



MENÙ

La Scogliera Journey



Follow us on
@lascogliera_paraggi

CONDIVIDERE

To Share

POPCORN ROCK E BOTTARGA 16

Rock popcorn and bottarga. (D.)

PIZZE GOURMET

Gourmet Pizza

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino e basilico. **22**

Buffalo mozzarella, cherry tomato sauce and basil. (A.G.)

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro ciliegino, acciughe del Cantabrico, tartufo nero e basilico. **40**

Buffalo mozzarella, cherry tomato sauce, Cantabrian anchovies, black truffle and basil. (A.D.G.)

Gamberi rossi, burrata, bottarga e foglia d'oro. **48**

Red prawns, burrata, bottarga and gold leaf. (A.B.D.G.)

ROBATAYAKI ^{4 pz}

Gamberi, salsa teriyaki e sesamo. **30**

Prawns, teriyaki sauce and sesame. (B.F.N.O.)

Pollo, salsa yakitori e umeboshi. **20**

Chicken, yakitori sauce and umeboshi. (A.F.O.)

Agnello, salsa al miele, zenzero e soia. **26**

Lamb, honey sauce, ginger and soy. (A.F.)

ANTIPASTI

Appetisers

Tartare di gamberi di Santa Margherita, cocco e tom yum. **52**

Santa Margherita prawn tartare, coconut and tom yum. (B.)

Ceviche di ricciola, passion fruit e ravanelli. **36**

Amberjack ceviche, passion fruit and radishes. (D.)

Tiradito di tonno, guacamole leggermente piccante e tartufo nero. **40**

Tuna tiradito, lightly spicy guacamole and black truffle. (D.O.)

Torcione di foie gras, scampi, pan brioche e giardinetto di limoni. **38**

Foie gras terrine, scampi, brioche bread and lemon relish. (A.B.G.O.)

Melanzana alla cenere, burrata, pesce spada e basilico. **30**

Charred aubergine, burrata, swordfish and basil. (D.G.)

Gazpacho "Andaluz" con anguria, feta, paprika affumicata e basilico. **26**

Gazpacho Andaluz with watermelon, feta, smoked paprika and basil. (C.G.)

PRIMI

First Courses

Mezzi paccheri al pomodoro montato, colatura di ricotta affumicata, semi di papavero e limone sotto sale. **34**

Mezzi paccheri with a tomato emulsion, smoked ricotta, poppy seeds and salted crust lemon. (A.G.)

Spaghetti monograno Felicetti, vongole e bottarga. **40**

Monograno Felicetti spaghetti with clams and bottarga. (A.D.P.)

Fregola sarda, granchio, zenzero e lemongrass. **38**

Fregola sarda, crab, ginger and lemongrass. (A.B.)

Chitarrina all'aragosta. **20/hg**

Chitarrina with lobster. (A.B.C.)

Trofie al pesto, gamberi rossi e pomodorini del piennolo confit. **44**

Trofie with pesto, red prawns and confit Piennolo tomatoes. (A.B.G.H.)

Chitarrina aglio, olio, peperoncino e ricci di mare. **40**

Chitarrina with garlic, oil, chilli and sea urchin. (A.B.C.D.)

Coperto 10 // Cover charge per person
Prodotto congelato all'origine // Product frozen at the origin

Tutti i prezzi sono espressi in euro € // All prices are in euros €

Allergeni: A Cereali contenenti glutine, B Crostacei, C Uova, D Pesce, E Arachidi, F Soia, G Latte e latticini, H Frutta a guscio (noci, mandorle, ecc.), L Sedano, M Senape, N Sesamo, O Anidride solforosa e solfiti, P Lupini, R Molluschi.

Allergens: A Cereals containing gluten, B Crustaceans, C Eggs, D Fish, E Peanuts, F Soy, G Milk and dairy products, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame seeds, O Sulphur dioxide and sulphites, P Lupin, R Molluscs.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta. Essendo gli acquisti giornalieri, non possiamo garantire la continuità di alcune materie prime, in quanto la reperibilità dipende dal mercato.

For any information on substances and allergens, please refer to the relevant documentation that will be provided by the staff upon request. As our items are purchased fresh daily, we cannot guarantee the availability of certain dishes, as they depend on market availability.

SECONDI

Second Courses

Gran frittura di pesce senza spine (gamberi, alici, calamari). <i>Mixed fried seafood without bones (prawns, anchovies, squid). (A.B.D.R.)</i>	40
Tataki di tonno, salsa allo champagne e tartufo nero. <i>Tuna tataki, champagne sauce and black truffle. (D.G.O.)</i>	48
Polpo alla plancia, hummus di ceci al lime, spinacino pad thai e mandorle salate. <i>Grilled octopus, chickpea hummus with lime, pad Thai spinach and salted almonds. (N.R.)</i>	36
Pescato del giorno al sale, alla mediterranea, al forno o alla griglia. <i>Catch of the day baked in salt, Mediterranean style, oven-baked or grilled. (D.)</i>	12/hg
Aragosta alla catalana. <i>Catalan-style lobster. (B.)</i>	24/hg
Ribeye di black Angus alla brace. <i>Black Angus ribeye grilled over charcoal. (L.O.)</i>	54

PLATEAU ROYAL (B.D.P.R.)

SCOGLIERA 120	ROYAL SCOGLIERA 580	KING SCOGLIERA 950
2 Ostriche Gillardeau 2 Gamberi rossi 2 Scampi Irlanda Tartare di tonno Tartare di salmone 2 Gillardeau oysters 2 Red prawns 2 Irish Scampi Tuna tartare Salmon tartare	8 Ostriche Gillardeau 8 Ostriche Regal 1 Astice cotto 6 Scampi Irlanda cotti 3 Scampi Irlanda crudi 8 Gamberi rossi Granchio Reale 350 g. 1 Granchio Sashimi di tonno Sashimi di salmone Caviale di salmone 50 g. 8 Gillardeau oysters 8 Regal oysters 1 Cooked lobster 6 Cooked Irish scampi 3 Raw Irish scampi 8 Red prawns King crab 350 g. 1 Crab Tuna sashimi Salmon sashimi Salmon caviar 50 g.	12 Ostriche Gillardeau 12 Ostriche Regal 1 Aragosta cotta Granchio Reale 350 g. 6 Scampi cotti 12 Mazzancolle cotte 6 Capesante 12 Tartufi 12 Fasolari 9 Scampi crudi 9 Gamberi rossi Sashimi di tonno Sashimi di salmone Caviale Beluga Malossol 50 g. 12 Gillardeau oysters 12 Regal oysters 1 Cooked lobster King crab 350 g. 6 Cooked scampi 12 Cooked prawns 6 Scallops 12 Clams 12 Razor clams 9 Raw scampi 9 Red prawns Tuna sashimi Salmon sashimi Beluga malossol caviar 50 g
SILVER SCOGLIERA 300		
4 Ostriche Gillardeau 4 Ostriche Regal 4 Scampi Irlanda 4 Gamberi rossi Sashimi di tonno Sashimi di salmone 1 Granchio Orata 500 g. 4 Gillardeau oysters 4 Regal oysters 4 Irish scampi 4 Red prawns Tuna sashimi Salmon sashimi 1 Crab Sea bream 500 g.		

CONTORNI

Sides

Insalata mista. <i>Mixed salad.</i>	18
Patate al forno / fritte. <i>Oven-baked potatoes / fried.</i>	16
Insalata di wakame thai. <i>Wakame Thai salad. (B.F.)</i>	20
Carpaccio di pomodori e tartufo nero. <i>Tomato carpaccio and black truffle.</i>	38
Pak choi, soia e sesamo. <i>Pak choi, soy and sesame. (B.F.N.)</i>	20

DESSERTS

Sweet moment

Tiramisù. <i>(A.C.G.)</i>	20
"Fruttini" Gelato della Costiera Amalfitana. <i>Fruttini ice cream of the Amalfi coast. (H.)</i>	32
Gran plateau di frutta, fruttini e gelato mantecato. <i>Grand selection platter of fruit, fruttini and ice cream. (C.G.H.)</i>	140
Gelato del giorno. <i>Ice cream of the day. (C.G.)</i>	20
Insalatina di frutti di bosco, limone confit, sorbetto alla litchi e zuppa calda di olio extravergine Taggiasca. <i>Mixed berry salad, confit lemon, lychee sorbet and warm Taggiasca extra virgin olive oil.</i>	20
Soufflé al cioccolato Valrhona Araguani 72% e gelato al tè Earl Grey. <i>Valrhona Araguani 72% chocolate soufflé and Earl Grey tea ice cream. (A.C.G.)</i>	20
Semifreddo al Grand Marnier con coulis di lampone. <i>Grand Marnier parfait with raspberry coulis. (C.G.O.)</i>	18
Brownie al cioccolato Valrhona Caraïbe 66% e nocciole con cremoso al cioccolato bianco Ivoire e lime. <i>Valrhona Caraïbe 66% chocolate and hazelnut brownie with Ivoire white chocolate and lime cream. (A.C.G.H.)</i>	20



Celebration of Italian Living

Tutti i prezzi sono espressi in euro € / All prices are in euros €

Acqua Smeraldina naturale e frizzante 0,50 8
Smeraldina water still and sparkling

Caffé 3
Coffee

In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°.
In adherence to European regulations (reg. 853/2004) all raw fish products, fresh pasta and certain sweets are brought to a temperature of -24° degrees celsius.