

Menu

PIATTI CALDI

COPERTO €1,00

Melanzana arrosto, alici marinate, pane fritto e olio al basilico	€ 14	Risotto, bieta, tartar di gambero rosso e limone candito	€ 22
La nostra triglia alla livornese	€ 18	Sono richiesti circa 20 min per la realizzazione del piatto	
Focaccia, tonno crudo, spinaci e yogurt	€ 15	Baccala' fritto, peperoni arrosto e salsa agrodolce	€ 16
Spaghetti alle vongole veraci e lupini dell'Adriatico	€ 15	Pescato del giorno accompagnato da patate arrosto	Secondo varietà
Chitarrini, seppie dell'Adriatico cotte alla brace, bottarga e limone	€ 15	Calamaro alla piastra, salsa verde e fagiolini	€ 17
Pasta mista, cozze, crema all'aglione e friggirelli	€ 16	Verdura del giorno	€ 4
		Chiedi a noi per i contorni disponibili	

FRITTURE

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

BEVANDE

Acqua 0,75 vetro	€ 2.50
Acqua 0,5 L	€ 1.50
Birra Perujah - Noam	€ 5.00
Coca Cola/Coca zero lattina	€ 3.50
Galvanina Cola/ Zero/ Tonica	€ 3.50
Caffè	€ 1.50

PER CONCLUDERE ALLA GRANDE:

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

VINI AL CALICE

BOLLICINE:

OLTRENERO - OLTREPO' PAVESE CASTELLO DEL POGGIO	€ 6
FASHION VIKTIM SPUMENTE ROSE' EXTRA DRY - ASTORIA	€ 5

BIANCHI, ROSATI, ROSSI:

CHARDONNAY DELLO JURA ARBOIS ROLET	€ 10
SYLVANER - ABBAZIA DI NOVACELLA	€ 7
BOCCA DI RIGO - CASTELLO DI MONTE VIBIANO	€ 6
A' NUTTURA NERELLO MASCALESE - AL CANTARA	€ 8
ROSATO - LE CUPE CARINI	€ 5
PINOT NERO PICCOLE PRODUZIONI COPPACCHIOLI TATTINI	€ 9

POSSIBILITA' DI CONCORDARE MENU PER PRANZI AZIENDALI



PESCHERIA
COSTA AZZURRA

0755006810

*PER LA LISTA COMPLETA DEGLI ALLERGENI CHIEDI A NOI

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

CAVIALE

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

CRUDI MISTI

Degustazione di crudi per una persona € 40

Selezione di crostacei, tartare, ostriche e frutti di mare

I Love Costa Azzurra € 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

