

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE



Antipasto

Insalatina di mare, Vela di polpo alla Luciana, Crostoni di Granceola
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)

Primo

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca
(1, 2, 3, 7, 12)

Risotto Acquerello alla Viareggina
(2, 7, 12, 14)

Secondo

Branzino in Millefoglie di patate con contorno di Julienne d'ortaggi
(1, 4, 7, 12)

Dolce a scelta

Caffè

Il prezzo del menù è di € 50,00 con bevande e liquori a parte

I prodotti a seguito elencati, nel caso in cui non vengano trovati sul mercato freschi, vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualità: Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20°C come previsto dalla normativa vigente.



MENÙ DI PESCE

Crudit  di mare

	PREZZO
Crudo mare (1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14) (Carpaccio di tonno e branzino, tartare dello Chef, due scampetti e due ostriche)	€ 35,00
Tartare di tonno (4, 12)	€ 18,00
Tartare di Ricciola (4, 8)	€ 18,00
Tartare di gamberi rossi (4, 12, 14)	€ 25,00
Ostriche crude (cinque a porzione) (14)	€ 20,00

Antipasti caldi di mare

	PREZZO
Calda insalatina di mare (seppie e polpo) (12, 14)	€ 16,00
Misto mare dello Chef (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14) (Vela di polpo alla Luciana, seppie in Zimino e due crostoni di mare)	€ 20,00
Marinata di cozze (aglio, prezzemolo e vino bianco) (12, 14)	€ 17,00
Pepata di cozze alla Siciliana (sfumate all'aceto) (12, 14)	€ 17,00
Polpo alla Luciana (1, 12, 14)	€ 17,00
Insalata di polpo su Capitello di patate (12, 14)	€ 17,00
Crostoni di branzino e granchio al forno (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)	€ 12,00
Carpaccio di pesce spada con rucola e scaglie di Parmigiano (4, 7, 12)	€ 16,00

Primi piatti di mare

	PREZZO
Crepes di ricotta e zucchine in crema di agrumi e gamberi (1, 2, 3, 7, 12)	€ 17,00
Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca (1, 2, 3, 7, 12)	€ 17,00
Tortelloni di burrata impastati col nero di seppia ai frutti di mare (1, 2, 3, 7, 12, 14)	€ 17,00
Scialatielli alle vongole Veraci (1, 12, 14)	€ 17,00
Spaghetti allo Scoglio (con frutti di mare in bianco) (1, 2, 12, 14)	€ 17,00
Spadellato di riso Acquerello alla Viareggina (2, 7, 12, 14)	€ 17,00

I prodotti a seguito elencati, nel caso in cui non vengano trovati sul mercato freschi, vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualit : Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20 C come previsto dalla normativa vigente.



MENÙ DI PESCE

Secondi piatti di mare

	PREZZO
Lamellato (4, 12) (Filetto di branzino con lamelle di porcino(solo quando di stagione), nepitella e patate al pepe verde)	€ 33,00
Millefoglie di branzino (1, 4, 7, 12) (Filetto di branzino con lamelle di patate e Julienne d'ortaggi)	€ 26,00
Fagotto di carta Fata all'isolana (1, 4, 12) (Filetto di pesce, cubetti di pane, olive, cipolla, patate, origano, pepe e pomodoro a cubetti)	€ 28,00
Grigliata mista di pesce (2, 4, 9, 12, 14) (Scampi, gamberoni, totano, filetto di pesce, Catalana e patate al forno)	€ 30,00
Tagliata di tonno (4, 7, 12) (Leggermente scottato in padella e servito con rucola e scaglie di Parmigiano)	€ 26,00
Tonno in Carpione (1, 4, 12) (Infarinato, fritto e ripassato in forno, servito con cipolla caramellata e Julienne d'ortaggi)	€ 28,00
Frittura di calamari (1, 12, 14)	€ 20,00
Frittura mista (calamari e gamberi) (1, 2, 12, 14)	€ 23,00
Gamberoni alla griglia con verdure grigliate (2, 12)	€ 32,00
Scampata (2, 9, 12) (Scampi al vapore con frutta fresca a foglia e Catalana)	€ 40,00
Astice (2, 9) (Astice al vapore con frutta fresca a foglia e Catalana)	€ 40,00
Cascata di crostacei (2, 9, 12) (Due scampi, due gamberoni e mezzo astice con frutta fresca e Catalana)	€ 50,00
Filetto di branzino alla Matalotta (1, 4, 12) (Filetto di branzino marinato in padella e servito su fetta di pane)	€ 25,00
Pesce pescato in Crosta di sale (4)	l'etto € 7,00
Pesce d'allevamento in Crosta di sale (4, 12)	l'etto € 5,00

I prodotti a seguito elencati, nel caso in cui non vengano trovati sul mercato freschi, vengono sostituiti da prodotti congelati o surgelati di ottima qualità: Gamberi, Gamberoni, Calamari, Seppie, Scampi, Scampetti, Polpo e Granchio.

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o parzialmente cotti vengono abbattuti a t: -20°C come previsto dalla normativa vigente.