



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

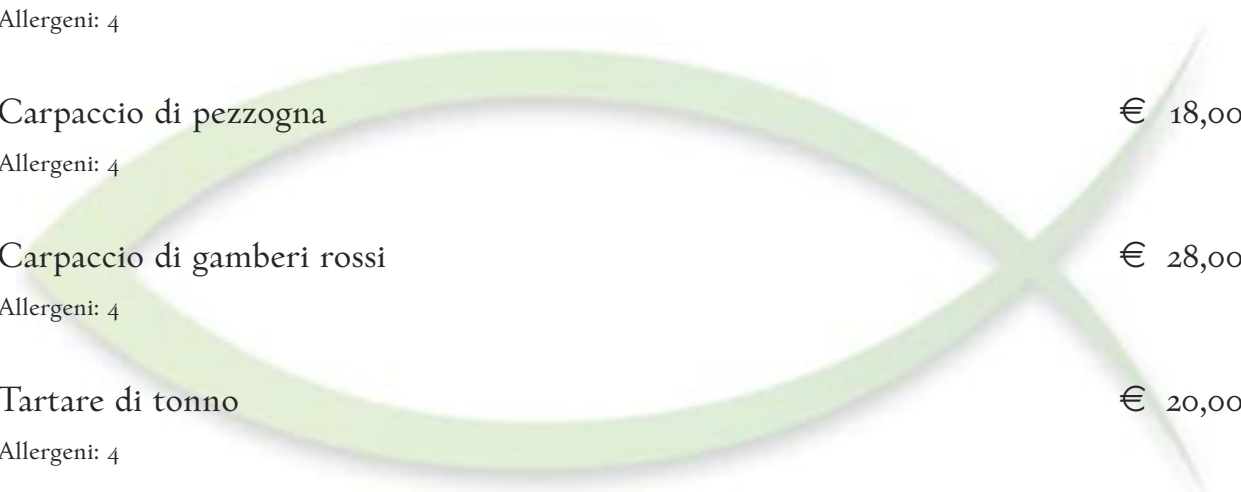
Polpo verace alla brace in doppia consistenza su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero € 18,00
Allergeni: 14

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

Spaghettone 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