

Antipasti cotti di mare

Misto cotto (5 portate da condividere in due)_{1 a 14} ·

50

Crostino prosciutto di tonno rosso, stracciatella di bufala e pomodorini semi dry_(1,4,7,12) ·

14

Crostino con cipolla rossa di Tropea caramellata e sarda affumicata_(1,3,7) ·

10

Baccalà e provola in tempura e friarielli stufati _(1,3,4) ·

14

Alici fritte (paranza Fiumicino) e composta di cipolle rosse_(1,4) ·

10

Fiumicino nel piatto (Insalata di mare)_(2,4,14) ·

16

Capessante scottate, patate e tartufo (in base alla stagionalità selezione Lady Truffle)_(7,14) ·

20

Tiramisù di baccalà_(1,4,7) ·

12

Pane burro francese e alici del Mar Cantabrico selezione Nardin _(1,4,7) ·

20

Cruditè

Componi il tuo crudo

(Secondo la disponibilità)

Gambero rosso imperiale (Tirreno) I° (2) ·

8

Scampo imperiale (Tirreno) I° (2) ·

10

Gambero rosso (Tirreno) II° (2) ·

5

Scampo (Tirreno) II° (2) ·

6

Gambero viola (Tirreno) II° (2) ·

5

Mazzancolla (Tirreno) II° (2) ·

6

Ostrica (Italia, Francia, Irlanda)

(Secondo la disponibilità)₍₁₄₎

6

Misto crudo (da condividere)_(2,4,14) ·

2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle, 2 pannocchie o gambero bianco, 2 ostriche

1 carpaccio di pescato

55

Primi di mare

Antipasti crudi di mare

Tartare di tonno rosso (3,4)·	
	18
Carpaccio di scampo(Tirreno) e maionese al limone (2,3)·	
	20
Carpaccio di gambero rosso (Tirreno) e frutta di stagione (2)·	
	18
Carpaccio di pescato del giorno (Tirreno) e frutta di stagione (4)·	
	16

Mezze candele “pastificio Setaro” genovese di tonno rosso e tonno rosso crudo (1,4,6)

19

Spaghetti “pastificio Verrigni” vongole veraci e datterino rosso* (1,14)

17

Spaghetti” pastificio Verrigni” al riccio di mare* (1,4,14)

25

Pasta mista “pastificio Setaro”, patate provola e gambero (Tirreno) (1,2,4,7)

20

Linguine “pastificioSetaro” ai tre gamberi “rosso, bianco, gobbetto” (Tirreno) (1,2,7)

22

Astice blu/Aragosta in base alla disponibilità (1,2,7)

35

*Con aggiunta di bottarga

(di nostra produzione)

Leccia amia +3

Spigola +3

Ombrina +3

Rombo+4

Secondi di mare

Catalana di crostacei

“scampi, gamberi, mazzancolle” (Tirreno)^(2,9) ·

40

Scampi II° gratinati agli agrumi 5pz. (Tirreno)^(1,2) ·

22

Frittura assortita calamari e gamberi rosa ^(1,2,4) ·

20

Frittura di calamari ^(1,4) ·

16

Polpo alla brace, fondente di patate e cipollotto ^(7,14) ·

19

Tataki di tonno rosso marinato e cipolla rossa di tropea caramellata alla soia ^(4,6) ·

22

Grigliata di pescato “secondo il pescato giornaliero” (Tirreno) ^(2,4,14) ·

30

Salsiccia di ricciola (nostra produzione) e friarielli ripassati ⁽⁴⁾ ·

20

Merluzzo di pescato (Tirreno) in casseruola con datterino, olive taggiasche e capperi di

Pantelleria ⁽⁴⁾ ·

18

Pescato del giorno del nostro litorale al forno, al guazzetto o alla brace ^{(secondo la disponibilità del mare)⁽⁴⁾}

7 l'etto

Contorni

Scarola stufata noci e uvetta ⁽⁸⁾ ·

6

Friarielli stufati ·

6

Insalata mista ·

5

Insalatina di finocchi, olive e arancia

6

Dessert

Caprese, gelato al cocco e caramello salato (gelateria Picchio) (3,7,8)

7

Cheesecake scomposto coulis di frutta di stagione e terra di cioccolato (3,7)

6

Tiramisù (3,7)

6

Millefoglie e frutta di stagione (3,7)

6

Cannolo scomposto, cioccolato e pistacchi (1,3,7,8)

6

Terra di cioccolato e gelato all'olio E.V.O. (Cerveteri)

(gelateria Picchio) (3,7)

6

Tortino di mele e cannella con gelato alla vaniglia (gelateria Picchio) (3,7)

7

Allergeni

Siamo lieti di proporvi combinazioni di pesce, crude e cucinate
che possono variare in base al pescato giornaliero
e alla stagionalità del prodotto.

Preghiamo la gentile clientela di avvisare il nostro personale
di eventuali intolleranze alimentari.

Vi informiamo che alcuni piatti possono contenere tracce di:
glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi,
pesce, arachidi, solfiti, soia, lupini, sedano, senape,
semi di sesamo, e tutti i loro derivati.

Si ricorda inoltre alla gentile clientela che alcuni prodotti
possono essere abbattuti(*)

Percorso del nostro litorale

Il percorso del nostro litorale comprende portate sia crude che cotte

Guidate dal pescato del nostro mare e dal nostro chef. (da 1 a 14)

Antipasto crudo

Plateaux di crudi & carpaccio di pescato

Antipasti cotti

Due portate in base al pescato e alla stagionalità delle materie prime

Primo

Una portata in base al pescato e alla stagionalità delle materie prime

Secondo

Una portata in base al pescato e alla stagionalità delle materie prime

Dolce

Torta caprese, gelato al cocco "gelateria Picchio" e caramello salato

55€ a persona escluse bevande

L'inizio di un sogno

01/04/2023

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI