





# CRUDI di MARE

## SEAFOOD CRUDITÈ

### Crudo di pesce

*(gamberi\*, scampi\*, ostriche, tonno\*\*, salmone\*\*, ricciola\*\*, cappasanta\*\*, tartufo di mare, caviale)* <sup>2, 4, 12, 14</sup>  
Raw fish *(shrimps\*, prawns\*, oysters, tuna\*\*, salmon\*\*, amberjack\*\*, scallops\*\*, venus clams, caviar)*  
110,00 €

Carpaccio di orata\*\* e salmoriglio all'italiana, melanzana affumicata e pomodorino <sup>4, 7, 9</sup>  
Sea bream\*\* carpaccio and italian salmoriglio sauce, smoked eggplant and cherry tomato  
55,00 €

Gazpacho di pomodoro, gambero rosso\*, crostini di pane e burrata <sup>1, 2, 7, 12</sup>  
Tomato gazpacho, red shrimp\*, bread croutons and burrata  
38,00 €

Tris di tartare salmone\*\*, ricciola\*\*, tonno\*\* <sup>3, 4, 7, 11</sup>  
Our trio of tartare, salmon\*\*, amberjack\*\*, tuna\*\*  
35,00 €



# ANTIPASTI

## STARTERS

Mini tartare di manzo\*\* alla Settimo, pan brioche uova di quaglia e tartufo <sup>1, 2, 3, 7, 12</sup>  
Settimo Mini Beef tartare\*\*, brioche bread, quail egg and truffle  
38,00 €

Culatello 24 mesi e gnocco fritto <sup>1, 5, 7</sup>  
24 month Culatello and gnocco fritto  
38,00 €

Fiore di zuccina ripieno di ricotta di pecora e mentuccia con passata di pomodoro pachino <sup>7</sup>  
Zucchini flowers stuffed with sheep's milk ricotta and mint with pachino tomato puree  
35,00 €

La caponata di Luciano con melanzana viola, zuccina, peperone,  
cipolla, pinoli e uvette su fonduta di pecorino <sup>7, 8, 9, 12</sup>  
Luciano's caponata of purple eggplant, courgette, pepper, onion, pine-nuts and raisin on a  
pecorino cheese fondue  
35,00 €

Carpaccio di Wagyu\*\* scottato, peperoni e acciuga <sup>4, 6, 7, 11</sup>  
Seared Wagyu\*\* carpaccio, peppers and anchovy  
60,00 €

Polpo alla brace con hummus di ceci taina e pesto di arachidi <sup>8, 9, 11, 12, 14</sup>  
Grilled octopus with taina chickpea hummus and peanut pesto  
42,00 €



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSE

Linguine alle vongole e basilico <sup>1, 9, 12, 14</sup>

Linguine with clams and basil

35,00 €

Gnocchetto di patata al pesto leggero di basilico, crudo di tonno\*\* e bottarga <sup>1,3,4,7,9,12</sup>

Potatoes gnocchi, basil's pesto, tuna\*\* tartare and bottarga

40,00 €

Fregola all'astice, pomodorini e arancio <sup>1, 2, 7, 9, 12</sup>

Fregola with lobster, cherry tomatoes and orange

45,00 €

Risotto Carnaroli del "Pavese Gran Riserva"

mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata con tartare di gamberi\* rossi e  
tartufo nero e colatura di alici <sup>2, 7, 9, 12</sup>

*(min. 2 pax)*

Gran Reserva carnaroli selected rice with lightly smoked buffalo ricotta, chopped raw red  
prawns\*, black truffle and anchovies oil

*(min. 2 pax)*

80,00 €

Cavatelli, datterino giallo, battuto di scampo\*, finocchietto selvatico e oliva taggiasca <sup>1, 2, 3, 7, 9, 12</sup>

Cavatelli, yellow datterino tomato, chopped shrimp, wild fennel and taggiasca olives

50,00 €

Casoncello di patate e pecorino con tartufo nero <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>

Casoncello of potatoes and pecorino cheese with black truffle

50,00 €



## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Pescato\*\* del giorno alla brace o alla mediterranea <sup>4</sup>  
Grilled or Mediterranean-style fish\*\* of the day  
20,00 €/hg

Filetto di Angus alla brace con asparagi, pomodoro datterino, melanzana viola e basilico <sup>7, 9, 12</sup>  
Char-grilled Angus fillet with asparagus, cherry tomatoes, purple aubergine and basil  
65,00 €

Fritto di calamari\*, gamberi\* e fiori di zuccina <sup>1, 2, 3, 4, 5, 12, 14</sup>  
Fried squids\*, prawns\* and zucchini flowers  
45,00 €

Aragosta / Astice blu (cottura alla brace o catalana o tagliolini) <sup>1, 2, 3, 12</sup>  
Spiny Lobster / Blue lobster (grilled or catalana style or with tagliolini pasta)  
35,00 €/hg

Morone\*\*, panzanella estiva e caviale <sup>1, 4, 9, 12</sup>  
Blackfish\*\*, summer panzanella and caviar  
50,00 €

La nostra cotoletta alla milanese, pomodoro candito e patate fritte <sup>1, 3, 5, 7</sup>  
Our Milanese's cutlet, raw tomatoes and deep-fried potatoes  
42,00 €

Tomahawk alla brace con salsa bernese e patate al forno <sup>7, 9</sup>  
Char-grilled Tomahawk with bernese sauce and baked potatoes  
30,00 €/hg



# CONTORNI

## SIDES

Purea di patata classica o al tartufo <sup>7</sup>  
Potato purée classic or with truffle  
18,00 €

Friarielli scottati in padella <sup>7</sup>  
Friarielli pan-seared  
18,00 €

Verdure dell'orto alla griglia  
Grilled vegetables selection  
18,00 €

Patate\* fritte  
Fries potato  
18,00 €



# DOLCI DESSERT

Il mantecato del Phi Beach con amarene, lamponi, mandorle caramellate,  
scaglie di cioccolato <sup>1, 3, 7, 8</sup>

Phi Beach's homemade ice-cream with black cherry, raspberries, caramelized almonds,  
chocolate chips  
20,00 €

Tiramisardo <sup>1, 3, 7</sup>

Our way of Tiramisù

20,00 €

Tart tatin di mela caramellata e mantecato al fior di latte <sup>1, 3, 7</sup>

Apple tart tatin and our milk ice-cream

20,00 €

Babà su crema di amaretto, pesca e mirto <sup>1, 3, 7, 12</sup>

Babà on amaretto cream, peach and myrtle cream

20,00 €

Mousse al cioccolato araguani e mango, frutto della passione <sup>3, 7, 8</sup>

Araguani chocolate and mango mousse with passion fruit

20,00 €

Latte, fragoline e meringa al pepe <sup>1, 7</sup>

Milk, strawberries and pepper meringue

20,00 €

Lievitati dello Chef Giancarlo Morelli con mantecato alla vaniglia <sup>1, 3, 7</sup>

Chef's Giancarlo Morelli Lievitato with vanilla ice-cream

25,00 €

Coperto 8,00 €

(\*) - piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(\*\*) - Alcuni prodotti freschi e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

(\*) - dishes prepared with ingredients frozen or deep frozen from the source.

(\*\*) - some fresh and animal products as for fishes and seafoods raw served, have been gone to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as in description of HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, richiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear guest, if you have any allergy and/or food intolerance, please feel free to ask information about our food and drinks.

 1. GLUTINE 1. GLUTEN	 4. PESCE 4. FISH	 7. LATTE 7. MILK	 10. SENAPE 10. MUSTARD	 13. LUPINI 13. LUPINE
 2. CROSTACEI 2. CRUSTACEANS	 5. ARACHIDI 5. PEANUTS	 8. FRUTTA A GUSCIO 8. FRUITS IN SHELL	 11. SEMI DI SESAMO 11. SESAME SEEDS	 14. MOLLUSCHI 14. MOLLUSCS
 3. UOVA 3. EGGS	 6. SOIA 6. SOY	 9. SEDANO 9. CELERY	 12. SOLFITI 12. SULFITES	

