

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*

CROCCHETTA DI BOLLITO AEGIC 12€
CON SALSA VERDE

Breaded boiled beef balls with green sauce

VITEL TONNÉ CDEJ 15€
CON GIARDINIERA DI VERDURE

Veal with tuna sauce and mix vegetables

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

Fried zucchini flowers with cheese and anchovies

PROSCIUTTO di Parma 24 mesi AG 18€
CON BURRATA

*Ham from Parma 24 months
and burrata cheese*

POLENTA ALLA GRIGLIA CON FUNGHI MISTI ACG 16€
FONDUTA AL FORMAGGIO E TARTUFO

Grilled polenta with mushrooms, white sauce and truffle

FOIE GRAS G 24€
CON SALSA AGLI AGRUMI E CANDITI

Foie gras with citrus sauce and candied fruits

TARTARE DI MANZO FASSONA PIEMONTESE CEJ 24€
CON UOVO, CAPPERI, ERBA CIPOLLINA,
SENAPE, SALSA WORCESTER

*Beef Piedmont Fassona tartare with egg, capers,
chives, moustard, worcester sauce*

► Con tartufo fresco 30€
With fresh truffles



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 igr di Bologna,
Salsiccia di cinghiale*

Selection of salami served with focaccia bread

PATANEGRA "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 AGH 26€
ITALIANI E FRANCESI

*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

GRANDE SELEZIONE DI ANTIPASTI "CAFFÈ MARTINI"

Great selection of starters "Caffè Martini"

45€

ANTIPASTI DI MARE / Seafood appetizers

ASTICE ALLA CATALANA / Catalan salad of lobster. BDI 55€

BURRATA DI ANDRIA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO. ADGE 18€

Burrata cheese from Andria with anchovies from the Cantabrian sea

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON FORMAGGIO CREMOSO AL LIME E PEPE ROSA AGD 20€

Marinated salmon carpaccio with citrus

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

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

OSTRICHE E CRUDITE

Oysters and Crudites

OSTRICHE GILLARDEAU N.	1 pz. 8€	5 pz. 35€	10 pz. 70€
OSTRICHE SPECIAL N.	1 pz. 9€	5 pz. 40€	10 pz. 80€
BATTUTA DI GAMBERI ROSSI*** <i>di Mazzara del Vallo</i>	BD 26€		
<i>Carpaccio of red shrimps from “Mazzara del vallo”</i>			
GRAND PLATEAU DI CRUDI MARTINI***	BDN 55€		
<i>2 ostriche, 2 scampi, 2 mazzancolle, tartare di salmone, 1 battuta di gambero rosso, 1 tartare di spigola</i>			
<i>Grand plateau of raw fish Martini style: 2 oysters, 2 scampi, 2 prawns, tartare salmon, 1 carpaccio of red shrimps, 1 seabass tartare</i>			
CRUDITÉ DI CROSTACEI*** <i>2 scampi 2 gamberi 2 mazzancolle</i>	B 35€		
<i>Raw shellfish: 2 large prawns, 2 shrimps, 2 prawns</i>			
CAVIALE CALVISIUS 10 g. CON BURRO E PAN BRIOCHE SALATI	ACDG 40€		
<i>Calvisius caviar 10 gr with Brioche bread and salted butter</i>			

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€

GI



20 min.



PRIMI PIATTI DI TERRA

Pasta

RIGATONI ALLA CARBONARA	ACG 15€
<i>Pasta rigatoni with eggs, bacon, pecorino cheese and pepper</i>	
RIGATONI ALLAMATRICIANA	AG 15€
<i>Pasta rigatoni with tomato, bacon, pecorino cheese</i>	
TONNARELLI CACIO E PEPE.	ACG 16€
<i>Fresh tonnamrelli with pecorino cheese and pepper</i>	
FETTUCCHINE CON RAGU ALLA BOLOGNESE.	ACGIL 18€
<i>Fettuccine with ragu bolognese sauce</i>	
LINGUINE "PASTIFICIO MANCINI"	AGH 18€
<i>AL PESTO TRADIZIONALE GENOVESE</i>	
<i>Pasta linguine with traditional pesto sauce</i>	
GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA	ACG 18€
<i>DI CASTELMAGNO E FUNGHI MISTI</i>	
<i>Gnocchi homemade with castelmagno cheese and mushrooms</i>	
PACCHERI FRESCHI	AGIL 20€
<i>CON RAGÙ BIANCO DI VITELLINO DA LATTE,</i>	
<i>CARCIOFI CROCCANTI E PECORINO</i>	
<i>Fresh Paccheri with white calf ragu sauce with artichokes and pecorino cheese</i>	



Lobster by weight

Aragosta al peso

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

18€ x 100 gr.

B

PRIMI PIATTI DI PESCE

Pasta with fish

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE	ADNL 22€
<i>Spaghetti with clams</i>	
RAVIOLI DI BURRATA	ABCGI 26€
<i>CON GAMBERI E TARTUFO *</i>	
<i>Homemade ravioli with burrata cheese with shrimps and truffle</i>	
PACCHERI AL GRANCHIO	ABDIL 25€
<i>Fresh paccheri with crab</i>	
LINGUINE	ABDIL 35€
<i>PASTIFICIO MANCINI ALL'ASTICE</i>	
<i>Pasta linguine with Lobster</i>	

ZUPPE / Soups

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE MISTA ... ACGI 20€
Homemade tortellini with meat broth

ZUPPA DEL GIORNO ... AI 16€
Soup of the day

SECONDI PIATTI DI CARNE

Main courses with meat

TAGLIATA DI POLLO IN CROSTA DI ERBE E MISTO DI PEPERONI ARROSTO	AGCI 22€
<i>Sliced chicken in a herb crust with roasted pepper</i>	
PETTO D'ANATRA LACCATA CON RADICCHIO, RAPA ROSSA E MELOGRANO	GI 25€
<i>Duck breast with red radish, beetroot and pomegranate</i>	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON OSSO	ACG 32€
<i>Traditional veal cotoletta alla milanese with bone</i>	
FILETTO DI MAIALINO "IBERICO" CBT CON CARCIOFI, PATATE E FRUTTA SECCA	AILH 30€
<i>Pork fillet "iberico" cooked at low temperature with artichokes, 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	AIL 38€
<i>Grilled beef Scottona fillet with Chianti sauce and foie gras</i>	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Main courses with fish

TRANCIO DI SALMONE CON SCAROLA RIPASSATA E SENAPE DIGIONE	DJ 25€
<i>Slice of salmon with escarole and 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>	



20 min.

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.

BURGER & SANDWICH

SERVITI CON PATATE FRITTE

Served with french fries

CLASSICO [carne chianina, insalata e pomodori]	ACG 16€
<i>Chianina meat, salad and tomato</i>	
BACON CHEESEBURGER	ACG 18€
<i>[carne chianina, bacon, cheddar, pomodoro e insalata] Chianina meat, bacon, cheddar cheese, tomato and salad</i>	
CLUB SANDWICH.	ACG 16€
<i>[Tacchino arrosto, bacon, uovo, pomodoro, insalata e maionese] Roasted turkey, bacon, egg, tomato, salad and mayo</i>	
BURGER IBERICO	ACG 20€
<i>[Carne chianina, Jamón iberico patanegra, uovo, peperoni] Chianina meat, Jamon iberico, eggs, pepper</i>	

Specialità dello chef

Chef suggest

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

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

ALICI 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

SALAMINO PICCANTE AG 17€

tomato, mozzarella cheese and pepperoni salami

FIORI DI ZUCCA AGDE 18€

MOZZARELLA, ALICI DEL MAR CANTABRICO, STRACCIATELLA E DATTERINI GIALLI

Mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies, burrata cheese and tomato



BUFALA AG 18€

POMODORINI FRESCHI E BASILICO

Buffalo mozzarella cheese, variety of fresh tomatoes and basil

PATATE ARROSTO AG 20€

SCAMORZA, PROSCIUTTO COTTO E CREMA AL TARTUFO BIANCO

Roasted potatoes, scamorza cheese, ham and white truffle cream

CREMA DI ZUCCA AG 18€

MOZZARELLA BROCCOLETTI RIPASSATI, SALSICCIA E CREMA DI PECORINO

Mozzarella cheese, pumpkin cream, turnip greens, sausages and pecorino cream

PROSCIUTTO CRUDO AEGH 20€

BURRATA, PESTO, POMODORINI E RUCOLA

Ham, burrata, pesto, tomatoes and rocket

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, PEPERONI, FETA GRECA, CIPOLLA ROSSA E OLIVE GI 16€

salad, tomato, cucumber, peppers, feta cheese, red onion and olive

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€

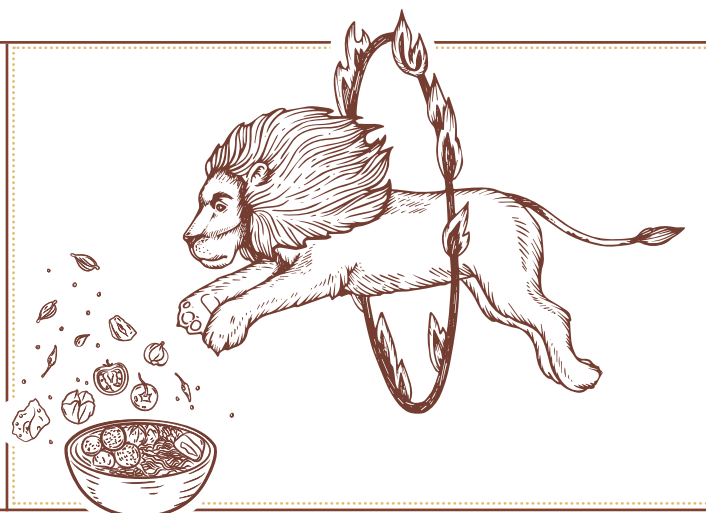
BROCCOLETTI RIPASSATI ALL' AGLIO 8€

sauteed turnip greens with garlic

CARCIOFI ALLA GRIGLIA / grilled artichokes 8€

SCAROLA RIPASSATA CON ALICI E OLIVE DE 8€

sauteed escarole with anchovies and olives



* 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 brasile, 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, rye, 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