



Acqua: € 2

Coperto: € 3

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
Tartare di tonno su vellutata di ceci e ramerino	€. 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

Verdure appassite in padella	€.	5
Verdure alla griglia sott'olio	€.	5
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 bianco profumato all'amaretto, crema pasticcera e fragole	€.	7
Tortino al cioccolato bianco profumato all'amaretto, crema pasticcera	€.	6
Tortino al cioccolato nero con granella di nocciole, crema pasticcera e panna	€.	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

Cheesecake al salmone

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