ACQUARoof
TERRAZZA
MOLINARI

CRUDI DI PESCE

RAW FISH

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Pescato del giorno in tartare 28
Catch of the day tartare

Pescato del giorno in carpaccio 28
Catch of the day carpaccio

Ceviche di ricciola, patata dolce, cipolla agrodolce, mais 28
Amberjack ceviche, sweet potato, sweet-and-sour onion and sweetcorn

Carpaccio di capesante, estratto di zucca, lime, olive taggiasche, cipollotto . . . 28
Scallop carpaccio, pumpkin extract, lime, Taggiasca olives and green onion

Ostriche del giorno, N°1 . . . . . *cad./each* 10
Oysters of the day N°1

Special Gillardeau, N°1 . . . . . *cad./each* 12

Gamberi rossi *100g.* 18
Red prawns

Scampi *100g.* 18
Langoustines

Ricci di mare . . . . . *cad./each* 6
Sea urchins

ANTIPASTI

STARTERS

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Fiori di zucca, mozzarella, alici, sorbetto al peperone 25
Deep-fried zucchini flowers, mozzarella cheese, anchovies and pepper sorbet

Seppioline al vapore, puntarelle, arancia, bottarga 28
Steamed baby squids, puntarelle salad, orange and bottarga

Fritto di pesce del giorno 26
Deep-fried catch of the day

Capesante gratinate al forno alle erbe 32
Herb-crusted baked scallops

Speck di ricciola, bruschetta al pomodoro 26
Speck-style cured amberjack and tomato bruschetta

ANTIPASTI

STARTERS

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Focaccia al padellino, lardo di tonno, zucca, aceto balsamico 25
Pan-baked focaccia, tuna lardo, pumpkin and balsamic vinegar

Baccalà mantecato, tartufo nero, panelle di ceci 28
Creamy salted cod, black truffle and chickpea panelle

Alici del Cantabrico, pane, burro 24
Cantabrian anchovies, bread and butter

Mozzarella di bufala del caseificio Costanzo, pomodori 24
Buffalo mozzarella cheese and tomatoes

Culatta stagionata 15 mesi, Azienda Costantini Slow 24
Culatta ham 15-month-aged, Costantini Slow farm

PRIMI PIATTI

PASTA

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Spaghettoni alle vongole veraci, bottarga 28
Spaghettoni pasta with clams and bottarga

Candele, ragout di tonno alla genovese, pecorino 26
Candele pasta, tuna and onions ragout, pecorino cheese

Risone alla crema di scampi, tartare di scampi, limone 32
Risone pasta, langoustines cream, langoustines tartare and lemon

Tagliolino, burro, limone, caviale 38
Tagliolini pasta, butter, lemon and caviar

Spaghettoni al granchio, limone, basilico 35
Spaghettoni pasta with crab, lemon and basil

Gnocchi di patate allo scoglio, rucola, pomodorini 30
Potatoes gnocchi with seafood, rocket salad and tomatoes

Tortelli ripieni di “cacio e pepe”, carciofi, gamberi crudi 35
Tortelli pasta stuffed with “cacio e pepe”, artichokes and raw prawns

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Polpo al vapore, salsa al prezzemolo e alici, giardiniera di verdure 36
Steamed octopus, parsley and anchovy sauce and pickled vegetables

Pescato del giorno arrosto, verdure di stagione 35
Roasted catch of the day and seasonal vegetables

Pescato del giorno alla cacciatora, capperi, olive, patate 35
Catch of the day alla cacciatora, capers, black olives and potatoes

Costata di tonno arrosto, salsa teriyaki, verdure di stagione 42
Roasted rack of tuna, teriyaki sauce and seasonal vegetables

Filetto di baccalà in olio cottura, scarola ripassata, olive, capperi 35
Oil poached salted cod fillet, sautéed escarole, olives and capers

Astice intero cotto al vapore, pomodorini, patate, sedano e cipolle 55
Whole steamed lobster, tomatoes, potatoes, celery and onions

DOLCI

DESSERTS

ACQUARoof TERRAZZA MOLINARI

Tiramisù 14

Gelato alla crema di Vaniglia, maritozzo 15
Vanilla custard ice cream, maritozzo

Crème caramel, panna montata 14
Crème caramel and whipped cream

Crostata di mele e cannella, gelato alla crema 15
Apple and cinnamon tart, custard ice cream

Cheesecake di ricotta e pere 15
Cheesecake with ricotta cheese and pear