



I CAPITELLI

Menu Mare



Antipasti

Baccalà mantecato su crema di zucca	17
Polpo alla ligure	17
Calamari ripieni, salmoreyo, menta	17
Tartar di orata con maionese agli agrumi	20
Carpaccio di ombrina, agrumi, melograno, pistacchi	20
Degustazione antipasti	35

Primi

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

Secondi

Filetto di pescato alla ligure	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.

