



Menu.
Cucina di pesce.

in piazzetta
SAN PIETRO

Antipasti.
Dalla cucina:

18 €

Carpaccio di tonno rosso con fichi,
bottarga di tonno rosso e salsa agli agrumi. ⁽⁴⁾

15 €

Alici croccanti con maionese
alla colatura di alici. ^(1, 3, 4, 6)

16 €

Gazpacho di pomodoro con filetti di tonno rosso,
stracciatella di bufala e crostini di pane. ^(1, 4, 7)

8 €

Filetti di alici selezione Armatore serviti
con olio EVO e zeste di limoni. ⁽⁴⁾

18 €

Tentacolo di polpo, caponatina di verdure
e salsa alla provola. ^(7, 14)

22 €

Sauté ai frutti di mare. ⁽¹⁴⁾

12 €

Padellino pomodoro, fior di latte e alici salate. ^(1, 4, 7)

18 €

Cannolicchi alla brace. ⁽¹⁴⁾

Il crudo:

50 €

Gran Crudo. Secondo pescato del giorno. ^(2, 14)

25 €

Tris di tartare. ^(2, 4)

17 €

Tagliatelle di seppie crude con bottarga di tonno
rosso e zeste di limone. ^(4, 14)

6 € al pezzo

Gambero rosso. ⁽²⁾

7 € al pezzo

Scampi. ⁽²⁾

S.

P.

Primi piatti.



16 €	Spaghetto con colatura di alici Riserva Armatore ^(1, 4)
18 €	Genovese di tonno con cipollotto croccante e riduzione di aglianico. ^(1, 4)
24 €	Risotto alla pescatora. ^(2, 4, 14) (Minimo due persone)
€	Primo con pescato del giorno. ^(1, 2, 3, 4, 9, 14) Chiedere informazioni al personale di sala.
21 €	Spaghetto alle vongole veraci e lupini. ^(1, 12)

Secondi piatti.

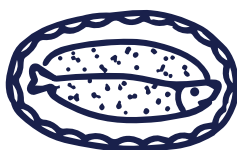
Scegli il pesce del giorno dal nostro banco
e lasciati guidare nella preparazione che preferisci.



ALLA BRACE



ACQUA PAZZA



AL SALE



AL FORNO

S.

P.

I contorni.



6 €

Insalata mista.

8 €

Scarola con alici. ⁽⁴⁾

8 €

Verdure di stagione.

I fritti.



26 €

Frittura di paranza con alici, merluzzo, triglie, calamari e gamberi. ^(1, 2, 4, 14)
(Varia a seconda del pescato del giorno)

18 €

Frittura di calamari. ^(1, 14)

20 €

Frittura gamberi e calamari. ^(1, 2, 14)

14 €

Frittura di alici classica. ^(1, 4)

S.

P.

Dolci.

8 €

8 €

8 €

8 €



Delizia al limone. ^(1, 3, 7)

Ricotta e pera. ^(3, 7, 8)

Tiramisù. ^(1, 3, 7, 8)

Torta di rose con crema al mascarpone. ^(1, 3, 7)

S.

P.

Allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Note:

I crudi di pesce sono sottoposti ad abbattimento sanitario, come previsto dalla normativa vigente.



