

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, baccala' 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

BOLLICINE:

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



**PESCHERIA
COSTA AZZURRA**

COPERTO €.1,00

Crudité

COPERTO €.1,00

T A R T A R E

Salmon Norvegese	€ 15
Salmon 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

C A R P A C C I

Salmon Norvegese	€ 15
Salmon 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	

O S T R I C H E

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

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

C R U D I M I S T I

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 crudité 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**