

Spoon Menu

ANTIPASTI / STARTERS

COTTO & CRUDO (min 2 persone):

battuta di gamberi crudi, ceviche mediterranea di ricciola, tartare di tonno, insalata di polpo e gamberesse fritte

Cotto & crudo (min 2 persons):

Raw shrimp tartare, mediterranean amberjack ceviche, tuna tartare, octopus salad and fried gamberesse

50€
X 2
PAX

Battuta di gamberi crudi, zeste di lime e maionese al passion fruit

Raw shrimps tartare, zest of lime and passion fruit mayonnaise

19€

Ceviche mediterranea di ricciola

Mediterranean amberjack ceviche

18€

Tartare di tonno con stracciatella di burrata al tartufo nero

Tuna tartare with black truffle stracciatella of burrata cheese

17€

Insalata di polpo e patate con una nuvola di prezzemolo

Octopus and potatoes salad with a parsley cloud

18€

Gamberesse fritte di fondale sale, pepe e lime

Fried gamberesse of seabed salt, pepper and lime

19€

Melanzane alla parmigiana, salsa di stracciatella e basilico

Eggplant parmesan, stracciatella sauce and basil

16€

Mozzarella di bufala campana 250g e acciughe del Cantabrico

Mozzarella di bufala campana 250g and Cantabrico anchovies

16€

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Fusilli ai sapori di mare (cozze, vongole, gamberi, polpo, triglie, scorfano) Fusilli pasta with flavours of the sea (mussels, clams, prawns, octopus, mullet and redfish)	23€
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga Spaghetti with clams and bottarga	24€
Candele di Gragnano: pomodoro, basilico e stracciatella di bufala Gragnano candles pasta : tomato, basil and bufala stracciatella	16€
Fagottelli, broccoli e acciughe del mar Cantabrico con briciole di pane alla siciliana Fagottelli pasta, broccoli and Cantabrian sea anchovies with sicilian bread crumbs	22€

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

TATAKI di Tonno marinato al Caffè India Nespresso con tartare di melanzane e cipolle borettane Tuna TATAKI marinated with India Nespresso Coffee with eggplant tartare and borettane onions	26€
Spoon Crispy : fritto misto di pesce secondo il pescato del giorno Spoon Crispy: mixed fried fish according to the catch of the day	28€
Polpo alla griglia, salsa di peperoni e bon bon di patate Grilled octopus, pepper sauce and potatoes bon bon	30€

Pescato del giorno alla griglia con scalogni
in agrodolce e patate novelle
Fish of the day grilled with sweet and sour
shallots and early potatoes 26€

Filetto di manzo alla griglia, scarola alla
napoletana e fondo bruno
Grilled beef fillet, neapolitan escarole and
brown bottom 28€

CONTORNI / SIDES

Patate novelle al forno
Early baked potatoes 8€

Scarola ripassata alla Napoletana
SautŽed Escarole Neapolitan style 8€

Insalata mista / Mixed salad 7€

Insalata ai tre pomodori con basilico fresco
e origano
Three tomatoes salad with fresh basil and
oregano 8€

BEVANDE / BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 0,75cl
Sparkling water San Pellegrino

Acqua naturale Panna 0,75cl
Still water 4€

Coperto E Servizio
Service Charge 3€

DOLCI / DESSERTS

Tartelletta con crema al limone e vaniglia ai frutti di bosco Tart with lemon, vanilla cream and berries	9€
Panna cotta al caramello salato e cioccolato fondente Panna cotta with salted caramel and dark chocolate	8€
Mousse di ricotta e pere con crispy yogurt Ricotta and pears mousse with crispy yogurt	9€
Gelato artigianale al frutto della passione Passion fruit homemade ice cream	8€



BRAZIL: Dolce e morbidamente vellutato Sweet and softly velvet	INTENSITA' 4
GUATEMALA: Audace e setoso Bold and silky	INTENSITA' 6
PERÙ: Fruttato e Elegante Fruity and elegant	INTENSITA' 6
COLOMBIA Dolce e Equilibrato Sweet and balanced	INTENSITA' 7
DECAFFEINATO: Forte e gentile Strong and Gentle	INTENSITA' 7
INDIA: Intenso e speziato Intense and spicy	INTENSITA' 10

2.5€