

## ANTIPASTI

<b>Burrata e Pappa</b> con Alici di Cetara e Basilico di Prà	18
<b>Tagliata di Branzino</b> Branzino, Carciofo Spina Infornato e Bottarga di Muggine	23
<b>Fiori di Zucca</b> Ripieni di Ricotta di Cabras, Pomodoro del Piennolo, Alici e Parmigiano "Vacche Rosse"	19
<b>Carciofi D'Albenga e Gorizia</b> Carciofo di Albenga Spinoso, Rosa di Gorizia, Parmigiano "Vacche Rosse" e Balsamico Invecchiato	20
<b>Peperoni Tonnati</b> Ripieni di Salsa alle Acciughe e Filetto di tonno con Capperi di Pantelleria	19
<b>Triglia Marinata</b> ai Semi di Senape, Acciuga di Cetara e Maionese alle Erbe Selvatiche	21
<b>Tartare di Scampi</b> con Avocado Hass e Limone di Sorrento	24
<b>Polpo e Patate</b> con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà	21
<b>Moeche "Alla Pierino"</b> Moeche Fritte con Cetriolo, Finocchio e Maionese Piccante	23
<b>Carpaccio di Ricciola Nostrana</b> Aji Amarrillo e Aneto Selvatico	22
<b>Astice Laccato alla Catalana</b> Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	36

Coperto 5

# al Baretto

SAN MARCO

## ANTIPASTI SPECIALI

<b>Bis di Tonno</b> Carpaccio di Tonno Ventresca, Filetto e Condimenti	24
<b>Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras</b> con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	25
<b>Tonno Rosso e Tropea</b> Tonno Rosso Scottato e Cipolla di Tropea Arrostita	25
<b>Cannellone Cacio e Pepe</b> con Coste, Gallinella, Salsa al Pecorino e Maggiorana	21
<b>Ravioli alla St.Jacques</b> ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Pregiato	25
<b>Insalata di King Crab</b> Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	41

## - 1 PLATEAU -

<b>Plateau Al Baretto</b> (assort. per 2 persone) Selezione di 6 Ostriche, 2 Scampi Porcupine, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	1 per 40 2 per 80
<b>Selezione di Ostriche</b> 2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Tsarskaya	45

**Dal market il pescato di giornata  
in varie preparazioni** S.D

## CONTORNI

PATATE AL JOSPER 8
ASPARAGI 10
POMODORO E CIPOLLA 8
FUNGHI DI STAGIONE 11/15
CICORIA AL PEPERONCINO 8
PURÈ DI PATATE 10
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO 16

## PRIMI

<b>Raviolo Aperto</b> con Ricotta di Pecora Caseificio Artigiana, Spinacino e Tête de Moine	24
<b>Bavetta alle Vongole e Bottarga</b> Bavetta Fresca con Vongole Veraci, Bottarga Di Muggine e Prezzemolo Fresco	27
<b>Malloreddu Carabineros</b> 🌶️ con Carabineros, Datterino Giallo del Piennolo e Peperoncino Fresco	25
<b>Gnocchetti Verdi e Calamaretti</b> Seppia, Bisque, Pomodoro Giallo del Piennolo e Basilico	26
<b>Linguina Monograno all'Astice</b> Datterino Rosso e Grattata di Cedro	38
<b>Tagliolino al Branzino</b> (min. 2 persone) 🌶️ con Branzino al Vapore Prezzemolo E Peperoncino Verde (aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +10pp)	25pp
<b>Risotto Zafferano e Gamberi</b> con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	28

## SECONDI AL JOSPER

<b>Ombrina e Purè</b> Erba cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi Glace	29
<b>Pescato Alla Carlina</b> Con Corbarino Giallo E Rosso, Olive Di Gaeta Infornate, Capperi Di Pantelleria E Basilico Fresco	29
<b>Merluzzo Croccante</b> con Pisello alla Mentuccia e Limone di Sorrento	27
<b>Polpo alla Brace</b> Polpo Grigliato al Carbone Con Fagiolini, Funghi di Stagione, Patata Rattè e Maionese di Polpo	31
<b>Astice al Beurre Blanc</b> su Pane abbrustolito e Agretti in agro	36
<b>Black Cod</b> Yuzu Miso Black Cod con Funghi di Stagione e Asparago Bianco	46

**Dal market al Josper il pescato  
di giornata in varie preparazioni** S.D

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare  
l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

# al Baretto

SAN MARCO

## APPETIZERS

<b>Burrata e Pappa</b>	18
Burrata, Tomato Pappa, Anchovies and Basil	
<b>Tagliata di Branzino</b>	23
Sea bass, baked Spiny Artichoke and Grey Mullet Bottarga	
<b>Fiori di Zucca</b>	19
Stuffed Zucchini Flowers with Ricotta, Piennolo Tomato, Anchovies, and 'Vacche Rosse' Parmesan Cheese	
<b>Carciofi D'Albenga e Gorizia</b>	20
Spiny Artichoke from Albenga, Rosa di Gorizia, "Vacche Rosse" Parmesan Cheese, and aged balsamic vinegar.	
<b>Peperoni Tonnati</b>	19
Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets with Pantelleria Capers	
<b>Triglia Marinata</b>	21
Marinated Red Mullet with Mustard Seeds, Cetara Anchovy, and wild herb mayonnaise	
<b>Tartare di Scampi</b>	24
Scampi Tartare with Avocado and Sorrento Lemon	
<b>Polpo e Patate</b>	21
Octopus and Potatoes with Grilled Belgian Endive and Prà Pesto	
<b>Moeche "Alla Pierino"</b>	23
Fried soft-shell crabs with cucumber, fennel, and spicy mayonnaise	
<b>Carpaccio di Ricciola Nostrana</b>	22
Yellowtail Carpaccio with Aji Amarillo and Wild Dill	
<b>Astice laccato alla Catalana</b>	36
Lobster, Camone Tomato, Tropea Onion, Green Celery and Prà Basil	

Coperto 5

## SPECIAL APPETIZERS

<b>Bis di Tonno</b>	24
Carpaccio of Tuna Belly, Fillet, and Seasonings	
<b>Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras</b>	25
Purple Prawn Carpaccio and Foie Gras with Frisee salad and Vinaigrette	
<b>Tonno Rosso e Tropea</b>	25
Tonno Rosso Scottato e Cipolla di Tropea Arrostita	
<b>Cannellone Cacio e Pepe</b>	21
Cannelloni stuffed with Chard Ribs, Gurnard, Pecorino Sauce and Marjoram	
<b>Ravioli alla St.Jacques</b>	25
Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle	
<b>Insalata di King Crab</b>	41
Avocado Hass, Camone Tomato, Salmon Roe and Baby Jam	
- I PLATEAU -	
<b>Plateau Al Baretto</b> (assortment for 2 people)	1 per 40 2 per 80
Selection of 6 Oysters, 2 Porcupine Prawns, 2 Purple Shrimps, 2 Scallops.	
<b>Oyster Selection</b>	45
2 Gillardeau N2, 2 David Hervè Royal, 2 Heritage de Carantec, 2 Tsarskaya	
<b>Catch of the day from the market in various preparations</b>	S.T.A.

## SIDE DISHES

JOSPER GRILLED POTATOES	8
ASPARAGUS	10
TOMATO AND ONIONS	8
SEASONAL MUSHROOMS	11 / 15
CHILI PEPPER CHICORY	8
MASHED POTATOES	10
MASHED POTATOES WITH TRUFFLES	16

## FIRST COURSE

<b>Raviolo Aperto</b>	24
Open raviolo with Ricotta, Baby Spinach, and Tête de Moine cheese	
<b>Bavetta alle Vongole e Bottarga</b>	27
Fresh Bavette pasta with clams, Grey Mullet Bottarga, and Fresh Parsley	
<b>Malloreddu Carabineros</b> 🌶️	25
Malloreddus pasta with Carabineros Shrimp, Yellow Piennolo Tomatoes and Fresh Chili.	
<b>Gnocchetti Verdi e Calamaretti</b>	26
Green Gnocchetti with Baby Calamari, Cuttlefish, Bisque, Yellow Piennolo Tomatoes and Basil.	
<b>Linguina Monograno all'Astice</b>	38
Linguine with Lobster, Red datterino and grated Citron	
<b>Tagliolino al Branzino</b> (min. 2 persone) 🌶️	25pp
Taglionini with steamed sea bass, parsley, and green chili pepper (addition of Black Uncinatum Truffle +10pp)	
<b>Risotto Zafferano e Gamberi</b>	28
Risotto with Saffron pistils and Purple Shrimp Tartare	

## MAIN COURSE BY THE JOSPER

<b>Ombrina e Purè</b>	29
Croaker, purée, Chives, Chili Peppers, Shallots and Demi Glace	
<b>Pescato Alla Carlina</b>	29
Fish with yellow and red Corbarino tomatoes, baked Gaeta olives, Pantelleria capers, and fresh basil	
<b>Merluzzo Croccante</b>	27
Crispy cod with Mint Pea and Sorrento Lemon	
<b>Polpo alla Brace</b>	31
Grilled charcoal octopus with green beans, seasonal mushrooms, rattè potato, and octopus mayonnaise	
<b>Astice al Beurre Blanc</b>	36
Lobster in Beurre Blanc, Toasted bread and Agretti in agro	
<b>Black Cod</b>	46
Yuzu, Miso Black Cod with Seasonal Mushrooms and White Asparagus	
<b>Catch of the day from the market in various preparations by the Josper</b>	S.T.A.

Our valued customers are invited to contact our staff if they wish to consult the dedicated Allergen Register (Regulation EU 1169/2011)