

# LA BATTIGIA

---

## ANTIPASTI DI MARE

### SEA APPETIZERS

Prodotti stagionali freschi / Fresh Products

#### **Polpo crudo**

Raw octopus

70 al kg

---

#### **“Allievi” crudi**

Raw cuttlefish

70 al kg

---

#### **Carpaccio di pesce**

Fish carpaccio

70 al kg

---

#### **Composè di mare**

(cozze pelose, ostriche, noci, tagliatelle)

Selection of raw seafood

(mussels, oysters, clams, cuttlefish)

16

---

#### **Ricci di mare (10 pz)**

Sea urchin

10

---

#### **Gamberi viola (300g)**

Purple shrimp

18

---

#### **Ostriche francesi (1pz)**

French oysters

3,50

---

#### **Tartare di pesce**

Fish tartare

70 al kg

---

#### **Scampi (porzione 300 g)**

Scampi

15

---

\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGIA

---

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

#### **Antipasto della casa (min. 2 persone)**

Appetizers selection (at least 2 people)

15 cad.

---

#### **Antipasto di mare cotto**

Cooked seafood appetizers

13

---

#### **Soutè di cozze e vongole**

Peppered mussels

12

---

#### **Insalata di mare**

Seafood salad

12

---

#### **Carpaccio di polpo**

Octopus carpaccio

12

---

#### **Crudo di Parma e mozzarella**

Raw ham and mozzarella

10

---

#### **Acciughe Cantabrico**

Cantabrian anchovies

120 gr

25

50 gr

12

---

#### **Caviale di storione ibrido Beluga**

Beluga hybrid sturgeon caviar

10 gr

40

---

#### **Gamberoni in tempura**

King prawns tempura

12

---

#### **Polpo CBT saltato con cicorie su crema di fave fresche**

Broad bean soup with sauté chicory and sous vide octopus

18

---

#### **Lingotto di salmone fresco affumicato**

Fresh smoked salmon ingot

20

---

\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGIA

---

## PRIMI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL FIRST COURSE

### **Tiella alla barese**

Mix of rice, potatoes, mussels cooked in oven 11

---

### **Fave e cicorie**

Broad beans and chicory 11

---

### **Orecchiette alle cime di rapa**

Orecchiette with turnip tops 11

---

### **Spaghetti San Giovanni**

Spaghetti, fresh tomato, capers, anchovies 11

---

### **Spaghetti alla poveraccia**

Spaghetti, fresh tomato, parmesan and pecorino romano cheese 11

---

### **Spaghetti all'assassina**

Spaghetti, peeled tomatoes, hot peppers 11

---

### **Orecchiette con i cavoli**

Orecchiette with bacon and cabbage 11

---

### **Pappardelle ai funghi cardoncelli**

Pappardelle with cardoncelli mushrooms 11

---

# LA BATTIGIA

---

## PRIMI DI MARE

### FIRSE COURSE WITH SEAFOOD

**Cavatelli ai frutti di mare**

Cavatelli with seafood

15

---

**Tagliolini agli scampi**

Tagliolini with scampi

16

---

**Paccheri con pescatrice**

Paccheri with monkfish

15

---

**Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)**

Seafood risotto (at least 2 people)

15

---

**Spaghetti al nero di seppia con frutti di mare**

spaghetti with sepia ink with seafood

15

---

**Spaghettoni alla polpa di riccio (in base alla stagione)**

Spaghettoni with sea urchin (according to the season)

18

---

**Tagliolini gambero e pistacchio**

Tagliolini with shrimp and pistachio

18

---

**Linguine vongole e bottarga**

Linguine with clams and bottarga

16

---

**Risotto alla triglia di scoglio (min. 2 persone)**

Risotto with red mullet (at least 2 people)

16

---

**Spaghetti cozze e vongole con datterino giallo**

Spaghetti with mussels, clams and yellow date

15

---

\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGIA

---

## SECONDI DI MARE SECOND COURSE WITH SEAFOOD

### **Pescato del giorno**

Fresh fish of the day

70 al kg

---

### **Gamberoni**

King prawns

70 al kg

---

### **Scampi**

Scampi

70 al kg

---

### **Grigliata mista**

Mix of grilled fish

25

---

### **Frittura di paranza**

Mix of fried fish

15

---

### **Frittura di calamari e gamberetti**

Fried squids and shrimps

15

---

### **Aragosta**

Lobster

130 al kg

---

### **Astice blu**

Blue lobster

120 al kg

---

### **Cicala greca**

Greek cicada

120 al kg

---

\*\*Modalità di cottura su richiesta / Cooked as you wish  
\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGIA

---

## SECONDI DI CARNE SECOND COURSE WITH MEAT

### **Entrecote**

Steak 15

---

### **Filetto al pepe verde**

Fillet with green pepper 18

---

### **Filetto all'aceto**

Fillet with vinegar 18

---

### **Filetto alla crudaiola**

Fillet with fresh tomato, rocket, parmesan 18

---

## CONTORNI

### SIDE DISHES

### **Insalata mista**

Mixed salad 4

---

### **Patatine fritte**

Fried potatoes 4

---

### **Verdura alla griglia**

Grilled vegetables 4

---

### **Funghi arrosto**

Roasted mushrooms 6

---

### **Cime di rapa**

Turnip tops 6

---

\*\*Modalità di cottura su richiesta / Cooked as you wish  
\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGIA

---

## DOLCI DESSERTS

### **Creme brûlée**

Creme brûlée 4

---

### **Bavarese al caffè**

Coffee cream 4

---

### **Tiramisù**

Tiramisù 4

---

### **Panna cotta**

Panna cotta 4

---

### **Soufflè al cioccolato**

Chocolate soufflè 4

---

### **Cassata di ricotta**

Ricotta cassata 4

---

### **Babbà**

Babbà 4

---

### **Cannoli**

Cannoli 4

---

### **Sporcamuss ( 1 pz )**

Sporcamuss 1

---

### **Coperto**

Cover charge 2,50

---

\*In alcune stagioni dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati  
/ we can use frozen products in certain season

# LA BATTIGLIA

---

## BIBITE IN BOTTIGLIA

BEER IN BOTTLES AND DRINKS

### **Nastro Azzurro**

0,33 L

3

0,66 L

4

---

### **Nastro Azzurro Zero**

0,33

3

---

### **Peroni Rossa Gran Riserva**

0,50 L

5

---

### **Tourtel Analcolica**

0,33 L

4

---

### **Peroni senza glutine**

0,33 L

4

---

### **Paulaner**

0,50 L

4

---

### **Corona**

0,33 L

3,50

---

### **Beck's**

0,33 L

3

---

### **Coca Cola / Fanta**

0,33 L

3

---

### **Acqua minerale**

Mineral water

2

---

# LA BATTIGIA

---

## LIQUORI LIQUOR

<b>Amaro</b>	3
<b>Amaro del farmacista</b>	4
<b>Barolo Chinato Sibona</b>	5
<b>Bayles</b>	5
<b>Charteuse</b>	6
<b>Cognac Courvassier</b>	5
<b>Cognac Delamain</b>	8
<b>Moscato di Pantelleria Donnafugata Kabir</b>	7
<b>Moscato di Trani</b>	4
<b>Passito di Pantelleria Donnafugata BenRyé</b>	8
<b>Porto Ramos RP30</b>	8
<b>Sciacchettrà Bisson Cinque Terre DOC</b>	12

---

# LA BATTIGIA

---

## DISTILLATI DISTILLATES

<b>Calvados</b>	7
<b>Gin Hendrik's</b>	6
<b>Gin Tanqueray</b>	6
<b>Gin The Barmaster</b>	6
<b>Gin Villa Ascenti</b>	6
<b>Grappa 903 Barrique</b>	4
<b>Grappa 903 Tipica</b>	4
<b>Grappa Barbera</b>	4
<b>Grappa Berta Tre Soli Tre</b>	8
<b>Grappa Berta Monprà</b>	8
<b>Grappa Berta Ròndena</b>	8
<b>Grappa Diciotto Lune</b>	4
<b>Grappa La Trentina</b>	4
<b>Grappa Giare Amarone</b>	4
<b>Grappa Giare Gewurztraminer</b>	4
<b>Rum J.M XO</b>	9

---

# LA BATTIGIA

---

<b>Rum Admiral Rodney</b>	8
<b>Rum Diplomatico</b>	6
<b>Rum Don Papa</b>	8
<b>Rum J. Bally</b>	6
<b>Rum XO Zacapa</b>	10
<b>Whisky Caol Ila 12y</b>	6
<b>Whisky Kujira 5y</b>	9
<b>Whisky Kujira 10y</b>	12
<b>Whisky Lagavulin 16y</b>	7
<b>Whisky Laphroaig 10y</b>	6
<b>Whisky Nikka</b>	15
<b>Whisky Oban 14y</b>	7
<b>Whisky Talisker</b>	6
<b>Whisky The Shinobu blended</b>	7
<b>Whisky The Shinobu 20y</b>	12
<b>Vodka Stolichnaya</b>	5
<b>Vodka ( Beluga, Belvedere, Purity)</b>	6

---