



I CAPITELLI

Menu Mare



Antipasti

Baccalà mantecato su crema di zucca	15
Inzimino di moscardini	15
Tartare di orata con maionese al basilico	17
Carpaccio di ricciola con salsa allo zafferano	17
Degustazione antipasti	35

Primi

Paccheri al sugo di triglia	17
Tagliolini calamari spillo e bottarga	20
Risotto ai gamberi rossi	25

Secondi

Merluzzo gratin alle spezie con tortino di verdure	20
Pescato del giorno (secondo qualità) al forno	25
Cacciucco alla Livornese	30

Note

I piatti possono essere accompagnati da una selezione di vini di provenienza locale e regionale, è disponibile la carta dei vini.

Tutte le preparazioni di panificazione, pasta fresca e pasticceria sono di nostra produzione.

Il pesce servito è pescato e non di allevamento ed è sottoposto a bonifica preventiva in conformità al regolamento CE n. 853/2004.

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria.

Alcuni prodotti possono essere occasionalmente congelati.
È disponibile la tabella alimenti.

