



Dear Customer,

*Thank you for choosing to dine with us, we
hope that our menu and service live up to
your expectations.*

*We will give our utmost consideration
to any suggestions you make to improve
the quality of our service.*

Thank you



Personal proposal / Proposte di stagione

Appetizers / Antipasti

Fried anchovies Alici fritte	€ 13,00
Codfish salad with celery and olives Insalata di baccalà con sedano e olive	€ 14,00
Grilled scallops Capesante alla griglia	€ 12,00
Grilled octopus with burrata and caramelized onions Polipo alla griglia con burrata e cipolla caramellata	€ 16,00
Smoked swordfish with crunchy zucchini and pineapple Rosa di spada fumè, con zucchine croccanti e ananas	€ 18,00
Diced raw tuna with apple and pistachio Dadolata di tonno "crudite" con mela e pistacchio	€ 18,00
St. Pierre carpaccio with hazelnuts and fennel Carpaccio di S. Pietro con nocciole e finocchio	€ 16,00
Breaded buffalo mozzarella nuggets with eggplant and pesto Bocconcini di bufala impanate con melanzane e pesto	€ 12,00
Fried zucchini flowers stuffed with buffalo ricotta Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala	€ 12,00

First courses / Primi

Chitarre (pasta) with lobster Chitarre con aragostelle	€ 15,00
Tagliolini black (pasta) with king crabmeat Tagliolino nero con polpa di granchio reale	€ 18,00
Trofie (pasta) with scallops, monkfish and fish eggs Trofie con capesante rana pescatrice e bottarga	€ 16,00
Orecchiette (pasta) with calamari, shrimp scampi and sundried tomatoes Orecchiette con calamaretti spillo scampi e pomodori soleggiati	€ 15,00
Paccheri (pasta) with eggplant, swordfish and fennel Paccheri melanzane spada e finocchietto	€ 14,00
Risotto with zucchini flowers and buffalo ricotta Risotto fiori di zucca e ricotta di bufala	€ 16,00



Personal proposal / Proposte di stagione

Orecchiette (pasta) a la crudaiola (mozzarella, tomato, pistachio and basil)	€ 12,00
Orecchiette alla crudaiola (mozzarella, pomodoro, pistacchio e basilico)	
Trofie (pasta) a la Genovese with chopped walnuts	€ 14,00
Trofie alla genovese con granella di noci	

Second courses / Secondi

Slice of sesame tuna Trancio di tonno al sesamo	€ 20,00
Swordfish carpaccio with arugula and pistachio Carpaccio di spada con rucola e pistacchio	€ 18,00
Seabass au gratin with lemon and diced sautéed vegetables	€ 22,00
Spigola gratinata al limone con dadolata di verdura saltate	
Cut of salmon on a bed of asparagus Tagliata di salmone sul letto di asparagi	€ 18,00
Scottona (beef) tartar with summer truffle Tartare di manzo (scottona) con tartufo estivo	€ 20,00
Cut of peppered filet with broccoli Tagliata di filetto ai pepi con broccoli	€ 22,00
Grilled chicken strips with mixed greens Straccetti di pollo ai ferri con misticanza	€ 14,00
Beef carpaccio with arugula and grana cheese Carpaccio di manzo con rucola e grana	€ 18,00



Our starters
nostri antipasti

Fish tartare / tartare di pesce

**Tartare of red shrimp with mixed leaf salad,
rye bread**

Tartare di gambero rosso con misticanza,
pane nero

€ 20.00

Tartare of tuna with shrimp and pine nuts

Tartare di tonno con scampetti e pinoli

€ 20.00

Tartare of salmon with red shrimp and pistachio

Tartare di salmone con gamberi rossi e pistacchi

€ 20.00

**Iranian Sturgeon Caviar with toasted bread
and butter gr. 50**

Caviale di storione iraniano con pane
tostato e burro gr. 50

€ 150.00

Crudités / Crudité

Plateau Royal

By weight

**Subject to availability: oysters, clams, amande,
bullot, shrimp, red prawns, mussels, razor clams,
prawns, crab, fasolari clams, sea urchins**

Secondo disponibilità: ostriche, clams, amande,
bullot, scampetti, gamberi rossi, cozze, cannolicchi,
gamberi, granchio, fasolari, ricci



*Our land fare
i nostri antipasti*

Seafood / di mare

**Sicilian salted anchovies with toasted bread
and slivers of butter**

Acciughe salate di Sicilia con pane tostato
e riccioli di burro

€ 14.00

Burrata with sea urchins and red prawns

Burrata con riccio di mare e gambero rosso

€ 16.00

Octopus with celery, potatoes, walnuts and olives

Polipo con sedano, patate, noci e olive

€ 15.00

Steamed seafood salad

Insalata di mare

€ 14.00

Marinated anchovies with chives and pink pepper

Alici marinate con erba cipollina e pepe rosa

€ 13.00

Catalan-style shrimp

Gamberi alla catalana

€ 13.00

Smoked wild salmon with rye bread crostini and butter

Salmone selvaggio affumicato con crostini
di pane nero e burro

€ 18.00

**Terrine of poached baby octopus and clams
with toasted bread**

Terrina di polipetti e vongole affogati con pane tostato € 14.00



*Our land fare
i nostri antipasti*

Starters / di terra

Burrata cheese with black truffle and whole-wheat bread € 14.00
Burrata con tartufo nero e pane integrale

Caprese salad € 15.00
Buffalo mozzarella, tomato
Caprese
Mozzarella di bufala, pomodoro

Culatello di Zibello (cured pork thigh) with buttered crostini € 14.00
Culatello di Zibello con crostini e burro

Buffalo mozzarella and culatello € 16.00
Mozzarella di bufala e culatello

Bresaola carpaccio with rocket, parmesan and artichokes € 18.00
Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano e carciofi alla romana

Cold cuts / al coltello

Tuscan prosciutto ham € 10.00
Prosciutto crudo toscano

Prosciutto ham from Norcia soaked in Marc € 13.00
Prosciutto crudo di Norcia a bagno con vinacce

San Daniele Prosciutto ham € 12.00
Prosciutto crudo San Daniele

Charcuterie platter € 18.00
Tagliere misto



Seafood First Courses

i primi di mare

Chitarre pasta with sea urchins

Chitarre al riccio di mare

€ 16.00

Spaghetti pasta with red prawns and black truffle carpaccio

Spaghetti con gambero rosso e
carpaccio di tartufo nero

€ 16.00

Chitarre pasta "alla Liparese"

Ingredients: fresh tuna, taggiasca olives,
capers, cherry tomatoes

€ 14.00

Chitarre alla liparese

Ingredienti: tonno fresco, olive taggiasche, capperi, pomodorini

Paccheri Andry

Ingredients: fresh tuna, red Tropea onion,
cherry tomatoes, pesto

€ 14,00

Paccheri Andry

*Ingredienti: tonno fresco, cipolla rossa di tropea,
pomodorini, pesto*

Spaghetti with seafood

Spaghetti ai frutti di mare

€ 15.00

Scialatielli pasta with lobster

Scialatielli all'astice

€ 22.00

Spaghetti with clams

Spaghetti alle vongole veraci

€ 15.00

Orecchiette mappamondo

Ingredients: shrimp, rocket, saffron, cream

€ 14,00

Orecchiette mappamondo

Ingredienti: gamberi, rucola, zafferano, panna



Filled pasta
pasta ripiena

**Raviolotti with cod and pachino tomatoes,
taggiasca olives and pine nuts**

Raviolotti al baccalà con pomodorini pachino,
olive taggiasche, pinoli

€ 15.00

**Ravioli with burrata cheese,
butter and black truffle**

Ravioli alla burrata con burro e tartufo nero

€ 15.00



Land Fare first courses
i primi di terra

Paccheri pasta “alla calabrese”

Ingredients: sausage, Tropea onions,
nduja spicy salami, tomato

€ 12.00

Paccheri alla calabrese

Ingredienti: salsiccia, cipolla di tropea, nduja, pomodoro

Bucatino pasta with cacio cheese and pepper

Bucatino cacio e pepe

€ 13.00

Spaghetтино vintage

Ingredients: hill-grown cherry tomatoes, basil, parmesan

€ 11.00

Spaghetтино vintage:

Ingredienti: pomodorini di collina, basilico, parmigiano

Vegan orecchiette pasta

Ingredients: mushrooms, zucchine and artichokes

€ 14,00

Orecchiette del vegano

Ingredienti: funghi, zucchine e carciofi

Risotto / i risotti

Seafood risotto

Risotto alla pescatora

€ 16.00

Risotto Andry

Ingredients: red Sicilian prawns, zucchini, saffron

Ingredienti: gamberi rossi di Sicilia, zucchine, zafferano

€ 16.00

Milanese risotto with braised veal shank

Risotto alla milanese con ossobuco

€ 24.00



Seafood main courses
i secondi di mare

Turbot cooked to your liking (one portion) Rombo a piacere (a porzione)	€ 24.00
Grilled swordfish Pesce spada alla griglia	€ 18.00
Mussel soup with crostini Zuppa di cozze con crostini	€ 10.00
Fried seafood platter Frittura mista	€ 16.00
Grilled seafood platter Misto pesce alla griglia	€ 24.00
Baked monkfish (cooked to your liking) Pescatrice al forno (a piacere)	€ 24.00
Sea bass/bream cooked to your liking Branzino/orata a piacere	(per hg) € 5.00
Catalan-style rock lobster (for 2) Aragosta alla catalana (per 2)	€ 90.00
Steamed crab Granchio al vapore	€ 24.00
Soup of shellfish and molluscs Zuppa di crostacei e molluschi	€ 20.00



*Land fare main courses
i secondi di terra*

Grilled beef rib (heifer) Costata di manzo ai ferri (scottona)	€ 22.00
Milanese-style veal cutlet with rocket and tomato Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodoro	€ 22.00
Sliced beef with rocket and rosemary Tagliata di manzo con rucola e rosmarino	€ 20.00
Florentine-style beef with vegetables (for 2, heifer) Fiorentina con verdure Per 2 (scottona)	€ 60.00

Selection of fillets / varietà di filetto

Andry's specialty fillets (spices, chili pepper, bacon) Filetto all'Andry (aromi, peperoncino, pancetta)	€ 22.00
Filetto with porcini mushrooms Filetto ai porcini	€ 22.00
Grilled fillet Filetto ai ferri	€ 20.00
Fillet with green pepper Filetto al pepe verde	€ 22.00



Side Dishes

i contorni

Grilled vegetables
Verdure alla griglia

€ 6.00

Baked potatoes
Patate al forno

€ 5.00

Seasonal mixed salad
Insalata mista di stagione

€ 5.00

French fries
Patatine fritte

€ 5.00

salads *le insalatone*

Mappamondo

€ 13.00

Ingredients: seasonal mixed leaf salad, shrimp,
corn, octopus and pesto
*Ingredienti: misticanza di stagione, gamberetti,
mais, polipo e pesto*

Mr. Chicken

€ 13.00

Ingredients: mixed salad, chicken, anchovies, corn,
pecorino cheese
Ingredienti: insalata mista, pollo, acciughe, mais, pecorino

Dello Stretto

€ 13.00

Ingredients: mixed salad, cherry tomatoes and pan-fried
sword fish, squid and shrimp
*Ingredienti: misticanza, pomodorini e padellata di spada,
calamari e gamberi*

Andry

€ 13.00

Ingredients; mixed salad, tomatoes, shrimp,
smoked salmon, orange, chives
*Ingredienti: insalata mista, pomodori, gamberi,
salmone fumé, arancio, erba cipollina*

Royal

€ 13.00

Ingredients: mixed salad, fillet in
balsamic vinegar
Ingredienti: insalata mista, filetto all'aceto balsamico



Fruit - dessert - ice cream
frutta - dessert - gelati

Fruit | frutta

Strawberries Fragole	€ 5.00
Wild berries Frutti di bosco	€ 7.00
Fresh pineapple Ananas fresco	€ 5.00
Fresh fruit salad Macedonia di frutta fresca	€ 5.00
With ice cream Aggiunta di gelato	€ 2.00

Desserts | dessert

Meringue with hot chocolate Meringa con cioccolato calda 6.00	
Selection of home-made cakes (seasonal) Dolci al carrello fatti in casa (secondo stagione)	from € 5.00 to € 7.00
Caramelled orange Arancia caramellata	€ 5.00



Fruit - dessert - ice cream
frutta - dessert - gelati

Home-made ice creams and semi-freddi
gelati e semifreddi artigianali

Lemon sorbet

Sorbetto al limone

€ 4.00

Ice cream truffle with chocolate centre
(specialty of Pizzo, Calabria)

Tartufo di pizzo calabro al cioccolato imbottito

€ 7.00

Assorted ice cream

Gelati

€ 5.00



drinks

bevande

Italian craft beer

birre artigianali italiane

Theresianer pils 33 cl

Theresianer pils cl 33

€ 7.00

Unfiltered Theresianer wit 75 cl

Theresianer wit non filtrata cl 75

€ 18.00

Dulac l'ambrada - la Ciara (blonde beer)

Dulac l'ambrada - la Ciara

€ 7.00

Non-alcoholic Corona - Menabrea - Moretti

Corona - Menebrea - Moretti analcolica

€ 5.00

bottled drinks

bibite in bottiglia

Coca cola - Fanta - Sprite - tonic water

Coca-cola - Fanta - Sprite - tonica

€ 3.00

Still - sparkling mineral water (Panna, San Pellegrino)

Acqua minerale naturale - frizzante

(Panna, San Pellegrino)

€ 2.00

Fresh squeezed orange juice

Spremuta di arancia fresca

€ 5.00



liquors
liquori

Whisky	€ 6.00
Amaro	€ 5.00
Grappe	€ 5.00

reserves
riserve

Whisky	from € 6.00 to € 12.00
Cognac	from € 5.00 to € 12.00
Spirits Distillati	from € 5.00 to € 12.00

tea and coffee
caffè e infusi

Coffee Caffè	€ 2.00
Coffee HAG Caffè hag	€ 2.00
Selection of teas and herbal teas Selezione di the e infusi	from € 6.00 to € 8.00

Service charge € 3.00