

## 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/ead.
Selezione di TRE antipasti caldi Degustation of three appetizers in one dish (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	22
Vaporata di Mare su vellutata di Cavolo Viola Boiled mix seafood, cabbage cream (1, 2, 4, 7, 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
Baccalà, Fagiolo Schiacciato, Cipolla sotto sale, Olio Aromatico Codfish, local beans, onion, "aromatic olive oil" (3, 4, 7, 10, 12)	18
Zuppetta di Seppiette, Bietola e Funghi Poreini Typical soup made with small cuttlefishes, chard, mushrooms (1, 4, 9, 12, 14)	16
Bocconcini di Pan Brioche, Salmon scozzese affumicato, Burro della Normandia al Limone Our Pan Brioche, Smoked Salmon, Butter and lemon (1, 4, 7)	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)	18

## I Primi Piatti

- Lo Spaghettono con le Arselle  
Spaghetti with local small clams (1, 4, 9, 14) 20
- Mezzi Paccheri, baccalà, crema di  
patata e porro, pang alle olive  
Mezzi Paccheri (short pasta), codfish, potato, lieks, olives (1, 3, 4, 7, 9, 12) 20
- Fettuccine all'uovo, triglie di scoglio nel suo fumetto, arancia e mandorle  
Egg Pasta, red mullet in its sauce, orange and almond (1, 3, 4, 9) 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 di Mare  
Risotto with mix sea food (2, 4, 9, 12, 14)  
(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, 3, 7, 9) 16
- Ravioli di Ricotta e Spinaci,  
Burro e Salvia  
Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with butter and sage (1, 7) 16

## 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)

20

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

25

Rombo, patate, zuppa di pesce, fungo porcino, prezzemolo  
Slice of turbot, potato, fish stock, mushroom, parsley (1, 2, 3, 4, 5, 9)

30

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)

25

Costine di Maialino Iberico al forno, chips e salsa barbecue  
Iberian Pork Ribs in the oven, chips, bbq sauce (1, 5, 9)

25

## 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.

55

Le bevande sono escluse

Panè, Servizio e Coperto

3

## 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 (*Juglans occidentalis*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koeh], 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 10mg/litro.
- 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 n. 853/2004.