



Sconto asporto: 10%



ANTIPASTI

I NOSTRI CALDI

Parmigiana di pesce spatola.....	€ 12,00
Panzanella di mare della Trattoria del Pesce	€ 12,00
Sautè di cozze e vongole.....	€ 13,00
Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero	€ 14,00
Salsiccia di pesce con finocchietto selvatico su vellutata di cicoria leggermente piccante	€ 13,00
Millefoglie di ricciola con verza stufata con uvetta su salsa cacio e pepe.....	€ 14,00
Millefoglie di alici con provola affumicata e spinaci in due consistenze.....	€ 12,00
Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie)	€ 21,00

minimo per due persone

a persona

I NOSTRI CRUDI

Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario

Tagliatelle di seppia	€ 16,00
Tartare di ricciola.....	€ 16,00
Carpaccio di fragolino	€ 16,00
Carpaccio di sarago.....	€ 16,00
Carpaccio di pezzogna	€ 16,00
Tartare di tonno	€ 16,00
Scampi e Gamberi Rossi	(l'etto) € 12,00
Ostriche Gillardeau	(l'una) € 5,00
Ostriche del giorno	(l'una) € 5,00
Il grand crudo (Selezione di 6 crudi).....	€ 35,00
Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi)	€ 30,00

minimo per due persone

a persona

PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste sono fatte in casa

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio con pomodorino fresco	€ 15,00
Tagliolino all'uovo, fatto in casa, trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino, con gamberi e la loro bisque, zucchine e bottarga.....	€ 16,00
Scialatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, con scampetti di Porto Ercole con agrumi e pistacchio.....	€ 17,00
Tonnarello all'uovo fatto in casa, trafilato al bronzo, con polpo verace e pomodorino fresco.....	€ 15,00

Cestino di pane	€ 2,00
-----------------------	--------





Sconto asporto: 10%



SECONDI PIATTI

Grigliata di pesce fresco.....	€	22,00
Grigliata di calamaro fresco.....	€	17,00
Frittura di mare.....	€	18,00
Zuppa di pesce della Trattoria del Pesce.....	€	28,00
Catalana di crostacei	l'etto €	12,00
Catalana di aragosta dell'Argentario.....	l'etto €	14,00
Pesce bianco o di scoglio nelle seguenti cotture: <i>In casseruola capperi e limone, In casseruola agli agrumi, Al forno all'acquapazza, Al sale, Alla brace.</i>		
Scorfano, Pezzogna, San Pietro, Gallinella, Dentice, Cernia	l'etto €	8,00
Spigola, Orata, Fragolino, Rombo, Rana Pescatrice, Sarago.....	l'etto €	7,00

CONTORNI

Patate al forno.....	€	5,00
Cicoria di campo romano ripassata o all'agro.....	€	5,00
Scarola croccante con olive e uvetta.....	€	6,00

DOLCI

Cannolo classico siciliano espresso.....	€	6,00
Sorbetto al limone della Costiera Amalfitana	€	5,00
Tiramisù con Marsala De Bartoli.....	€	6,00
Gelato alla nocciola o vaniglia.....	€	5,00
Semifreddo al pistacchio di Bronte.....	€	7,00

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Passito di Pantelleria Bukkuram Marco de Bartoli	€	10,00
Moscato di Noto Marabino.....	€	6,00
Malvasia Capofaro di Tasca D'Almerita	€	7,00
Passito bianco nuvola di Piè	€	8,00

Per Allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro staff di sala.

