

Menu

PIATTI CALDI

Polpo fritto, fagioli cannellini, limone candito e rosmarino	€ 15	Strozzapreti, pesto alla genovese, fagioli e gamberi rossi di Anzio	€ 18
“Crostone”, sauté di frutti di mare dell’Adriatico, melanzane e olio alla scalogno	€ 14	Risotto alle seppie fresche dell’Adriatico con salsa a nero di seppia, peperoni rossi e prezzemolo	€ 20
Polenta mantecata, polpi, calamari, seppie, gamberi in insalata e pinoli croccanti	€ 20	Baccala’ arrosto, patate mantecate e tartufo nero di stagione	€ 20
Chitarrino all’uovo, ragù bianco di scorfano del mediterraneo e finocchietto selvatico	€ 15	Zuppa di gallinella del Tirreno, spinaci e pane all’aglio	€ 18
Spaghetti alle vongole veraci	€ 15	Filetto di lampuga pescata di Gaeta, cotto al forno, salsa verde e giardiniera di cipolle	€ 16

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

BIANCHI, ROSSI E ROSATI

CHARDONNAY DIAMOND - CALIFORNIA FRANCIS FORD COPPOLA	€ 7,00
EWA CUVE' ELENA WALCH - Traminer, Chardonnay, muller thurgau	€ 5,00
RILE CARINI - TRASIMENO BIANCO DOC	€ 5,00
ROSATO DELLE RIPALTE ISOLA D'ELBA - COSTA TOSCANA IGT 100% Aleatico	€ 6,00
GRUNER VELTRINER FEDERSPIEL - WACHAU RIED KREUZBER AUSTRIA	€ 6,00

BOLLICINE:

FRANCIACORTA DEMETRA BRUT NATURE - MIRABELLA	€ 9,00
SPUMANTE ASTORIA FASHION VIKTIM SPECIAL EDITION BRUT	€ 5,00

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 € 14

Salmone Norvegese, olio, pepe e buccia di lime

Spigola o orata pescata € 17

Spigola o orata pescata, olio e pepe

Tonno € 14

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

Scampi € 25

Scampi e olio EVO

Gamberi rossi € 26

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 € 14

Salmone Norvegese, olio, pepe e buccia di lime

Tagliatellina di seppia € 15

Seppioline dell'Adriatico, olio, sale, limone

Tonno € 14

Tonno, olio, pepe e buccia di lime

Spigola o orata pescata € 17

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 € 36

Selezione di crostacei, tartare, ostriche e frutti di mare

I Love Costa Azzurra (consigliato per due persone) € 58

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) € 78

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