

Per Iniziare

Certi della vostra collaborazione, vi invitiamo gentilmente di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

Ostrica KYS € 4

(14)

Tartare di Tonno al coltello* €16

con Pomodorino Fresco, Olive Taggiasche, Olio alla Salicornia, Cialda Croccante, Piccolo Accompagnamento di giardiniera e Cipolline Caramellate

(1,3,4,5,6,8,9,12)

Gran Crudo Misto di Mare* €34

(1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)

Baccalà Mantecato € 13

con Olio al Prezzemolo e Cialdina croccante

(1,4,9)

Tris di Assaggi di Mare Caldo € 16

varia in base alla fantasia della chef e stagionalità del mare

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

**il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

***Finalmente il nostro Olio alla Cipollina direttamente sul tavolo!
Lo consigliamo sui nostri piatti***

Primi

Spaghetti alle Vongole Veraci €19

(1,4,9,14)

Tagliolino con Scampi, Pomodorino Fresco e Tartare di Gamberi € 18

(1,2,3)

Gnocchi neri con cozze, vongole, gamberi in salsa allo zafferano

€ 19,50

(1,2,3,4,6,7,14)

***Risotto alla cacio e pepe fumé con pesce bianco, cannolicchi, olio
al prezzemolo e profumo di limone € 19***

(1,3,4,6,7,14)

Tagliolino all'Astice Blu € 12 x 100 grammi

(1,2,3)

**il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

Coperto € 3

Coperto Gluten Free € 4

Secondi piatti

Calamari Scottati su purea di zucca e maionese dello chef € 18

(3,4,5,6,8,10,14)

Frittura mista con scaglie agli agrumi e Salsa Tzatziki € 20

(1,2,4,7,14)

Tataki di Tonno a scelta tra: panure al sesamo, al pistacchio, ai semi di papavero o porchettata, con caponata di verdure € 19

(1,4,5,6,8,10,11)

Astice Blu in Catalana rivisitata con Scampi e Gamberi, Frutta e Verdura Cruda, Maionesi fatte in casa € 12 x 100grammi

(2,3,4,5,6,8,9)

Pescato del giorno ai vari modi € 7 x 100 grammi

(3,4,5,6,8)

Contorni

Patate Arrosto € 6

Patate Fritte € 6

(3,4,5,6,8)

Insalata Mista € 6

Verdure di Stagione € 7

La Nostra Macelleria di Pesce

La macelleria di pesce di nostra produzione rappresenta un'affascinante evoluzione nel mondo della gastronomia.

La combinazione delle tecniche di stagionatura e di affumicatura, creano piatti unici che uniscono tradizione e innovazione, offrendo agli amanti del pesce nuove esperienze di gusto e versatilità culinaria

Degustazione di Salumi di Mare homemade Con giardiniera dello Chef € 15

(4,9,12,14)

Bis di bun: lampredotto di mare con salsa verde alla toscana e hamburger di pesce, accompagnati da patatine fritte € 15

(1,3,4,7,9,11,14)

Scegli tra i nostri filetti: cernia, rombo o corba rossa con spinaci saltati, olio al prezzemolo e sale maldon bio integrale € 30

(secondo disponibilità)

(3,4,5,6,8)

Il Chicco

Tortino Caprese con Gelato Artigianale alla Crema € 7

(3,6,7,8)

Mini Babà con Crema Diplomatica e Lampone Ghiacciato € 7

(1,3,7)

Sorbetto al limone € 6

(3,6,7,8)

**Pera Williams cotta al vino rosso di Bolgheri e la sua riduzione su
mousse di ricotta e noci € 9,5**

(7,8,12)

**Monoporzione dark rocher con cuore al tiramisù, crumble di savoiardi,
caramello salato montato e crema caffè € 9,5**

(1,3,7)

(secondo disponibilità)

Ponce alla Livornese € 4

**Bevanda calda tipica Livornese alcolica a base di caffè, rum, scorza di
limone e zucchero**

Vini da Dessert al Calici:

Muffato Sauternes Chateau Rouvieux € 10

Muffato di Nobilis € 9











Muffato della sala € 10

Aleatico dell'Elba € 10

Aleatico di Sovana € 7

Vin Santo Quaranta Altari € 6

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI