

Menu

ANTIPASTI DI PESCE

- Antipasto Tirreno
(Tris di assaggi freddi + Tris di assaggi caldi) 20
- Insalata di Mare
all'extravergine e crostini speziati 15
- Carpaccio di Polpo
al vapore con salsa di rucola e datterini 15
- Moscardini alla luciana
con mentuccia e battuto di olive taggiasche 14
- Acciughe del Mar Cantabrico
con burro salato, burrata e crostini di pane 19
- Salmone al naturale marinato agli agrumi 13
- Quenelle di baccalà mantecato alla
veneziana, polenta grigliata e bottarga di muggine 13
- Crudità (secondo disponibilità) 25
(Ostriche, Scampi locali, Gamberi rosa, Frutti di mare)
- Soutè di cozze e vongole veraci 15
- Sautè di cozze 10

PRIMI DI PESCE

- Risotto alla pescatora (gluten free) 13,5
- Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci 13,5
- Strigoli con ragout di pesce bianco
battuto al coltello con rucola e datterini 13,5
- Riso carnaroli della maremma al nero di seppia locale con
burrata e tartare di gambero rosso 15
- Tonnarelli allo scoglio (pasta di nostra produzione) 15
- Fettuccine con gamberi rosa, fiori di zucca e julienne di
zucchine (pasta di nostra produzione) 14
- Paccheri al ragout di polpo verace 13,5
- Pici vongole e bottarga (pasta acqua e farina) 16
- Tagliolini all'Astice 23
- Zuppa di pesce (su ordinazione) 40
- Gnocchi (gluten free)

SECONDI DI PESCE

- Frittura di pesce* 15
(calamari, gamberi, paranza)
- Frittura di paranza di pescato 16
- Cartoccio di alici fritte al sale grosso 10
- Calamaro arrostito con erbe di campo 15
- Polpo con cipolla di Tropea
caramellata e riduzione di vino rosso 16
- Scampi* alla griglia (nazionali) 18
- Gamberoni* al brandy su arancia candita 16
- Baffa di salmone al forno con germogli 13
- Trancio di ricciola in guazzetto
con olive al forno e frutto del capperone 15

PESCE ARROSTO

- Arrosto misto di pesce
(orata, scampo*, gamberone*, calamaro, gamberetti) 23
- Astice 7 l'etto
- Scampi locali di pescato 9 l'etto
- Pesce di altura (pescato di mare) 7 l'etto
alla griglia, al forno, al sale, in guazzetto
- Pesce allevato in Italia o Mediderraneo 5,5 l'etto
(Orata, Spigola, Rombo)
alla griglia, al forno, al sale, in guazzetto

ANTIPASTI DI TERRA

- Antipasto all'Italiana
(salumi, formaggi, verdure) 9
- Bresaola di chianina
con nocciole e Reggiano 10
- Prosciutto semi dolce e melone 8,5
- Caprese di bufala 10
- Prosciutto crudo 6
- Antipasto di verdure miste grigliate con
riduzione di balsamico 7

PRIMI DI CARNE

- Tortelloni ricotta e spinaci* 9
- Cannelloni alla carne 9
- Crepes al formaggio 9
- Tagliolini ai funghi porcini 10
- Pasta al ragù o pomodoro 7

SECONDI DI CARNE

- Bistecca di manzo 4,5 l'etto
- Filetto ai ferri 6 l'etto
- Arrosto di Vitello glassato 10
- Scaloppina (rosa di vitello)
al limone, al vino, al marsala 9
- Petto di pollo alla griglia con
salsiccia croccante 7
- Cotoletta alla milanese
(fettina di vitello panata) 9

ANTIPASTI PIZZERIA

- Bruschette miste 5,5
- Suppli di riso 1,5
- Misto fritto 5
(fiore di zucca, suppli di riso, crocchetta,
oliva ascolana, chela di granchio)

LE PIZZE

(Disponibile solo a cena)

- Margherita 6
(pomodoro, mozzarella)
- Napoletana 7
(pomodoro, mozzarella, alici)
- Bufalina 9
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)
- 4 Stagioni 8,5
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofini)
- 4 Formaggi 8,5
(mozzarella, caciotta, fontina, gorgonzola)
- Ortolana 8,5
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
- Fiori di zucca 8,5
(mozzarella, fiori di zucca, alici)
- Bresaola 10
(mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana)
- Tricolore 8,5
(mozzarella, rucola, pomodoro pachino)
- Tirreno 10
(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)
- Vecchietta 8,5
(mozzarella, mais, gorgonzola)
- Boscaiola 8,5
(mozzarella, funghi, salsiccia)
- Biancaneve 8,5
(mozzarella, prosciutto crudo)
- Diavola 8,5
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino)
- Funghi 8,5
(pomodoro, mozzarella funghi)
- Funghi porcini 10
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)
- Calzone farcito 9,5
(mozzarella, farcitura a piacere)
- Pizza crostino 8,5
(mozzarella, prosciutto cotto)
- *Aggiunta di Bufala 2
*Pizza con base gluten free supplemento 2

Le Pizze ridotte saranno scontate del 20%

CONTORNI

- Insalata mista 4
- Misticanza 4
- Patate fritte* 4
- Patate al forno 4,5
- Verdure alla griglia 5
(melanzane, zucchine, peperoni)
- Verdure ripassate o all'agro 5
(stagionali)
- Puntarelle (stagionali) 5

DOLCI

- Semifreddi 5
- Tiramisù della casa 5
- Panna cotta fatta in casa 4,5
(ai frutti di bosco, al caramello, al cioccolato)
- Cheesecake ai frutti di bosco 4,5
- Dolce della casa 5
- Sorbetto al limone 4,5
- Crema catalana 5
- Mousse alla frutta 5
(fragola, ananas, pesca, melone, cocco)
- Tartufo nero o bianco 3,5
*aggiunta di caffè o liquore 1,5

Servizio € 2 a persona, coperto incluso.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

* In mancanza di alimenti freschi per fermo pesca verranno utilizzati alimenti congelati a bordo.

Le porzioni ridotte saranno scontate del 20%