

## *Antipasti di pesce*

<i>Scampi nature</i>	€ 24,00
<i>Degustazione di crudité di mare: crostacei, carpacci, tartare, ostriche (sequenza di 3 portate) del giorno</i>	€ 45,00
<i>Selezione di antipasti caldi di mare (sequenza di 3 portate)</i>	€ 45,00
<i>Insalatina tiepida di mare con verdura di stagione all'olio e.v.</i>	€ 20,00
<i>Calamaretti ripieni gratinati con scampi e verdure</i>	€ 18,00
<i>Luppetta di moscardini e carciofi con bruschette</i>	€ 18,00
<i>Guazzetto leggero di crostacei e pomodorini</i>	€ 18,00
<i>Scampi al forno con radicchio di Treviso</i>	€ 18,00
<i>Gamberoni al miele e tempura di carciofi</i>	€ 18,00
<i>Filetti di triglia di scoglio alla Livornese</i>	€ 18,00
<i>Aragostina bollita alla Catalana</i>	€ 30,00
<i>Cocktail di scampi</i>	€ 18,00
<i>Salmonè Scozzese affumicato con crostini</i>	€ 18,00

## *Primi piatti di pesce*

<i>Spaghetti (trafila ruvida) alla Versiliese</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga di Cabras</i>	€ 18,00
<i>Risotto alla pescatora (min. 2 pers.)</i>	€ 18,00

<i>Fettuccine alla carbonara di mare</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti fatti in casa agli scampi o ai frutti di mare e calamaretti</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini con gamberoni e funghi porcini alla Provenzale</i>	€ 18,00
<i>Ravioli ai crostacei alla crema di frutti di mare</i>	€ 20,00
<i>Maltagliati ai crostacei e pomodori Pachino</i>	€ 24,00
<i>Spaghetti all'aragosta</i>	€ 24,00
<i>Scampi al curry con riso pilaf</i>	€ 24,00
<i>Risottino gratinato all'aragosta (min. 2 pers.)</i>	€ 24,00

## *I secondi di pesce*

<i>Natura di crostacei al forno con verdure grigliate</i>	€ 25,00
<i>Branzino selvaggio al forno con patate e funghi porcini</i>	€ 25,00
<i>Orata all'isolana</i>	€ 25,00
<i>Sanpietro alla Palermitana</i>	€ 25,00
<i>Spiedini di pesce, crostacei e calamari al rosmarino</i>	€ 25,00
<i>Luppetta di pesce alla Livornese rivista dallo Chef</i>	€ 25,00
<i>Guazzetto di aragosta</i>	€ 35,00
<i>Aragosta e crostacei alla Catalana</i>	€ 45,00

*Coperto e servizio euro 3,00*