

# Menu'

## *antipasti*

TORTINO DI ACCIUGHE CON CUORE DI RICOTTA 14

SAUTÉ DI COZZE 14

BACCALÀ MANTECATO SU CREMA DI CECI 13

## *i nostri crudi*

TARTARA DI GAMBERI 18

TARTARA DI ORATA 16

TARTARA DI TONNO 20

TRIS TARTARE 40

OSTRICHE GILLARDEAU 6 CAD.

## *primi*

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CALAMARI 18

LINGUINA AL RAGÙ DI COZZE 16

SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA 17

SPAGHETTO LUPINI E BOTTARGA 22

PICIO CACIO E PEPE CON TARTARA DI GAMBERI 17

## *secondi*

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| FILETTO DI ORATA AL FORNO             | 18 |
| FRITTO MISTO CON VERDURE PASTELLATE   | 24 |
| TONNO SCOTTATO                        | 22 |
| BACCALÀ ALLA LIVORNESE                | 20 |
| POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PATATE | 20 |

## *contorni*

### *La Tradizione*

|                           |    |
|---------------------------|----|
| PARMIGIANA CLASSICA       | 12 |
| PAPPARDELLA A MODO NOSTRO | 16 |
| SPAGHETTO AL POMODORO     | 12 |
| PEPOSO                    | 18 |

## *dolci*

|                     |   |
|---------------------|---|
| PANNA COTTA         | 7 |
| TORTA AL CIOCCOLATO | 7 |
| TORTA DI MELE       | 7 |
| SGROPPINO           | 7 |