



# I CAPITELLI

## *Menu Mare*



## Antipasti

Baccalà mantecato su crema di zucca	17
Carpaccio di ombrina, agrumi, melograno, pistacchi	17
Calamari ripieni, salmoreyo, menta	17
Tartar di orata con maionese al curry	17
Polpo alla ligure	17
Degustazione antipasti	35

## Primi

Spaghetti alla pantescia	20
Fregola sarda ai frutti di mare e bottarga	22
Risotto ai gamberi rossi	25

## Secondi

Pescato del giorno al forno	25
Trancio di ombrina alla ligure	30
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.

