

## GLI ANTIPASTI

### *Il Crudo della Risacca*

*Selezione di Crudità di Mare a seconda del pesce*  
*Selection of raw local fish, scampi, prawns, oysters (2, 4, 9, 12, 14)*

40

### *Ostriche*

*Oysters (14)*

5/cad.

### *Selezione di TRE antipasti caldi*

*Tasting of three appetizers in one dish (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14)*

20

### *Vaporata di Mare e Verdure in salsa gribiche*

*Boiled mix seafood, seasonal vegetables and legumes, served with "gribiche" sauce*  
*(1, 2, 4, 12, 14)*

18

### *Insalata di Calamari e Sparnocchi alla griglia,*

*uva, indivia brasata, noci Pecan, maionese leggera arancia e curry*  
*Grilled squids and prawns, fennel with grapes, Pecan nuts, light orange and curry mayo*  
*(2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14)*

18

### *Seppioline di barca, pomodoro, melanzana, sedano*

*Grated Cuttlefishes, tomato, eggplant, celery (1, 7, 9, 12, 14)*

16

### *Zuppetta aromatica di vongole veraci, "muscoli",*

*bocconcini di pesce e crostacei di pane*  
*Aromatic soup made with mussels, clams, small local fish and roasted bread*  
*(1, 4, 9, 14)*

16

### *La Parmigiana di Melanzane*

*Eggplant "parmigiana" (1, 5, 7)*

14

### *Prosciutto Sant'Ilario,*

*la nostra giardiniera al miele, pecorino di Amatrice*  
*Parma Ham Sant'Ilario, pickled vegetables, pecorino cheese (7, 9)*

16

## *I Primi Piatti*

- Lo Spaghettono con le Arselle*  
*Spaghetti with local small clams (1, 4, 9, 14)* 20
- Paccheri, san pietro, pomodoro secco,*  
*pinoli, bottarga di Cabras*  
*Paccheri, san pietro fish, dried tomatoes, pine nuts, botarga (1, 3, 4, 8, 9)* 20
- Spaghettono*  
*frutti di mare, patate, limone, pepe nero*  
*Spaghettoni, sea fruits, potatoes, lemon, black pepper (small local clams) (1, 4, 9, 14)* 20
- Ravioli ripieni di burrata e scampi nel suo ristretto*  
*Ravioli stuffed with burrata, Scampi in its sauce (1, 2, 4, 7, 9, 12)* 20
- Risotto, gambero rosso, doppio pomodoro, capperi di Salina, mozzarella di bufala*  
*Risotto, Red Prawns, tomato, capers, buffalo mozzarella (2, 4, 5, 7, 9, 12)*  
*(Minimo due persone) (20 minuti)* 25
- Bavette e Astice Blu nudo nella sua Bisque*  
*Bavette with blue lobster (1, 2, 4, 9)* 25
- “Tordelli” versiliesi al ragù di carne*  
*Ravioli stuffed with meat, with bolognese sauce (1, 5, 7, 9)* 15
- Gnocchi di Patate, pomodoro datterino,*  
*basilico e colatura di provola affumicata*  
*Potato dumplings, sweet baby tomatoes, basil provola sauce (1, 5, 7)* 15

## I Secondi Piatti

*Frittura di Mare, con o senza lisca,  
servita con verdure di stagione e nostra maionese "rock"  
Mix Fried fish and vegetables with "aioli Mayo" (1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14)*

18

*Branzino al sale. Contorno di "patate sabbiose",  
nostra maionese all'aglio nero fermentato  
Sea bass cooked in crust of salt in the oven served  
with gratined potatoes, served with our sauce on the side (1, 3, 4, 5, 10)  
(minimo due persone) (40 minuti)*

22

*Pesce Nero al forno,  
melanzana, fagiolo bianco, pomodoro, cipolla  
Slice of local white fish, eggplant, white beans, tomatoes, onion (1, 2, 4, 5, 7, 9)*

28

*Gratinato Misto al forno:  
pesce bianco, sparnocchi, scampi, calamari, seppie e verdure  
Mix seafood au gratin: white fish, prawns, scampi, cuttlefish and squids (1, 2, 4, 12, 14)*

30

*Grigliata di Scampi e verdure con la nostra maionese al curry  
Grilled Scampi, served with mix vegetables and curry mayo (2, 3, 4, 5, 12, 14)*

45

*Filetto di Manzo alla Griglia con Patate al forno  
Grilled Beef Fillet with roasted potatoes (1, 5)*

20

*Noce di Vitello impanata e frita, chips e salsa barbecue  
Fried veal, chips, bbq sauce (1, 5, 9)*

18

## Oppure

## IL MENU DEGUSTAZIONE

*Un percorso di 4 portate, a discrezione della cucina.  
Due assaggi di antipasti, un primo, un secondo e un dessert.  
Soltanto per l'intero tavolo.*

50

*Le bevande sono escluse*

*Panè, Servizio e Coperto 5*

## *SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, b) latticello.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pcean [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

*Si prega comunque di indicare eventuali*

*allergie o intolleranze*

*al personale di sala al momento dell'ordine.*

*Nota:*

*alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg. CE 853/2004.  
In assenza del prodotto fresco potrebbe raramente essere utilizzato  
lo stesso prodotto congelato.*