

# Second courses with fish

---

Pescato del giorno

Lomos baccalà al cartoccio

Tonno rosso scottato

Grigliata di pesce e crostacei

Calamaretti gratinati al Calvados

Catalana di crostacei

Rombo in crosta di patate

Calamari alla griglia con pesto di rucola e datterini

# Second courses with meat

---

Tartare di Filetto di Manzo espressa  
tagliata in punta di coltello

---

Fiorentina

---

Costata

---

Tagliata

---

Filetto

---

Straccetti di Vitella

---

# Raw fish appetisers

---

Ostrica special de claire

Ostrica pousse en claire

Ostrica belon

Tartufo Riccio di mare

Cannolicchio

Cozza pelosa

Carpacci e tartare dal pescato del  
giorno

Trionfo di crudi

Grande plateau di crudi

Crudo di crostacei

Piccolo bis di tartare

# Cooked fish appetisers

---

Degustazione Le Vele

Sautè di frutti di mare

Capriccio di mare

Schiacciatina di patate, taggiasche e  
polpo grigliato

Frittino appetitoso

# Landfood appetisers

---

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di

Parma

Mozzarella di Bufala e Culatello

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di

Parma e Patanegra Bellota +36 mesi

# First courses with fish

---

Spaghettoni di Gragnano alle vongole

Paccheri al ragù di scorfano

Linguine trafilate al bronzo con astice

Fettuccine fatte in casa agli scampi

Tonnarelli fatti in casa con spigola,  
datterini e fiori di capperò

# First courses with meat

---

Tagliatelle fatte in casa al Ragù di  
Fassona

---

Ravioli di Ricotta, Cacio e Pepe con  
Guancialetto croccante

---

Ravioli di Ricotta e Perlage di  
Tartufo Nero

---

Classici della Cucina Romana

---

Zuppa Toscana di Verdure e Legumi

---