



ANTIPASTI

I NOSTRI CALDI

Parmigiana con ragù di pesce spatola.....	€ 14,00
Panzanella di mare della Trattoria del Pesce	€ 13,00
Sautè di cozze e vongole.....	€ 15,00
Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero	€ 16,00
Millefoglie di ricciola panata con verza stufata con uvetta su salsa cacio e pepe	€ 14,00
Polpette di pesce bianco con patate soffice e pistacchio su vellutata di zucchine e menta.....	€ 14,00
Involtino di melanzane con pesce bianco spinaci e provola affumicata	€ 14,00
Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie)	€ 23,00
<i>minimo per due persone</i>	<i>a persona</i>

I NOSTRI CRUDI

Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario

Tagliatelle di seppia	€ 16,00
Tartare di ricciola.....	€ 18,00
Carpaccio di fragolino	€ 16,00
Carpaccio di sarago.....	€ 16,00
Carpaccio di pezzogna	€ 16,00
Tartare di tonno	€ 18,00
Scampi e Gamberi Rossi	€ 12,00 (l'etto)
Ostriche Gillardeau	€ 5,00 (l'una)
Ostriche Regal Oro	€ 6,00 (l'una)
Il grand crudo (Selezione di 6 crudi).....	€ 35,00
Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi)	€ 30,00
<i>minimo per due persone</i>	<i>a persona</i>

PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste sono fatte in casa

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio con pomodorino fresco	€ 17,00
Risotto ai gamberi di Porto Santo Stefano con limone candito e stracciatella.....	€ 17,00
Scialatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, con pesce bianco, agrumi e pistacchio.....	€ 18,00
Tonnarello all'uovo fatto in casa, trafilato al bronzo, con polpo verace e pomodorino fresco.....	€ 16,00
Tonnarello all'uovo fatto in casa, trafilato al bronzo, con aragosta, pomodorino fresco e basilico	€ 35,00
Cestino di pane a lievitazione naturale.....	€ 2,00





SECONDI PIATTI

Scampi al sale	l'etto €	12,00
Grigliata di calamaro fresco.....	€	20,00
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.....	€	20,00
Tagliata di pesce bianco panato con erbe aromatiche.....	€	20,00
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.....	€	6,00
Cicoria di campo romano ripassata o all'agro.....	€	6,00
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
Spuma di ricotta siciliana con pistacchio siciliano	€	7,00

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Donna Daria Passito Colli Euganei Docg - Conte Emo Capodilista.....	€	8,00
Passito di Pantelleria Doc - Nika Nika	€	10,00
Tokay 5 Puttonyos - Hetszolo	€	12,00
Sauternes Chateaux - Guiraud.....	€	15,00
Malvasia Capofaro - Tasca d'Almerita.....	€	7,00
Passito Diamante - Tasca d'Almerita.....	€	6,00

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

