

Menu

PIATTI CALDI

Avocado toast Costa Azzurra

Pan brioche, salmone dei fiordi Norvegesi, marinato artigianalmente, avocado e burrata di Andria

Hummus di ceci, mazzancolle dell'adriatico arrosto, e verdure crude di stagione

Sgombro marinato, asparagi di stagione e salsa all'uovo

Chitarrini, seppie dell'Adriatico cotte alla brace, e bottarga e limone

Fusilloni, ragu' di gallinella e scorfano rosso, uova di salmone e fave fresche di stagione.

Risotto ai crostacei del giorno, zafferano e olio al finocchietto selvatico

Sono richiesti circa 20 min per la realizzazione del piatto

Spaghetti alle vongole veraci e lupini dell'Adriatico

Calamaro ripieno e caponata di verdure

Pescato del giorno, cipolla al cartoccio e salsa all'Oltrepo' pavese

Secondo
varietà

Ombrina dell'adriatico alla piastra e millefoglie di patate

Verdura del giorno

Chiedi a noi per i contorni disponibili

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

BOLLICINE:

FRANCESCO GALLIANO ALTA LANGA BLANC DE BLANCS - BORGO MARAGLIANO

CREMANT DELLA LOIRA ROSE' - LANGLOIS

ROSSI, BIANCHI, ROSATI

BIANCO DEL RODANO - COTES DU RHONE , BELLERUCHE CHAPOUTIER

VINTAGE TUNINA - JERMANN

Cuve'e Savignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit

BOCCA DI RIGO GRECHETTO E TREBBIANO - CASTELLO DI MONTE VIBIANO

TABURNO FALANGHINA MASSERIA FRATTASI

ALGUASANTA ROSATO CANNONANU DI SARDEGNA PODERE GUARDIA GRANDE

ACHELO SYRAH LA BRACCESCA

POSSIBILITA' DI CONCORDARE MENU PER PRANZI AZIENDALI



PESCHERIA
COSTA AZZURRA

0755006810

Cruditè

COPERTO €1,00

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

CAVIALE

Scopri la nostra selezione di caviali alla carta da abbinare a blines e burro

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 0755006810
COSTA AZZURRA