

CAFFÈ MARTINI

ENTRÉE

BRUSCHETTA AL POMODORO A 8€

CIPOLLA MARINATA E BASILICO

*Traditional crispy bread with tomato,
marinated onion and basil*

SELEZIONE DI BRUSCHETTE (4 pz.) ACDGH 15€

*Pomodoro e basilico / salmone marinato e maionese al pepe rosa /
lardo, miele e noci / burrata e alici del mar cantabrico*

*Mix of bruschetta: tomato and basil / marinated salmon
and pink pepper mayo / lard, honey and nuts /
burrata cheese and anchovies from the Cantabrian sea*

VITEL TONNÉ, CAPPERI E POMODORI SECCHI CDEJ 15€

Veal with tuna sauce with capers and dry tomatoes

FIORI DI ZUCCA FRITTI** CON SCAMORZA E ALICI ADG 12€

Fried zucchini flowers with cheese and anchovies

PROSCIUTTO di Parma 24 mesi E MELONE 18€

SECONDO STAGIONALITÀ

Ham from Parma 24 months and melon (in season)

UOVO AL TEGAMINO CON TARTUFO FRESCO ACG 18€

Fried eggs with fresh truffle

TARTARE DI MANZO ANGUS CON UOVO, CAPPERI, ERBA CIPOLLINA, SENAPE, SALSIA WORCESTER CEJ 24€

*Beef Angus tartare with egg, capers, chives,
mousterd, worcester sauce*

*Beef Angus tartare with egg, capers, chives,
mousterd, worcester sauce*

▶ **Con tartufo fresco** 30€
| *With fresh truffles*

GRANDE SELEZIONE DI ANTIPASTI "CAFFÈ MARTINI"

Great selection of starters "Caffè Martini"

45€



SALUMI E FORMAGGI Cold cuts and Cheeses

SELEZIONI DI SALUMI AGH 24€

*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culatello di zibello,
Filetto di lonzino, Cecina di leon, Mortadella igp di Bologna,
Salsiccia di cinghiale*

Selection of salami served with focaccia bread

PATENEGRA "BELLOTA" E PAN TOMATE A 26€

Jamon iberico "Bellota" with tomato bread

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA G 16€

Buffalo mozzarella cheese with tomato

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E FRANCESI AGH 26€

*parmigiano reggiano 32 mesi, castelmagno dop alpeggio, pecorino
gran riserva, buche de chevre, caciocavallo podolico,
servito con pane fichi, noci e uvetta*

Selection of Italian and French cheeses

ANTIPASTI DI MARE / Seafood appetizers

PANE CALDO, BURRO SALATO E ALICI DEL MAR CANTABRICO ADGE 16€

Hot bread with salt butter and anchovies from the Cantabrian sea

BURRATA DI ANDRIA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO ADGE 18€

Burrata cheese from Andria with anchovies from the Cantabrian sea

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI** / Marinated salmon carpaccio with citrus D 20€

GAMBERI IN TEMPURA CON MAIONESE AI LAMPONI** / Fried shrimps with Raspberry Mayo ABCD 22€

POLPO ALLA CATALANA* / Octopus catalan style. DIN 25€

▶ **ASTICE ALLA CATALANA** / Catalan salad of lobster BDI 55€

OSTRICHE E CRUDITE

Oysters and Crudites

OSTRICHE DIVINE N	1 pz. 7€	5 pz. 30€	10 pz. 65€
OSTRICHE GILLARDEAU N	1 pz. 8€	5 pz. 35€	10 pz. 70€
OSTRICHE REGAL ORO N	1 pz. 8€	5 pz. 35€	10 pz. 70€

TARTARE DI SPIGOLA E LAMPONI** CD 22€
Seabass tartare with raspberry

BATTUTA DI GAMBERI ROSSI*** BD 26€
di Mazzara del Vallo
Carpaccio of red shrimps from "Mazzara del vallo"

GRAND PLATEAU DI CRUDI MARTINI*** BDN 55€
2 ostriche, 2 scampi, 2 mazzancolle, tartare di salmone,
1 battuta di gambero rosso, 1 tartare di spigola
Grand plateau of raw fish Martini style: 2 oysters, 2 scampi, 2 prawns,
tartare salmon, 1 carpaccio of red shrimps, 1 seabass tartare

SCAMPI/GAMBERI ROSSI/MAZZANCOLLE*** . . B 13€ x100 g.
Raw shellfish by the weight

Special

CAVIALE CALVISIUS 10 g. ACDG 35€
CON BURRO E PANCAKE SALATI
Calvisius caviar 10 gr with Brioche bread and salted butter

CAVIALE CALVISIUS 50 g. ACDG 150€
CON BURRO E PANCAKE SALATI
Calvisius caviar 50 gr with Brioche bread and salted butter

FOIE GRAS CON SALSA AGLI AGRUMI AC 24€
E CANDITI
Foie gras with citrus sauce and candied fruits

OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI

RISOTTO "ORO 22 K" 1981

Riso carnaroli, Parmigiano Reggiano 32 mesi,
pistilli di zafferano,
burro al latte crudo, brodo e oro 22 K

Tribute to Gualtiero Marchesi

Risotto "Gold 22 K" 1981

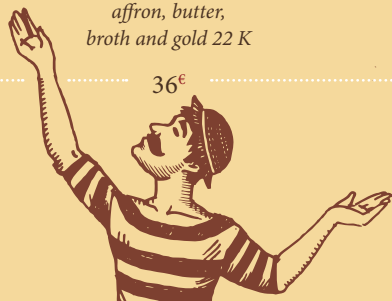
Carnaroli rice, parmesan Reggiano 32 months,
affron, butter,
broth and gold 22 K

36€

AGL



20 min.



PRIMI PIATTI DI TERRA

Pasta

RIGATONI ALLA CARBONARA ACG 15€
Pasta rigatoni with eggs, bacon, pecorino cheese and pepper

RIGATONI ALL'AMATRICIANA AG 15€
Pasta rigatoni with tomato, bacon, pecorino cheese

TONNARELLI CACIO E PEPE ACG 16€
Fresh tonnarelli with pecorino cheese and pepper

FETTUCCINE CON RAGU ALLA BOLOGNESE. ACGIL 18€
Fettuccine with ragu bolognese sauce

PACCHERI FRESCHI AGIL 20€
CON RAGÙ BIANCO DI VITELLINO DA LATTE,
CARCIOFI CROCCANTI E PECORINO
Fresh Paccheri with white calf ragu sauce with artichokes and pecorino
cheese

LINGUINE "PASTIFICIO MANCINI" AGH 18€
AL PESTO TRADIZIONALE GENOVESE
pasta linguine with traditional pesto sauce



Lobster by weight

Aragosta al peso B

CATALAN STYLE | STEAMED | GRILLED
alla catalana | al vapore | alla griglia

18€ x 100 gr.

PRIMI PIATTI DI PESCE

Pasta with fish

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE ADNL 22€
Spaghetti with clams

RAVIOLI DI BURRATA ABCGI 24€
CON GAMBERI E TARTUFO
Homemade ravioli with burrata cheese
with shrimps and truffle

PACCHERI AL GRANCHIO ABDIL 25€
Fresh paccheri with crab

TAGLIOLINI ACDG 28€
AL BURRO SALATO E CAVIALE
Homemade tagliolini
with salt-butter and Calvisius Caviar

LINGUINE ABDIL 32€
PASTIFICIO MANCINI ALL'ASTICE
Pasta linguine with Lobster

SECONDI PIATTI DI CARNE

Main courses with meat

TAGLIATA DI POLLO, GUANCIALE E PATATE / Sliced chicken, bacon, and potatoes	AIL 22€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA / Roman veal scalope with ham and sage	AGL 25€
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON OSSO / Traditional veal cotoletta alla milanese with bone	AC 32€
FILETTO DI MAIALINO "IBERICO" CBT CON AGLIO NERO, PATATE E FRUTTA SECCA.	AILH 30€
<i>Pork fillet "iberico" cooked at low temperature with black garlic, potato and dry fruits</i>	
FILETTO DI MANZO SCOTTONA ALLA GRIGLIA / Grilled beef <i>Scottona</i> fillet	A 32€
FILETTO DI MANZO SCOTTONA AL CHIANTI E FOIE GRAS / Grilled beef <i>Scottona</i> fillet with Chianti sauce and foie gras	AIL 38€

SECONDI PIATTI DI PESCE

Main courses with fish

TRANCIO DI SALMONE FAGIOLINI E SENAPE IN GRANI DI DIGIONE	DJ 25€
<i>Slice of salmon, green beans, moustard from Digione</i>	
FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO ASPARAGI, CARCIOFI E DATTERINI GIALLI	D 26€
<i>Seabass fillet with asparagus, artichokes and yellow cherry tomatoes</i>	
POLPO ALLA GRIGLIA CON SPINACINO, BOTTARGA E MAIONESE AL LIME*	ACDN 28€
<i>Grilled octopus with spinach, bottarga e lime mayo</i>	

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MARANGO

Peso minimo 800 g

SERVITA CON PATATE AL FORNO

T-Bone Marango steak "fiorentina style"

minimum weight 800 gr

served with roast potatoes

9€ x 100 gr.



20 min.

BURGER & SANDWICH

SERVITI CON PATATE FRITTE

Served with french fries

CLASSICO [carne chianina, insalata e pomodori] ACG 16€
Chianina meat, salad and tomato

BACON CHEESEBURGER ACG 18€
[carne chianina, bacon, cheddar, pomodoro e insalata]
Chianina meat, bacon, cheddar cheese, tomato and salad

CLUB SANDWICH. ACG 16€
[Tacchino arrosto, bacon, uovo, pomodoro, insalata e maionese]
Roasted turkey, bacon, egg, tomato, salad and mayo

FOCACCIA "FATTA IN CASA" AEGH 16€
CON MORTADELLA, BURRATA E TARTUFO
Focaccia Homemade with mortadella, burrata cheese and truffle cream

Specialità dello chef

Chef suggest

LOBSTER BURGER ABCDG 26€
CON MAIONESE ALLA PAPRIKA, COLESLAW SALAD
Lobster burger with paprika mayo, coleslaw salad

Il Pescato del Giorno

Fish of the day

9€ x 100 gr

SPIGOLA
AL FORNO
ALLA GRIGLIA
AL SALE

SEABASS
roasted / grilled
/ in salt

ROMBO
AL FORNO
TURBOT FISH
roasted

ORATA
AL FORNO
ALLA GRIGLIA
AL SALE

SEABREAM
roasted / grilled
/ in salt

RICCIOLA
AL FORNO
AMBERJACK
roasted



30 min.



BD

PIZZA

- MARGHERITA** AG 11€
tomato, basil and mozzarella cheese
- NAPOLI** AGDE 12€
tomato, mozzarella cheese and anchovies
- PROSCIUTTO** AG 13€
tomato, mozzarella cheese and ham
- CAPRICCIOSA** ACGE 16€
tomato, mozzarella cheese, ham, egg, artichokes, mushrooms, olive
- VEGETARIANA** AG 16€
tomato, mozzarella cheese and vegetables
- PARMIGIANO** AG 16€
tomato, mozzarella cheese, parmesan cheese and basil



- SALAMINO PICCANTE** AG 17€
tomato, mozzarella cheese and pepperoni salami
- BUFALA** AG 18€
POMODORINI FRESCHI E BASILICO
Buffalo mozzarella cheese, variety of fresh tomatoes and basil
- PROSCIUTTO CRUDO** AEGH 20€
BURRATA, PESTO, POMODORINI E RUCOLA
Ham, burrata, pesto, tomatoes and rocket
- MOZZARELLA DI BUFALA** ABDGE 24€
GAMBERI E TARTUFO FRESCO
Buffalo mozzarella, shrimps and fresh truffle

INSALATE Salads

- CAESAR** | LATTUGHINO, POLLO ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO, UOVA, BACON, SALSA CAESAR, CROSTINI DI PANE ACDGL 18€
salad, chicken, parmesan, eggs, bacon, caesar sauce and toasted bread
- ESTIVA** | BASILICO, POMODORO, PACHINO, CAMONI, DATTERINI GIALLI, CIPOLLA ROSSA MARINATA E BURRATA G 18€
basil, variety of tomatoes, red onion marinated and burrata cheese
- GRECA** | LATTUGHINO, POMODORI, CETRIOLI, PEPPERONI, FETA GRECA, CIPOLLA ROSSA E OLIVE GI 16€
salad, tomato, cucumber, peppers, feta cheese, red onion and olive
- NIZZARDA** | LATTUGHINO, FAGIOLINI, PATATE, UOVA, TONNO, POMODORO, OLIVE, ACCIUGHE E CIPOLLA ROSSA CDI 18€
salad, green beans, potatoes, eggs, tuna, tomato, olive, anchovies and red onion
- SALMONE*** | LATTUGHINO, AVOCADO, SALMONE, ARANCE, FINOCCHI E SEMI DI GIRASOLE D 18€
salad, avocado, marinated salmon, orange, fennel and sunflower seeds

CONTORNI Side dish

- PATATE FRITTE*** / french fries E 8€
- PATATE ARROSTO** / roasted potatoes 8€
- CICORIA RIPASSATA ALL' AGLIO** / chicory 8€
- CARCIOFI ALLA GRIGLIA** / grilled artichokes 8€
- FAGIOLINI ALL' AGRO** / green beans with lemon 8€



* Prodotto congelato | * Frozen product // ** Prodotto abbattuto e congelato secondo regolamento ce 853/2004 // *** Prodotto abbattuto e congelato a bordo

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
A: cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | B: crostacei e prodotti a base di crostacei | C: uova e prodotti a base di uova | D: pesce e prodotti a base di pesce | E: arachidi e prodotti a base di arachidi | F: soia e prodotti a base di soia | G: latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | H: frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti | I: sedano e prodotti a base di sedano | J: senape e prodotti a base di senape | K: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | L: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | M: lupini e prodotti a base di lupini | N: molluschi e prodotti a base di molluschi

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES USED IN THIS RESTAURANT AND LISTED IN ANNEX II OF DEL EU REG. NO. 1169/2011
A: cereals with gluten: wheat, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | B: list of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in annex ii of del b - crustaceans and recipes that may contain crustaceans | C: eggs and egg products | D: fish and recipes that may contain fish | E: peanuts and recipes that may contain peanuts | F: soy products | G: milk and dairies (including lactose) | H: nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts queensland, and their products | I: celery and recipes that may contain celery | J: mustard and recipes made with mustard | K: sesame and sesame seed products | L: sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg | M: lupins and products that may contain lupins | N: molluscs and recipes that may contain molluscs