



## COQUILLAGE SOLITARIO

2 Karanteg Bretagna  
2 Fin David Herve Francia  
2 Cristalda Italia  
6 Bocconi  
2 Amande  
2 Scampi\*  
2 Gamberi Rossi\*  
**36,00 €**

## COQUILLAGE SUPERIOR

4 Karanteg Bretagna  
4 Cristalla Italia  
2 Tsarskaya Bretagna  
10 Bocconi  
4 Amande Bretagna  
4 Gamberi Rossi\*\*  
2 Scampi\*  
3 Gamberi Argentina al vapore\*  
1/2 astice al vapore  
3 zampe king crab  
**100,00 €**

## RONDO' D'OSTRICHE

1 Karanteg Bretagna  
1 Tsarkaya Bretagna  
1 San Michele Italia  
1 Cristalda Italia  
1 Tarbouriech Italia  
1 Gillardeau Francia  
1 Fin David Herve Francia  
1 Utah Beach Normandia  
**45,00 €**

## OSTRICHE

Bretagna Karanteg <b>cad. 3,00 €</b>	Regal sel Oro <b>cad. 6,00 €</b>
Bretagna Tsarkaya <b>cad. 3,50 €</b>	Normandia Utah Beach M. <b>cad. 7,00 €</b>
Italia San Michele <b>cad. 5,00 €</b>	Jean Paul <b>cad. 7,00 €</b>
Italia Cristalda <b>cad. 3,50 €</b>	
Italia Tarbouriech <b>cad. 15,00 €</b>	
Francia Gillardeau <b>cad. 7,50 €</b>	

Francia Fin David Herve  
**cad. 4,00 €**  
Francia Royal David Herve  
**cad. 5,00 €**  
Irlanda Ostra

## KING CRAB

all'etto **11,00 €**

Coperto **2,00 €** Acqua **2,00 €** Caffé **2,00 €**

\*Prodotto congelato all'origine. | \*\*Prodotto acquistato fresco all'origine e abbattuto da noi. | (\*) Secondo il pescato il prodotto potrebbe essere fresco  
Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a doratura.  
In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | Crostacei e relativi prodotti | Uova e relativi prodotti | Pesce e relativi prodotti (istamine) | Arachidi e relativi prodotti | Semi di soia e relativi prodotti | Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti | Sedano e relativi prodotti | Senape e relativi prodotti | Semi di sesamo e relativi prodotti | Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub> | Lupino e relativi prodotti | Molluschi e relativi prodotti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.

## ANTIPASTI

Astice alla Catalana  
**20,00 €**

Panzanella avocado e granchio reale  
**18,00 €**

Insalatina di fagioli risina, capesante, gamberi\* e gel al limone  
**15,00 €**

Triglia di fango alla siciliana e caviale di topinanbur  
**16,00 €**

## PRIMI

Spaghetti "Masseria Olimpo" alle vongole veraci Jumbo  
**19,00 €**

Brodetto all'anconetana  
**15,00 €**

Tortello nostrano alla crema di pane, broccolo romanesco e calamaretti\*  
**17,00 €**

Risotto selezione "Vialone nano" coquillage e lime  
**18,00 €**

## SECONDI IN PADELLA

Rombo cotto a bassa temperatura, burro al caffè e belga al miele **19,00 €**

Filetto di merluzzo skrei, sifonata di baccala' e spinacino fresco **16,00 €**

Trancio di salmone selvaggio, salsa al lemongrass e carciofi **18,00 €**

## SECONDI DALLA GRIGLIA

Tonno Pinna Gialla\* Calamari\*  
all'etto **8,50 €** all'etto **5,00 €**

Ricciola Polpo\*  
all'etto **8,50 €** all'etto **8,00 €**

Salmone Gambero  
all'etto **4,50 €** Argentina\*  
all'etto **4,50 €**

Spada Scampi  
all'etto **8,00 €** all'etto **8,00 €**

Orata Astice  
all'etto **5,00 €** all'etto **8,50 €**

Branzino  
all'etto **5,00 €**

Ombrina  
all'etto **6,00 €**

## Benvenuti da PAPO!

Il nostro menu comprende Antipasti, Primi, Secondi e Zuppe che cambiano secondo la disponibilità del mercato e della stagione.  
Inoltre, avete la possibilità di scegliere personalmente dalla nostra pescheria sia il tipo di pesce che la quantità che desiderate. I nostri Chef potranno prepararlo in tre modi diversi:  
*al sale, alla griglia oppure fritto.*

Vi suggeriamo di visionare anche la nostra carta dei vini, che comprende un'ampia selezione di etichette di vini bianchi, rossi e rosati, con un occhio di riguardo per Champagne e bollicine italiane.

## I CRUDI

Misticanza in purezza  
(2 tartare\*\* lavorate in quenelle,  
3 carpacci\*\*, 1 gambero rosso\*\*  
1 scampo\*)  
**25,00 €**

Trilogy  
(tartare di salmone\*\*/carpaccio di  
branzino\*\*/2 gamberi rossi\*\*  
**15,00 €**

Spuma di ricci, castagne e habanero  
**16,00 €**

Tacos di mais, gambero rosso\*\* guacamole  
e stracciatella  
**16,00 €**

Tonno\* marinato all'arneys, germogli di  
crescione e salsa zenzero e zafferano  
**16,00 €**

## AL VAPORE

Tonno\*\*  
Salmone  
Spada  
Ricciola  
1 Scampo\*  
2 Gamberi Rossi\*\*  
1 Gambero Argentina\*  
**25,00 €**

## I CONTORNI

Patate al forno  
**4,00 €**

Misticanza in foglie  
**4,00 €**

Verdure grigliate  
**4,00 €**

Cono di chips  
**4,00 €**

## SECONDI DAL FORNO

Pescato intero  
all'etto **6,00 €**

Pesce allevato intero  
all'etto **5,00 €**

Le grandi pezzature (superiori  
ai 2 kg sia pescato che non)  
all'etto **5,00 €**

Rombo, scorfano, gallinella e sogliola  
all'etto **5,00 €**

## CRUDO KING PAPO

Tonno\*\*  
Ricciola\*\*  
Branzino\*\*  
Ombrina\*\*  
Scampi (4 pezzi) \*  
Salmone\*\*  
Seppia\*\*  
1 Carabineros\* 10/12  
**80,00 €**

## I FRITTI

Paranza elegance  
(gamberi rossi\* scampi\*  
calamari\* alici\* e triglie)  
**18,00 €**

Calamari\* e gamberi\*  
**16,00 €**

Calamari\*  
**14,00 €**

Polpo\* alla pugliese,  
morbido di patate e  
deterini confit  
**16,00 €**