

A N T I P A S T I

CRUDITE' DI MARE [OSTRICHE,SCAMPI, FASOLARI, MITILI, BIS DI TARTARE, GAMBERI ROSSI, SASHIMI DI SEPPIA] [2. 4. 14.]	35
POLPO ALLA PIASTRA SU PUREA DI PATATE ALLA CURCUMA, OLIVE TAGGIASCHE E CRUMBLE DI TARALLO [1. 2. 4. 7. 9. 14.]	16
SAUTÈ DI COZZE [1. 2. 4. 9. 12. 14.]	15
POLPETTE DI BACCALÀ SU SALSA ALLA LIVORNESE [1. 2. 3. 4. 5. 7. 8. 9. 11. 12. 14.]	16
TAGLIATELLA DI SEPPIA SU VELLUTATA DI PISELLI CON CHIPS AL NERO DI SEPPIA [1. 2. 4. 7. 9. 12. 14.]	16
TARTARE DI CHIANINA CON STRACCIATELLA DI BURRATA, CAPPERI E POMODORO SEMI SECCO [1. 2. 4. 7.]	18

P R I M I

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO [1. 2. 4. 7. 9. 12. 14.]	16
LINGUINA “MANCINI” ALL’ASTICE (MINIMO 2 PAX) [1. 2. 4. 7. 9. 12. 14.]	50
RAVIOLO CACIO PEPE, VONGOLE E PERE CARAMELLATE [1. 2. 3. 4. 7. 9. 12. 14.]	22
GNOCCO ALL ORTICA POLPO E PECORINO [1. 2. 3. 4. 7. 9. 12. 14.]	16
RISO AL NERO DI SEPPIA [2. 4. 7. 9. 12. 14.]	16
FREGOLA SARDA AGLI SCAMPI [1. 2. 4. 7. 9. 12. 14.]	18
ORECCHIETTE FRESCHE AL RAGÙ DI CHIANINA [1. 2. 4. 7. 9. 12.]	14

S E C O N D I

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, ACCIUGHE E VERDURE MISTE [1. 2. 4. 5. 9. 14]	18
TATAKI DI TONNO CON VERDURE TERIAKI E MAIONESE AL TABASCO [1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 14.]	20
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE [1. 2. 4. 7. 9. 12. 14.]	25
GRIGLIATA DI MARE [SCAMPO, MAZZANCOLLE, TONNO, CALAMARI, TENTACOLO DI POLPO] [1. 2. 4. 7. 9. 14.]	28
PESCATO DEL GIORNO [GLI ALLERGENI POSSONO VARIARE IN BASE AL PESCATO DISPONIBILE. CHIEDERE AL PERSONALE.]	70/KG
TAGLIATA DI CHIANINA CON VERDURE AL FORNO [2. 4. 14.]	20

PIATTO DEL GIORNO

C O N T O R N I

COPERTO	3
ACQUA	3
CAFFÈ	1.5
AMARO	4
AMARO PREMIUM	8