAL APPETIZERS

Tartare dello stesso Tonno	25
Fillet and toro of tuna with chopped mediterranean herbs	
Rana Pescatrice	23
Seared Monkfish with Chickpeas and Cacio e Pepe cream	
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras	27
Purple Prawn Tartare and Foie Gras with Frisee salad and Vinaigrette	
Ventresca di Tonno Scottata	25
Tuna, Peeled Pepper, Sour cream and Demi Glace	
Ravioli Ripieni	26
Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle	
Cannellone ripieno alla Gallinella	21
Cannellone stuffed with Gurnard, Ribs, Parmesan Sauce and Marjoram	
Insalata di King Crab	43
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	
Fish of the day from the market in various preparations (according to availability)	

SIDE DISHES

JOSPER GRILLED POTATOES	9
GREEN OR WHITE ASPARAGUS	10
PEAS GIARRETANA	9
CHILI PEPPER CHICORY	9
MASHED POTATOES	9
MASHED POTATOES WITH TRUFFLES	15

FIRST COURSE

Fresh Pasta made by us

Pasta ai Due Pomodori	20
Pasta with San Marzano tomato, Corbarino and Prà Basil	
I nostri Tagliolini (min. 2 persone)	26pp
Fresh tagliolino with Sea Bass, Thyme and Ocelli butter	
Spaghetti Vongole e Bottarga	26
Spaghetti with Clams and Mullet Roe	
Malloreddus allo Scoglio	26
Malloreddus Pasta with Squid, Clam, Mussel and Red Datterino	
Gnocchetti alla Zucca	27
Pumpkin Gnocchetti with Red mullet, Baby squid and Yellow datterino Tomatoes	
Linguina Monograno all'Astice	36
Linguine with lobster, Red datterino and grated Citron	
Risotto Zafferano e Gamberi	29
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 Glace	
Pescato Alla Mediterranea	35
Mediterranean Style Fish with red and yellow datterino tomatoes, capers and basil	
Sogliola alla Mugnaia (for 2 people)	90
accompanied by sautéed Albenga Artichoke and Potato by the Josper	
Merluzzo Croccante	26
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	
Fish of the day from the market in various preparations by the Josper (according to availability)	