

Menu

PIATTI CALDI

Hummus di piselli, totani dell'adriatico fritti e limone candito

“La nostra” seppia dell' Adriatico estiva, con pomodori freschi, olive, origano e capperi

Sgombri in saor

Piatto tipico della cucina veneziana, con sgombri infarinati, cipolle stufate, pinoli e uvetta

Pici all'aglione, alici fresche e mollica fritta

Pasta fatta in casa, salsa di aglione, olio al peperoncino, pomodori maturi e verdi, alici fresche e sott'olio, mollica croccante fritta

Spaghetti alle vongole veraci

Calamarata, cozze, zucchine alla scapece e menta

Chitarrini all'uovo, calamaretti, fiori di zucca e bottarga

Astice alla catalana

Astice bollito accompagnato dalle tipiche verdure della ricetta spagnola originaria

“ Morone ”, ricciola di fondale del Tirreno alla mugnaia

Cotoletta di tonno, misticanza e salsa cocktail

FRITTURE

Frittura di paranza Costa

Azzurra (Pesci a spina e non a spina)

Tempura di gamberoni

Suppli o bombette di mare

Frittura di calamari

BEVANDE

Acqua 0,75 vetro

Acqua 0,5 L

Birra Raffo 0.33

Coca Cola/Coca zero lattina

Caffè

PER CONCLUDERE ALLA GRANDE:

Prova i nostri dolci fatti in casa o i nostri gelati artigianali

VINI AL CALICE

BIANCHI, ROSATI, BOLLICINE

**CHARDONNAY DELLA BORGOGNA
SIMMONET FEBVRE**

**PINOT GRIGIO ALTRO ADIGE DOC -
ELENA WALCH**

RILE DEL TRASIMENO BIANCO D.O.C BIO CARINI

FICHI MORI - TORMARESCA ROSSO FREDDO

BOLLICINE:

**CORDERIE' VALDOBBIANE PROSECCO
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**

**CREMANT DELLA LOIRA RESERVE
ROSE' LANGLOIS**



**PESCHERIA
COSTA AZZURRA**

*PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI CHIEDI A NOI

Oppure consulta la nostra carta dei vini

Cruditè

TARTARE

Salmone Norvegese

Salmone Norvegese, olio, pepe e buccia di lime

Spigola o orata pescata

Spigola o orata pescata, olio e pepe

Tonno

Tonno, olio al sesamo, salsa di soia, buccia di limone

Scampi

Scampi e olio EVO

Gamberi rossi

Gambero rosso o viola, secondo disponibilità e olio EVO

Degustazione di tartare del momento

prezzo variabile

Degustazione di crostacei Italiani secondo disponibilità

prezzo variabile

CARPACCI

Salmone Norvegese

Salmone Norvegese, olio, pepe e buccia di lime

Tagliatellina di seppia

Seppioline dell'Adriatico, olio, sale, limone

Tonno

Tonno, olio, pepe e buccia di lime

Spigola o orata pescata

Spigola o orata pescata olio, pepe e buccia di lime

OSTRICHE

La nostra Selezione di 4 ostriche top del momento

oppure

Scegli da solo dal nostro bancone l'ostrica che vuoi assaggiare.

CRUDI MISTI

Degustazione di crudi per una persona

Selezione di crostacei, tartare, ostriche e frutti di mare

I Love Costa Azzurra (consigliato per due persone)

Selezione di 4 scampi, 6 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 10 gamberi bianchi, 4 ostriche e 2 ricci.

Viaggio in barca fino a Parigi (consigliato per due persone)

Selezione di crudi, crostacei, tartare, carpacci e frutti di mare.

Tutto il pesce delle nostre cruditè viene precedentemente lavorato e abbattuto a regola d'arte
Il contenuto e la varietà delle degustazioni potrebbero cambiare secondo la disponibilità giornaliera di pescato

*PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI CHIEDI A NOI



PESCHERIA
COSTA AZZURRA