



Le Cozze

- ~ *Cozze alla Sorrentina con provola affumicata*
- ~ *Souté di Cozze e Vongole alla livornese*

Antipasti del Porto

- ~ *Carpaccio di Tonno con crudaiola d'autunno e salsa di senape*
- ~ *Morbido di patate e frutti di mare su demi-glace di ricciola e granella di pistacchio*
- ~ *Capesante gratinate al forno*
- ~ *Delicato di cannellini con Moscardino cotto a bassa temperatura*
- ~ *Frittino di Calamaretti Penna*

I nostri Primi

- ~ *Gnocchi di Polenta con ricciola e chiffonade di carciofi*
- ~ *Ravioli fatti in casa in bianco, ripieni di tonno e pomodori secchi su polvere di bottarga*
- ~ *Risottino allo zafferano con capesante scottate e cardoncello*

I Piatti del Giorno

- ~ *Polipo in Galera su delicato di polenta concia*
- ~ *Tagliata di Tonno su radicchio al Barbera e creme fraiche di pistacchio*
- ~ *Filetto di Orata in crosta di carciofi e mandorle tostate*
- ~ *Filetto di Ricciola stufata all'uva e olive con cardoncello pugliese arrostito*

I Nostri classici

I piatti che ci rappresentano da sempre

- ~ *Impepata di Cozze*
- ~ *Cozze alla Diavola*
- ~ *Spaghetti alle Vongole*
- ~ *Grigliata mista di pesce: spiedini di calamari e ciuffetti, gamberoni argentini, trancio di tonno, filetto di Branzino*
- ~ *Branzino alla griglia*
- ~ *Cartocciata del Porto: Fritto Misto di pesce con calamari, alici, ciuffetti e gamberi*