



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 Regal Oro	(l'una) €	6,00
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, zucchini 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 a lievitazione naturale.....	€	2,00





SECONDI PIATTI

Filetto di pesce bianco con patate alla siciliana.....	€	20,00
Grigliata di calamaro fresco.....	€	17,00
Frittura di mare.....	€	18,00
Calamaro farcito con patate, zenzero, porro e olive taggiasche su riduzione di salsa di crostacei e pane aromatizzato alle erbe aromatiche.....	€	18,00
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
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.

