



Acqua: € 2

Coperto: € 3,5

La ½ Porzione: 20% in meno sul prezzo intero

* in mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge

** si utilizzano prodotti surgelati a norma di legge

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di **comunicare** al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.** Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

in ultima pagina del menù comunichiamo, in ottemperanza al regolamento UE n. 1169/2011, i piatti che possono provocare allergie o intolleranze



Antipasti

Selezione mare Romito	€. 16
Crostini di mare	€. 10
Fantasia di mare con verdure filangé *	€. 13
Tartara di tonno, semi di papavero e pistacchi su insalatina gentilina	€. 15
Salmone affumicato con burro e crostini	€. 15
Misto di pesce spada, tonno, e salmone affumicati	€. 16
Bruschetta al pomodoro	€. 6



Primi

Risotto alla marinara* (min. 2 persone) 1 porzione	€. 13
Spaghetti allo scoglio	€. 13
Spaghetti alle vongole veraci	€. 13
Ravioloni maremmani in salsa di orata	€. 13
Fagottini di pera e formaggio in salsa di gamberetti e trevisano	€. 13
Ravioloni maremmani in salsa di scampi** ed olio tartufato	€. 14
Tagliolini all'astice (minimo 2 porzioni) 1 porzione	€. 25



ristorante

Secondi Mare

Cacciucco alla livornese (senza lische)	€. 25
Cozze alla marinara	€. 11
Fritto di gamberi* e totani *	€. 14
Fritto misto gran scelta (gamberi*, totani* e paranza pescata)	€. 15
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi e semi di papavero	€. 22
Gamberoni * e Scampi *	€. 20
Pesce in bella vista (al peso) prezzo all' hg.	€. 6

Secondi Terra

Cotoletta alla milanese	€. 13
Tagliata rucola e parmigiano	€. 24
Filetto di manzo al pepe verde	€. 24



Verdure

Patate fritte	€.	4
Insalata mista	€.	4
Pomodorini ciliegini	€.	5

Formaggi

Selezione di pecorini con miele e noci	€.	8
--	----	---



Frutta

Ananas	€.	5
Ananas con maraschino	€.	6
Fragole	€.	5
Fragole con gelato	€.	6

Dessert

Coppa di gelato	€.	5
Mattonella ai pinoli (cioccolato, caramello, frutti di bosco)	€.	5
Tartufo nero / bianco	€.	4
Tartufo nero / bianco affogato al caffè	€.	5
Sorbetto al Limone	€.	4
Sgroppino	€.	5



Dolci della casa

Tortino al cioccolato nero con granella di nocciole, crema pasticcera e panna	€.	6
Tortino al cioccolato bianco profumato all'amaretto, crema pasticcera	€.	6
Tortino al cioccolato bianco profumato all'amaretto, crema pasticcera e fragole	€.	6
Sfogliatine con frutti di bosco, crema pasticcera e panna	€.	6
Sfogliatina con fragole, crema pasticcera e panna	€.	6
Semifreddo al croccante, meringa e caramello	€.	7
Semifreddo al pistacchio e meringa	€.	7
Semifreddo al cioccolato, arancia e meringa	€.	7
Semifreddo al bacio e granella di nocciola	€.	7



Menù Degustazione 2020

Aperitivo

Flute di cuvèè

Antipasti

Fantasia di mare con verdure filangè
Fiore di zuccina con salsa di ricotta e gamberetti
Crostini di Mare (2 tipi)

Primo

Ravioloni maremmani in salsa di orata

Secondo

Frittura mista di gamberi e totani e patatine fritte

Dessert

Acqua
Caffè

€40

(a persona)

Vino escluso

Minimo 2 Persone