ANTIPASTI / Appetizer

Antipastini misti della casa (7 tapas dello chef)
Italian mix fish starters (7 chef's tapas) min 2 pers. p.p. €24

Carpaccio di tonno affumicato con spinacelli, pinoli e gocce di aceto balsamico
Smoked tuna carpaccio with spinach, pine nuts and drops of vinegar (4,8) €15

Insalata di polpo e code di scampi* alla catalana
Catalan-style octopus and scampi tails salad (2,4,9,14)* €18

Code di gamberi* asparagi e mentuccia
Shrimp tails asparagus and mint (2)* €16

Code di gamberi* e fiori di zucca in tempura di riso con erbe aromatiche (1,2,5,8)
Shrimp tails and courgette flowers in rice tempura with aromatic herbs* €22

Crostone con baccalà* mantecato alla Veneziana
Fried bread with creamed cod in Venetian-style (1,3,4,6,7)* 4 pz €12

Fritto di calamaretti spillo* e zucchine filangè
Fried baby squid and filangè courgettes (1,5,6,14)* €11

Capasanta* gratinata
Gratinated scallop (1,8,14)* cad €4,5

Pepatona di cozze con crostoni
Mussel soup in marinara style with croutons (1,14) €15

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro agli agrumi
Cantabrian anchovies with croutons and citrus butter (1,4,5,8) €17

Misto mare* gratinato
Gratinated mix seafood (1,2,4,7,8,14)* €20

Bruschetta di pane di segale con veli di salmone affumicato, avocado, semi di sesamo bianco e lemon sauce
Rye bread bruschetta with smoked salmon veils, avocado, white sesame seeds and lemon sauce (1,4,8,10,11) €15

I CRUDI / Raw fish

Ostrica Fin de Claire / *Fin de Claire oysters (14)*	cad	€4
Ostrica speciale / *Special oysters (14)*	cad	€6/9
Gambero* rosso di Mazara / *Mazara red prawn* (2)*	cad	€5
Scampi* porcupine Irlanda / *Porcupine ireland scampi* (2)*	cad	€5
Riccio di mare/ *Galician sea urchin (14)*	cad	€7

Tartare di salmone, misticanza e salsa guacamole
Salmon tartare, mixed salad and guacamole sauce (4) €16

Tartare di scampi* lime e dragoncello
Scampi tartare with lime and tarragon (2)* €18

Tartare di gamberi* la classica in olio e limone
Shrimp tartare the classic in oil and lemon (2)* €18

Tris di tartare*
Tris di tartare (2,4)* €20

PLATEAU ROYAL 12 pz *(2,3,4,14)* recommended x2 €48
2 ostriche, 2 ostriche speciali, 4 gamberi rossi*, 4 scampi* porcupine
2 oysters, 2 special oysters, 4 red prawns, 4 scampi* porcupine*

PLATEAU ROYAL 24 pz *(2,3,4,14)* recommended x4 €92
4 ostriche, 4 ostriche speciali, 8 gamberi rossi*,8 scampi* porcupine
4 oysters, 4 special oysters, 8 red prawns, 8 scampi* porcupine*

PER I PIÙ GOLOSI / *FOR THE GREEDIEST CUSTOMERS*

CAVIALE / *CAVIAR (1,4,7)*
Caviale accompagnato da un chupito di vodka premium e burro
Accompanied by a shot of premium vodka and butter

Storione Bianco “UNICO” 10 gr	€52
Storione bianco “ESSENTI FUMÉ” 10 gr	€52

PRIMI DI MARE / First course

Spaghettoni con vongole veraci e bottarga
Spaghettoni pasta with clams and bottarga (1,4,6,9,14) €19

Cavatelli ai frutti di mare* del Nautilus al cartoccio
Cavatelli pasta with seafood "Nautilus" (1,2,4,6,9,14)* min 2 pers. p.p €20

Fregola con zucchine in fiore e code di scampi*
Fregola pasta with courgette flowers and scampi tails (1,2,6,9)* €20

Tagliolini all'astice e pomodorini datterini
Tagliolini with lobster and cherry tomatoes (1,2,4) €30

Paccheri con pesto di pistacchi e sminuzzata di gamberi*
Paccheri with pistachio pesto and chopped shrimp (1,2,4,6,7,8,9)* €19

Risotto ai frutti di mare*
Risotto with seafood (2,4,7,9,14)* min 2 pers. p.p €18

Gnocchetti tricolore con vongole veraci e asparagi
Tricolor gnocchi with clams and asparagus (1,9,14) €19

SECONDI DI MARE / Main course

Spiedini di gamberi* e calamari* al gratin
Shrimp and calamari* skewers au gratin (1,2,4,7,14)* €18

Grigliata mista* del Nautilus
Mix grill fish (2,4,14)* €27

Astice alla catalana / a piacere
Rock lobster in catalana - style / as you prefer (2,9) 500gr around €60

Trancio di salmone alla plancha con spinacelli al limone
Salmon steak a la plancha with lemon spinach (4) €17

Branzino in crosta di sale / a piacere
Sea bass in salt crust / as you prefer (4) min 2 pers. p.p €21

Pesce spada* alla griglia con misticanza e salsa alla senape
Grilled swordfish with mixed salad and mustard sauce (4,8,10)* €19

Fritto di calamari* e code di gamberi* con verdure pastellate
Fried calamari, prawn tails* with battered vegetables (1,2,4,8,14)* €19

Pescato del giorno (4)
Catch of the day 100 gr. €7/10

LE NOSTRE PAELLE / Our paella

PAELLA ALLA VALENCIANA *(2,4,7,9,14)* min 2 pers. p.p €23
carne, verdure, frutti di mare*
*Paella with meat, vegetables, seafood**

PAELLA DE MARISCO *(2,4,7,9,14)* min 2 pers. p.p €22
Verdure, frutti di mare*
*Paella with Vegetables, seafood**

PAELLA ROYAL *(2,4,7,9,14)* min 2 pers. p.p €48
Verdure, frutti di mare* e astice intero
Vegetables, seafood and whole lobster*

BOWLS

CAESAR SALAD *(1,3,6,7,10)* €16
insalata iceberg, straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Cesar
Iceberg salad, grilled chicken, bread croutons, parmesan flakes and caesar sauce

OBLÒ *(14)* €16
misticanza, radicchio, pomodorini, olive, polpo* e patate prezzemolate
Misticanza salad, radicchio salad, olives, octopus and parsley potatoes*

SOTTOCOPERTA *(2,7,10)* €16
rucola, pomodorini, burrata, zucchine, gamberetti* e mais
Arugula, cherry tomatoes, burrata cheese, courgettes, shrimp and corn*

REMEMBER 80's

Cocktail di gamberetti* al vetro
Shrimp cocktail in pink sauce* *(2,3,6,10)* €15

Penne con panna, salmone e vodka
Penne pasta with cream, salmon and vodka *(1,3,4,6,7)* €13

Sogliola alla mugnaia
*Sole au meunière** *(1,4,6)* €18

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE / Traditional dish

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala *24 month old Parma ham and mozzarella of Buffalo (7)*		€17
Bruschetta con pomodorini e basilico *Bruschetta with cherry tomatoes and basil (1)*	3 pz.	€8
Insalata caprese con mozzarella di bufala e datterini *Caprese salad with buffalo mozzarella and cherry tomatoes (7)*		€15
Tagliatelle di ragù alla bolognese *Tagliatelle pasta with Bolognese sauce (1,3,6,9)*		€16
Spaghetti alla carbonara *Spaghetti carbonara (1,3,6,7,9)*		€16
Risotto alla milanese veg *Milanese style risotto (7,9)*		€16
Tagliata di filetto con asparagi e pecorino *Sliced fillet steak with asparagus and pecorino cheese (7)*		€32
Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola *Milanese cutlet with cherry tomatoes and rocket (1,3,7,8)*		€30

CONTORNI / Side dish

Patatine fritte "dippers"* / *French fries "dippers"* (5)*	€6
Insalata mista di stagione / *Seasonal mixed salad*	€6
Verdure alla griglia / *Grilled vegetables*	€7
Spinacelli di campo al limone / *Wild spinach with lemon*	€7
Asparagi trifolati / *Sautéed Asparagus*	€10
Patate novelle al rosmarino / *New potatoes with rosemary (5)*	€6

PIZZE

BUFALINA *(1,6,7)* €13,5
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

NAPOLI *(1,6,7)* €10
pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano
Tomato, mozzarella, Cantabrian anchovies, oregano

MARGHERITA *(1,6,7)* €9
pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico
San Marzano tomato, mozzarella and basil

VEGETARIANA veg *(1,6,7)* €13
pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia
Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes and grilled peppers

PEPPERONI STYLE *(1,6,7)* €12
pomodoro San Marzano, fior di latte, gorgonzola, salame piccante
e olive taggiasche
San Marzano tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami
and Taggiasca olives

PARMA *(1,6,7)* €15
pomodoro San Marzano, fior di latte, rucola, grana
e prosciutto di Parma 24 mesi
San Marzano tomato, mozzarella, rocket, parmesan and Parma ham aged 24 months

CAPRI *(1,6,7)* €12
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e burrata
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and burrata

QUATTRO FORMAGGI *(1,6,7)* €14
mozzarella di bufala, gorgonzola, grana, taleggio e origano
Buffalo mozzarella, gorgonzola and taleggio cheese, parmesan flakes and oregano

DUE STAGIONI *(1,6,7)* €12
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon
San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms

ASPARAGINA *(1,6,7)* €16
Mozzarella, asparagi, guanciale croccante, taleggio e origano
Mozzarella, asparagus, crispy bacon, taleggio cheese and oregano

CAPITAN NEMO *(1,2,6,14)* €18
marinara ai frutti di mare* con aglio, olio e prezzemolo
*Tomato, garlic e seafood**

PIZZA NAUTILUS *(1,2,6,7,14)* €25
fior di latte, asparagi, gamberi*, capesante*, pomodorini gialli e pepe rosa
Mozzarella, asparagus, shrimp, scallops*, yellow cherry tomatoes and pink pepper*

COPERTO / *COVER CHARGE* €3

* Prodotto abbattuto all'origine.
I prodotti ittici freschi da consumarsi crudi vengono sottoposti, da questo esercizio, ad abbattimento preventivo come disposto dal Reg. CE 853/2004.

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio

8 Frutta a guscio

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione

6 Soia e prodotti a base di soia

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva