

"Vi ringraziamo per averci scelto e, sperando di lasciarVi un buon ricordo di questa esperienza, Vi auguriamo una buona permanenza presso il nostro ristorante."

*Fam. Tosi*

Prima di dedicarVi al menù, Vi preghiamo di prendere visione della legenda degli allergeni, che troverete poi segnalati a fianco di ogni portata.

Legenda Allergeni:

- 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 vitam 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) latticolo.
- 8 Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*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 10mg/litro.
- 13 Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

N.B. : essendo presenti nella nostra cucina i suddetti allergeni, ai sensi del REG. CE n. 1169/2011, non si possono escludere contaminazioni crociate.

**SI PREGA DI INDICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE  
AL PERSONALE DI SALA AL MOMENTO DELL'ORDINE.**

## Menù Degustazione

Un percorso di 4 portate di mare, a discrezione della cucina.

Due assaggi di antipasti, un primo, un secondo e un dessert.

**Soltanto per l'intero tavolo**

55 a persona

Le bevande sono escluse

*oppure*

**Alla Carta**

...

### **Gli Antipasti**

**Il nostro Crudo di Mare: fantasia di pescato e crostacei**

Selection of raw local fish, scampi, prawns, oysters

2, 4, 9, 12, 14

**40**

**Selezione di Tre Antipasti Caldi di Mare**

Degustation of three appetizers in one dish

1, 2, 3, 4, 5, 7, 8,

9, 10, 12, 14

**24**

**Vaporata di Mare, verdure e salsa Gribiche**

Boiled mix seafood, vegetables and gribiche sauce

1, 2, 4, 7, 12, 14

**20**

**Insalata di Calamari e Sparnocchi,**

**Indivia, Uva, Noci Pecan, Pompelmo Rosa**

Grilled squids and prawns, fennel with grapes,

Pecan nuts, light orange and curry mayo

2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14

**18**

**Zuppetta di Cozze, Vongole Veraci e Pescato su crostone di Pane**

Mussels, clams and local fish soup with roasted bread

1, 3, 4, 14

**18**

**Seppioline, Patate, Porri, Mandorle, balsamico di Mela**

Cuttlefish, potato, leeks, apple vinegar

1, 8, 12, 14

**18**

**Melanzana, doppio pomodoro, piselli, provola**

Fried Eggplant, Tomato, Peas Cream and Provola Cheese

1, 2, 4, 5, 7

**15**

**Selezione "Giannoni 1970":**

**il Prosciutto Crudo, il formaggio, la nostra giardiniera di verdure**

Special Parma Ham, our pickled vegetables, cheese

7, 9

**16**

## Primi Piatti

### **Mezzi Paccheri “alla Risacca” dal 1972**

**ragù espresso di pescato locale, crostacei, molluschi e pomodoro**

Paccheri (short pasta), with tomato, local fish, prawns, squids and clams 1, 2, 4, 9, 12, 14 **20**

### **Linguine, Triglie di Scoglio, Arancia e finocchietto selvatico**

Linguine with red mullets, orange and wild fennel 1, 4 **22**

### **Spaghetto allo Scoglio (nudo) e Bottarga di Muggine**

Spaghetti with sea fruits and Botarga 1, 2, 7, 9, 12, 14 **24**

### **Ravioli di Burrata e Scampi nel suo ristretto**

Ravioli stuffed with burrata and Scampi sauce 1, 2, 3, 7, 9, 12 **25**

### **Spaghetto all’Albume, Ricci di Mare, burro e Mandorle**

Spaghetti, butter, sea urchins, almonds 1, 3, 7, 8, 14 **25**

### **Risotto, Astice Blu nella sua Bisque, profumo di Limone**

Risotto with blue lobster, Lemon fragrance **Minimo 2 Persone** 2, 4, 9 **28**

### **“Tordelli” versiliesi al ragù di carne**

Ravioli stuffed with meat, with bolognese sauce 1, 3, 7, 9 **16**

### **La nostra “Nerano”: Spaghettoni, zucchine, provolone dolce**

Spaghettoni, courgettes, provolone cheese 1, 2, 4, 5, 7 **16**

## Secondi Piatti

### La Frittura di Mare

Mix Fried fish and vegetables with “aioli Mayo”

1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 14

22

### Pesce del giorno al sale

contorno di “patate sabbiose” e maionese all'aglio nero

**Minimo 2 Persone - 40 min.**

Fish of the day cooked in crust of salt

with gratined potatoes , served with our mayo on the side

1, 3, 4, 5, 10

25

### Trancio di Pescato, millefoglie di patate, Funghi porcini

Slice of local fish, potatoes, mushrooms

1, 4, 5, 8

28

### Gratinato Misto di Mare 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

### Sparnocchi di Viareggio alla griglia,

caponatina di melanzane e insalata liquida

Local Prawns, aubergine, pine nuts, olives and liquid salad

2, 8

35

### Scampi al Vapore, gazpacho di pomodoro, pinzimonio

Boiled Scampi, tomato gazpacho, mix vegetables

2, 9, 12

40

### Controfiletto di Scottona Inglese e patate al forno

Grilled Beef sirloin and roasted potatoes

1

28