



*La nostra cucina rispecchia il territorio ed i prodotti in linea con la stagionalità, le materie prime che utilizziamo sono di provenienza italiane dai migliori produttori.*

*La nostra linea di cucina si basa prevalentemente utilizzando il pesce nelle sue più variegate tecniche di cottura ed abbinamenti.*

*Il nostro pesce viene acquistato personalmente dalle aste di Porto Santo Stefano e Porto Ercole, oltre ad avere contatti diretti con i pescherecci locali.*

*Frutta e verdura proviene da coltivatori diretti biologici, che ci riforniscono quotidianamente.*

*Il nostro olio proviene dalle zone del viterbese in particolare dalla zona di Canino.*

*Utilizziamo pani a lievitazione naturale, prodotti esclusivamente con acqua, farina elievito madre, come tradizione vuole.*

*I dolci, sono di nostra produzione, sono il prodotto di un'attenta lavorazione delle materie prime.*

*La nostra carta dei vini, comprende vini del territorio laziale, nazionale ed internazionale, frutto di una continua ricerca volta a scoprire le realtà più interessanti del panorama vinicolo.*

# ANTIPASTI

## I NOSTRI CALDI

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce € 16,00  
Allergeni: 1-4-14

Involentino di melanzana con pesce bianco, provola affumicata e spinaci su vellutata di peperoni rossi alla brace € 16,00  
Allergeni: 1-4-7

Millefoglie di ricciola, carta musica, verza stufata con uvetta su salsa cacio e pepe € 18,00  
Allergeni: 1-4-7

Polpette di bollito di pesce bianco con patate soffici e pistacchio su vellutata di zucchine e menta € 16,00  
Allergeni: 1-4-7-8

Strudel di gamberi con scarola stufata con uvetta e pera candita su riduzione di crostacei € 18,00  
Allergeni: 1-2-3

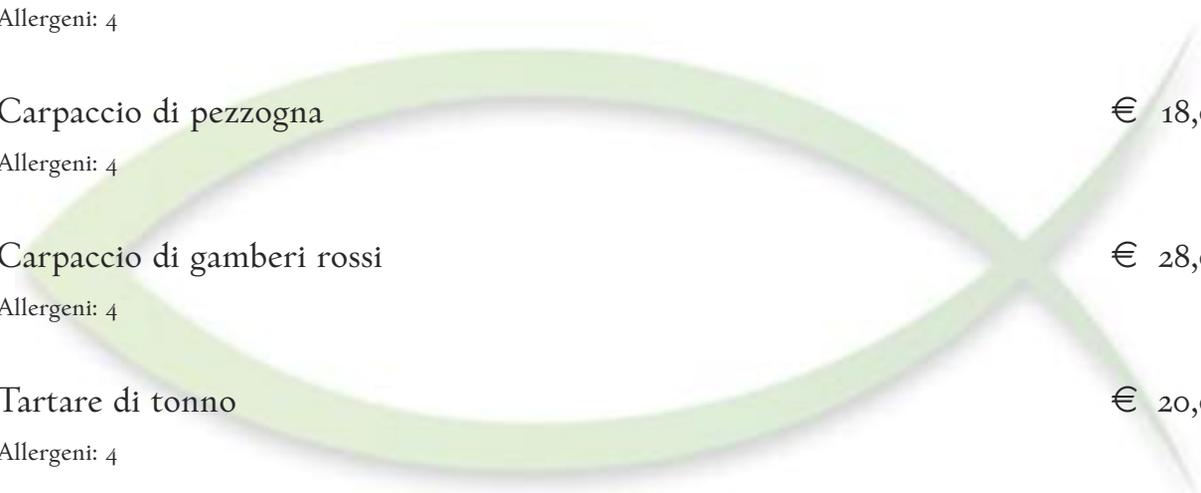
Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero € 18,00  
Allergeni: 14

Polpette di melanzane con mazzancolle, su battuta di datterini rossi e anduja € 18,00  
Allergeni: 1-2

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie) € 25,00  
*minimo per due persone* *a persona*  
Allergeni: 1-2-3-4-8-14

## I NOSTRI CRUDI

Tutto il nostro pescato arriva dall'Argentario



|   |                  |
|---|------------------|
| Tagliatelle di seppia                     | € 18,00          |
| Allergeni: 14                             |                  |
| Tartare di ricciola                       | € 20,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Carpaccio di fragolino                    | € 18,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Carpaccio di sarago                       | € 18,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Carpaccio di pezzogna                     | € 18,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Carpaccio di gamberi rossi                | € 28,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Tartare di tonno                          | € 20,00          |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Scampi                                    | (l'etto) € 13,00 |
| Allergeni: 2                              |                  |
| Gamberi Rossi                             | (l'etto) € 14,00 |
| Allergeni: 4                              |                  |
| Ostriche Sardegna maestrale               | (l'una) € 6,00   |
| Allergeni: 14                             |                  |
| Ostriche Tarbouriech riserva              | (l'una) € 7,00   |
| Allergeni: 14                             |                  |
| Ostriche Diamont or special selezione oro | (l'una) € 7,00   |
| Allergeni: 14                             |                  |

## LE NOSTRE SELEZIONI

2 Scampi, 2 Gamberi rossi, 2 Ostriche

€ 45,00

Allergeni: 2-4-14

4 Scampi

€ 50,00

Allergeni: 2

6 Gamberi rossi

€ 40,00

Allergeni: 2

Mini crudo (Selezione di 3 crudi)

€ 20,00

Il grand crudo (Selezione di 6 crudi)

€ 40,00

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare)

€ 35,00

*minimo per due persone*

*a persona*

Allergeni: 1-2-3-4-8-14

*Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.*

Cestino di pane a lievitazione naturale

€ 2,00

Allergeni: 1-11

## PRIMI PIATTI

Cavatiello fatto in casa, trafilato al bronzo, allo scoglio  
con pomodorino fresco € 23,00

Allergeni: 1-2-4-14

Spaghettoni trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino  
con tartare di gamberi rossi, lime e menta € 25,00

Allergeni: 1-2

Scialatiello fatto in casa trafilato al bronzo, con ragù di polpo verace  
marinato 24h nel vino rosso stracotto con pachino € 25,00

Allergeni: 1-3-14

Linguina verrigni agli scampi con salsa di agrumi e pistacchio € 35,00

Allergeni: 1-8-14

Tagliolino all'uovo fatto in casa, trafilato al bronzo con datterino giallo,  
pesce bianco e basilico € 23,00

Allergeni: 1-4-8

## SECONDI PIATTI

Scampi al sale l'etto € 14,00  
*minimo 300 gr.*

Allergeni: 2

Grigliata di calamaro fresco € 25,00

Allergeni: 14

Frittura di mare € 20,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Calamaro farcito con tentacoli di calamaro, patate, porro e olive taggiasche  
con riduzione di crostacei su salsa di pomodorino fresco alla mediterranea € 25,00

Allergeni: 2--14

Filetto di pesce bianco con datterino giallo, basilico e olive taggiasche € 25,00

Allergeni: 1-4

Scampi e gamberi rossi in crosta di sale aromatizzato agli agrumi  
ed erbe aromatiche fresche € 35,00

Allergeni: 2

Pesce bianco o di scoglio nelle seguenti cotture:

*In casseruola capperi e limone, In casseruola agli agrumi, Al forno all'acquapazza, Al sale, Alla brace.*

Scorfano, Pezzogna, San Pietro, Gallinella, Dentice, Cernia, Fragolino, Rombo l'etto € 9,00

Spigola, Orata, Rana Pescatrice, Sarago, Ombrina, Mormora

Allergeni: 4

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce (l'etto) € 14,00

Allergeni: 2-9

## CONTORNI

|   |        |
|---|--------|
| Patate al forno                                       | € 6,00 |
| Cicoria di campo romana ripassata o all'agro          | € 6,00 |
| Scarola croccante con olive e uvetta                  | € 6,00 |
| Insalata di pomodori con cipolla di Tropea e basilico | € 7,00 |

## LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi