

Crudi

*Crudo Assoluto 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 13

RACCOGLIE IN UN UNICA ESPERIENZA OSTRICHE, CROSTACEI, TARTARE, CARPACCI, ROLLS E FRUTTI DI MARE ACCOMPAGNATI CON OLIO EVO DI OLIVE TAGGIASCHE, SALE DOLCE DI CERVIA ED UN PIZZICO DEL PREGIATO PEPE DEL MADAGASCAR. € 30

Plateau d'Ostriche 14

"Un invito ad assaporare questi gioielli del mare attraverso un percorso sensoriale sempre più coinvolgente che nobilita il palato ed impreziosisce il convivio".

6 OSTRICHE CONCAVI FRANCESI DI 3 TIPI. € 19



Caviale Siberiano 1, 3, 4, 7

10g DI STORIONE SIBERIANO
SERVITO CON CROSTINI E RICCIOLI DI BURRO. € 26

Tonno Fumè 4, 7, 12

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA
AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA
SU GUAZZETTO DI PROVOLA
E SCORZETTE DI LIME ED ARANCE. € 15

Carbotartare 1, 3, 7, 8, 11

BATTUTA DI CARNE AL COLTELLO
CON ZABAIONE SALATO ALLA CARBONARA,
GUANCIALE CROCCANTE, SCAGLIE DI PECORINO
E VELE DI PANE TOSTATO. € 16

Antipasti di Mare

*Degustazione del Bivio 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

*"E' qui che il gusto ispira la creatività
e il mangiare bene diventa arte"*

8 ANTIPASTI COTTI, FREDDI E 6 CALDI. € 38



La Zuppetta del Lord 1, 14

SOUTÈ DI COZZE, VONGOLE VERACI, FASOLARI E CANNOLICCHI
A BASE DI AGLIO, POMODORO, PREZZEMOLO E VINO BIANCO.
SERVITI CON CROSTINI DI PANE CROCCANTE. € 15

*Le Rucole 1, 3, 14

*"Uno dei piatti cardini della tradizione
Civitavecchiese, un salto nel passato"*

ANEMONI DI MARE PANATI
CON FARINA DI POLENTA FINE,
ACCOMPAGNATI CON MAIONESE
AL BASILICO. € 16



Las Anchoas 1, 4, 7

50 GR DI FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO
SERVITI CON CROSTINI E RICCIOLI DI BURRO. € 14

Antipasti di Terra

Gran Tagliere Tricolore 1, 3, 7, 9, 11, 12

ALCUNI DEI PIÙ PREGIATI FORMAGGI E SALUMI NAZIONALI
SERVITI CON HAMBURGER DI CARNE,
BRUSCHETTE AL RAGÙ DI CINGHIALE BIANCO
E MISTO DI FRITTI. € 30



I Bombolotti 1, 3, 7, 8

INVOLTINI DI VITELLA RIPIENI DI PROVOLA PANATI
CON PANE CARASAU E PISTACCHI.
SERVITI CON SALSACACIO E PEPE. € 14

I Latticini 1, 7, 8

SELEZIONE DI 5 TIPI DI FORMAGGI, TOMA DEL MACCAGNO,
TALEGGIO, PECORINO STAGIONATO FOGLIE DI NOCE,
PEGHERELLA ALLE VINACCE BLU DI PECORA
SERVITI CON MIELE, CONFETTURE,
CROSTINI E FRUTTA. € 15

La Focaccia 1, 3, 7, 8

MORBIDA FOCACCIA SERVITA CON CULATELLO, BURRATA
E PESTO ARTIGIANALE DI PISTACCHIO. € 13



ALLERGENI: Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili consultando il manuale degli allergeni nell'ultima pagina del nostro menù.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco vengono lavorati sotto processo di abbattimento.

Primi Piatti

L'eleganza del Riccio ^{1, 3, 8, 14}

TAGLIOLINI NERI CON RICCI LOCALI
E GRANELLA DI PISTACCHIO. € 20

Spaghettoni del Lord ^{2, 4, 9}

*"Il gusto del mare avvolge la mineralità elegante della terra
per palati esigenti in cerca di armonia ed equilibrio...
Semplicemente totale".*

SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA
CON VONGOLE VERACI E PESTO DI PISTACCHIO ARTIGIANALE
SECONDO LA RICETTA DEL LORD. € 17

La Cacio e Pepe o La Carbonara ^{1, 3, 7}

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE ROMANA. € 13

* Lo Scoglio ^{1, 2, 3, 12, 14}

PACCHERI DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO
CON POMODORINI FRESCHI
ED IL MEGLIO DEL PESCATO DEL GIORNO. € 16

Polpacchero ^{1, 3, 7, 12}

PACCHERI DI PASTA FRESCA CON RAGÙ ROSSO
DI POLPI LOCALI E PECORINO ROMANO DOC. € 16

Porco di Bosco ^{1, 3, 7, 9}

RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA
RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFO
AL RAGÙ DI CINGHIALE IN BIANCO. € 16

Secondi Piatti

* Zuppa di Crostacei ^{1, 2, 4, 11, 12, 14}

LA STORICA BASE DELLA RICETTA CON MOLLUSCHI
E FRUTTI DI MARE, CON PROTAGONISTI SCAMPI, MAZZANCOLLE,
GAMBERI ROSSI E BIANCHI, SPARNOCCHIE ED ARAGOSTA.
TUTTO ACCOMPAGNATO DA PANE CROCCANTE IMMANCABILE
PER LA SCARPETTA. € 55

Tonno in crosta ^{1, 2, 3, 4, 7, 12, 14}

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI CEREALI
SERVITI CON SALSINA YOGURT. € 19

* Spadina Crostacea ^{2, 12}

SELEZIONE DI SCAMPI, GAMBERI, MAZZANCOLLE E SPARNOCCHIE
GRIGLIATI, ACCOMPAGNATI CON SALSE VERDI E ROSSE. € 23

* Gran fritto da Oscar ^{1, 2, 4, 12, 14}

TUTTO IL PESCE È PROVENIENTE DIRETTAMENTE
DAL NOSTRO PESCHERECCIO DI FAMIGLIA OSCAR.
PARANZA DI MERLUZZI, TRIGLIE, ALICI ARGENTINE,
GAMBERI, CAPPELLOTTI E TOTANI. € 20

* Fritto misto ^{1, 2, 4, 12, 14}

CALAMARI E GAMBERI O SOLO CALAMARI. € 17

Bourguignonne di mare ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 8}

L'IDEALE PER IL CONVIVIO. BOURGUIGNONNE
CON OLIO INCANDESCENTE, SALSINE
E BOCCONCINI DI RICCIOLA, SALMONE E TONNO CRUDI,
DA PANARE E FRIGGERE. € 30

Le Frollate *"Scopri tutti i tagli in vetrina e lasciati consigliare dal nostro staff!"*

COSTATE, T-BONE E TOMAHAWK A PARTIRE DA 1 KG. € 6/7.5 l'etto

La Tagliata ^{7, 8}

280 G DI ENTRECOTE DI BLACK ANGUS
CON FONDUTA DI FONTINA E NOCI TRITATE. € 19

Tris di Carne

*"Assaggiali tutti. Nato per poter degustare più tipologie
di carne"*

3 TIPI DI CARNE PESO MINIMO 1,4 KG CIRCA. € 6.5 l'etto

Bourguignonne di terra

MORBIDI BOCCONCINI DI FILETTO,
NOCE E SCAMONE CRUDI ACCOMPAGNATI CON SALSE.
TUTTO DA CUOCERE AL TAVOLO IN OLIO BOLLENTE € 20

Il Filetto Wellington ^{1, 3, 7, 10, 11}

MORBIDO FILETTO DI CARNE DANESE AVVOLTA
DA PROSCIUTTO, CREMA DI FUNGHI E MOSTARDA.
IL TUTTO RICOPERTO DA UNA CROCCANTE PASTA SFOGLIA. € 24

Contorni

Cicoria o Broccoletti ripassati € 6

Patate al forno o fritte € 6

Insalata misticanza € 6



Amari

AMARO DI MERANGOLE 30% vol € 4
AMARO DELLA TRADIZIONE CIVITAVECCHIESE
A BASE DI ARANCE AMARE, SCOMPARSO NEL TEMPO
E RIPORTATO ALLA LUCE DA CLAUDIO SECONDO
UN ANTICA RICETTA DI UNA NONNA DI FINE 800.
PRODOTTO IN ESCLUSIVA DA VALLE DEL MARTA

TARQUINIA VALLE DEL MARTA 30% vol € 5
20 ERBE DELLA TRADIZIONE CONTADINE
COLTIVATE E RACCOLTE A TARQUINIA

JEFFERSON 30% vol € 5
AGRUMI, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE CALABRESI

BASTARDO 30% vol € 5
INFUSIONE DI ARANCE DOLCI ED AMARE,
VANIGLIA, SPEZIE E VINO MOSCATO

AMARI NAZIONALI ED ESTERI € 4

Grappe

CESCHIA NEMAS BIANCA 40% vol € 4

CESCHIA NEMAS BARRIQUE 40% vol € 4

TARQUINIA RISERVA BARRIQUE 40% vol € 4

TARQUINIA RISERVA EXCELENCE 42% vol € 8

GAJA BARBARESCO 42% vol € 6.5

GAJA BAROLO 42% vol € 6.5

GAJA COSTA RUSSI 45% vol € 7

GAJA & REY 45% vol € 7

GAJA SPERSS 45% vol € 7

GAJA DARMAGI 45% vol € 7

DOMENIS STORICA NERA 50% vol € 7.5

MONTE ACUTO DISTILLERIA BERTA 42% vol € 10

Vodka

GREY GOOSE 40% vol € 8 (+ LEMON € 9)

BELUGA 40% vol € 7 (+ LEMON € 8)

BELVEDERE 40% vol € 7 (+ LEMON € 8)

ABSOLUTE 40% vol € 6 (+ LEMON € 7)

MOSKOVSKAYA 38% vol € 6 (+ LEMON € 7)

Tequila

HERRADURA ANEJO 40% vol € 9

JOSE CUERVO SILVER 40% vol € 5

Brandy

NUMA VALLE DEL MARTA 42% vol € 10

Cognac

REMY MARTIN VSOP € 7

REMY MARTIN 1738 € 7.5

REMY MARTIN XO € 24

Armagnac

CASTAREDE XO 40% vol € 15

Gin

GIN THE BOTANIST € 7 (+ TONICA € 8)

SMOKE BORDIGA 40% vol € 8.5 (+ TONICA € 9.5)

GINEPRAIO 45% vol € 10 (+ TONICA € 11)

AKORI 42% vol € 8 (+ TONICA € 9)

HAPUSA 43% vol € 9 (+ TONICA € 10)

ULTRA PREMIUM CUBICAL 45% vol € 10 (+ TONICA € 11)

VENTO 43% vol € 11 (+ TONICA € 12)

ETSU PACIFIC OCEAN 45% vol € 9.5 (+ TONICA € 10.5)

MARE 42,7% vol € 7 (+ TONICA € 8)

HENDRICK'S 44% vol € 6 (+ TONICA € 7)

TANQUERAY 43,1% vol € 6 (+ TONICA € 7)

BOMBAY 40% vol € 6 (+ TONICA € 7)

Rum Rhum e Ron

RUM BARBADOS

RUM MOUNT GAY BLACK BARREL € 6

RUM MOUNT GAY XO € 7.5

RUM MOUNT GAY 1703 € 22

RUM COLOMBIANO

RUM 40 12 ANNI DICTADOR € 7.5

RUM REPUBLICA DOMINICANA

RUM 40 15 ANNI MATUSALEM € 6

RON GUATEMALA

RON 43 ZACAPA EDICION NEGRA € 9.5

RON NICARAGUA

RON 40 12 ANNI FLOR DE CANA € 8

RON VENEZUELA

RON 40 DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA € 7.5

RON GUYANA

RUM 40 12 ANNI EL DORADO € 7.5

RUM SPEZIATI

RUM 40 DON PAPA BAROKO € 7

RHUM AGRICOLI

RHUM 45 AMBRE' J.BALLY € 6

Whisky

WHISKY GIAPPONESI

FROM THE BARREL BLEND NIKKA 51,4% vol € 10.5

WHISKY SCOZZESI

BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE 50% vol € 9

PORT CHARLOTTE 10Y 50% vol € 13

LAGAVULIN 8 ANNI 48% vol € 11

OBAN 14 ANNI 43% vol € 8.5

SKY TALISKER 45,8% vol € 7

LAPHROAIG 40% vol 10 ANNI € 7

WHISKY IRLANDESI

JAMESON 40% vol € 6

WHISKY NORD AMERICA

JACK DANIEL'S SINGLE BARRELL 45% vol € 8

BOURBON MAKER'S MARK 45% vol € 6