



**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
Tartare di tonno su vellutata di ceci e ramerino	€. 15
Cozze alla marinara	€. 11
Salmone affumicato con burro e crostini	€. 15
Misto di pesce spada, tonno, e salmone affumicati	€. 16



## 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
Ravioloni maremmani in salsa di scampi** e olio tartufato	€. 14
Tagliolini all'astice (minimo 2 porzioni) 1 porzione	€. 28



## Secondi di mare

Degustazione Cacciucco alla livornese (senza lische)	€. 20
Cacciucco alla livornese (senza lische)	€. 27
Frittura mista di gamberi* e totani *	€. 14
Frittura mista 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 del giorno (al peso) prezzo all' hg.	€. 6



## Secondi di terra

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

## Verdure

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

## Formaggi

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



## Frutta e Dessert

Ananas	€. 5
Ananas con maraschino	€. 6
Fragole	€. 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 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 2021*

## *Aperitivo*

### *Antipasti*

Tartare di tonno su vellutata di ceci e ramerino  
Cheesecake al salmone  
Crostini di Mare (2 tipi)

### *Primo*

Ravioloni maremmani in salsa di orata

### *Secondo*

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi e semi di papavero

### *Dessert*

Tortino al cioccolato bianco profumato all'amaretto  
con crema pasticceria e fragole

Acqua - Caffè

€ 50

(a persona)

Vino escluso

*Minimo 2 Persone*