

Menu

PIATTI CALDI

Alici fritte del Tirreno, cavolo rosso marinato e limone candito	€ 14	Passatelli fatti in casa, brodo di crostacei, scampetti e cardi fritti	€ 15
Pan brioche con farina di mais, baccalà mantecato e verza arrosto	€ 13	Polenta mantecata, sugo di calamari, seppie e pecorino	€ 20
Carpaccio di spigola dell'Adriatico, le sue uova, insalata di verdure cotte di stagione.	€ 16	Filetto di rombo chiodato del Mediterraneo con salsa pizzaiola	€ 22
Capellini pastificio Mancini spezzati, cime di rapa, mazzancolle dell'Adriatico e bruschetta al pomodoro	€ 16	Zuppetta di moscardini con cannellini, zafferano e cavolo nero	€ 17
Spaghetti alle vongole veraci	€ 15	Ricciola sfilettata alla piastra, spinaci, pinoli e uvetta	€ 20

FRITTURE

Frittura di paranza Costa Azzurra (Pesci a spina e non a spina)	€ 15
Tempura di gamberoni	€ 16
Suppli o bombette di mare	€/pz 3.50
Frittura di calamari	€ 15

BEVANDE

Acqua 0,75 vetro	€ 2.50
Acqua 0,5 L	€ 1.50
Birra Raffo 0.33	€ 3.50
Coca Cola/Coca zero lattina	€ 3.50
Caffè	€ 1.50

PER CONCLUDERE ALLA GRANDE:

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

VINI AL CALICE

ROSSI, BIANCHI, ROSATI

CASAMATTA BIANCO - BIBI GRAETZ IGT TOSCANA BIANCO	€ 6
PINOT GRIGIO, ABBAZIA DI NOVACELLA - ALTO ADIGE DOC	€ 7
CIURI DI STRATA - AL'CANTARA 100% CATARATTO SICILIA DOC	€ 6
VIBIANO BIANCO - CASTELLO DI MONTE VIBIANO VECCHIO, Trebbiano e grechetto UMBRIA IGT BIO	€ 5
ROSATO DEL RODANO - COTES DU RHONE, BELLERUCHE CHAPOUTIER	€ 6

BOLLICINE:

MON P'ERE SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE BIO TRASIMENO DOC - CARINI	€ 6
PERLE ROSE' METODO CLASSICO TRENTO DOC FERRARI	€ 8

COPERTO €1,00



PESCHERIA
COSTA AZZURRA

*PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI CHIEDI A NOI

Oppure consulta la nostra carta dei vini

TARTARE

Salmone Norvegese € 15
Salmone Norvegese, olio, pepe
e buccia di lime

Spigola o orata pescata € 18
Spigola o orata pescata, olio e pepe

Tonno € 15
Tonno, olio al sesamo, salsa di soia,
buccia di limone

Scampi € 26
Scampi e olio EVO

Gamberi rossi € 27
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 € 15
Salmone Norvegese, olio, pepe
e buccia di lime

Tagliatellina di seppia € 16
Seppioline dell'Adriatico, olio, sale, limone

Tonno € 15
Tonno, olio, pepe e buccia di lime

Spigola o orata pescata € 18
Spigola o orata pescata olio, pepe
e buccia di lime

OSTRICHE

**La nostra Selezione di
4 ostriche top del momento** € 24
oppure

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

CRUDI MISTI

Degustazione di crudi per una persona € 40
Selezione di crostacei, tartare, ostriche e frutti di mare

I Love Costa Azzurra (consigliato per due persone) € 65
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) € 85
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