

## Menu "Classico"

*Insalatina di molluschi e crostacei, fagioli e bottarga*

*Spaghetto vongole e straccetti di pesce bianco*

*Pescato del giorno (pesce bianco) all'isolana*

*Millefoglie montato al momento Chantilly frutta secca e caramello*

*Prezzo 70€ escluso bevande (a persona)*

## Menu "Vicino Alla Tradizione"

*"Riso Nero" - Risotto con seppie nostrali e suo inchiostro*

*Variazione di triglia alla Livornese, pomodoro arrostito, capperi, origano*

*accompagnato da cialda di pane profumata all'aglio*

*Sorbetto alla mela verde con Calvados*

*Prezzo 50€ escluso bevande (a persona)*

## La Proposta della Cucina

*Degustazione di crudità del giorno ( pesce crostacei e molluschi )*

*Paccheri ai filetti di triglia, pomodoro e alloro*

*Bollito misto di crostacei, frutta verdura di stagione e maionese espressa*

*Dolce a scelta dalla carta*

*Prezzo 90€ escluso bevande (a persona)*

## ANTIPASTI CALDI ESPRESSI

*Insalatina di molluschi e crostacei, fagioli e bottarga €20*

*Seppia giovane arrostita su cipolla dolce di Tropea stufata €17*

*Capesanta avvolta nel guanciale su salsa di peperoni rossi €18*

*Frittura di gamberi bianchi bocconcini di baccalà e alici €17*

*Aragosta in pinzimonio e maionese espressa €35*

## ANTIPASTI CRUDI NATURALI O MARINATI

*Degustazione di crudità di mare del giorno (pesci crostacei e molluschi) €35*

*Battuta a coltello di tonno accompagnata da salse e condimenti €20*

*Plateau di frutti di mare composto da 6 ostriche concave e 6 tartufi 12 pezzi €35*

*Burrata di Andria tartare di crostacei e colatura di alici € 20*

*Filetto di salmone Scozzese, leggermente affumicato, pane tostato e burro dolce €15*

*Acciuga del Cantabrico, stracciatella e pomodori secchi €20*

*Ostriche secondo disponibilità:*

*Kys N°2 **4€ al pezzo** / Gillardeau N°2 o N°3 **6€ al pezzo***

*Gli eventuali piatti del giorno verranno suggeriti a voce.*

*La somministrazione degli antipasti crudi come da norma di legge viene precedentemente bonificata con abbattimento di temperatura.*

## PASTE. RISOTTI

*Bavette alle cicale della Darsena (canocchie) €18*

*Linguine alla polpa di riccio locale €25*

*Paccheri ai filetti di triglia, pomodoro e alloro €18*

*Spaghettoni vongole naturali e straccetti di pesce bianco €18*

*Risotto mantecato ai crostacei sgusciati e spumante €18*

*"Riso Nero" Risotto con seppie nostrali e suo inchiostro (Piatto della Tradizione) €18*

*Pasta utilizzata: Pastificio Mancini (Marche)*

*Riso utilizzato: Ferron Pila Vecia (Veneto), qualità Vialone nano*

*E' disponibile anche la pasta per celiaci.*

*Sono disponibili anche i Turanici, uno speciale  
tipo di spaghetti, fatti con il grano antico riscoperto  
della regione iraniana del Khorasan, coltivato in Italia.*

## SECONDI PIATTI

*Grigliata mista del giorno su letto di indivia al forno (cicoria bianca) €30*

*Stoccafisso alla Livornese (Piatto della Tradizione) €17*

*Tagliata di tonno in crosta cipollotto e salsa di soia €20*

*Bollito misto di crostacei, frutta verdura di stagione e maionese espressa €40*

*Pesce nobile del banco cotture classiche (Isolana, crosta di sale ecc) €30 circa*

*Variazione di triglia alla Livornese, pomodoro arrostito, capperi, origano  
accompagnato da cialda di pane profumata all'aglio €22*

*Filetto di baccalà (Rafols) su vellutata di ceci e cubetti di verdure €22*

*Sandwich di sogliola al forno su chips di patate, lamelle di tartufo e il suo perlage €25*

## BANCO DEL PESCE

*I prezzi potrebbero cambiare a seconda dell'andamento del mercato ittico giornaliero*

*Aragosta locale*

*160€ / Kg circa*

*Mazzancolle locali*

*90€ / Kg circa*

*Astice canadese o astice locale*

*70-120€ / Kg circa*

*Pescato locale*

*90€/Kg circa*

*Scampi locali*

*110-120€ / Kg circa*

## DOLCI

*Millefoglie montato al momento crema Chantilly, caramello e frutta secca €7*

*Cheesecake classico €7*

*Flan al cioccolato fondente 70% con salsa di pere al Calvados €7*

*Crema fredda con giardiniera di fragole e frutti di bosco €7*

*Cantuccini nostra produzione con Vin Santo €7*

*Tiramisu all'italiana €7*

*Crema caramel all'amaretto €7*

*Sorbetti e gelati artigianali vari gusti (mela verde, pere e zenzero, mandarino tardivo) €6*

## VINI DOLCI

*Barolo Chinato Borgogno Bottiglia da 0,5 Lt €40,00 Bicchiere €7,00*

*Vial Magnères Banyul 2018 Bottiglia da 0,75 Lt €50,00 Bicchiere €8,00*

*Vin Santo Frescobaldi "Pomino" Bottiglia da 0,375 Lt €35,00*

*Vin Santo Castelvechio "Armida" Bottiglia da 0,375Lt €25,00*

*Vite Colte "La Bella Estate" Moscato Passito 2017 Bottiglia da 0,75 Lt €35.00 Bicchiere €6.00*

*Moscato D'Asti Fontanafredda "Moncucco" Bottiglia da 0,75 Lt €18,00*

## "Classic" Menu

*Mollusks and crustaceans salad with beans and fish roe*

*Spaghetti with seafood and white fish ragout*

*Isolana-style daily catch*

*Made to order puff pastry with Chantilly cream, nuts, dried fruit and caramel*

*Price 70€ beverages not included (per person)*

## "Taste of Livorno" Menu

*"Riso Nero" - Risotto with local cuttlefish and its ink*

*Red mullet fillets with tomato and garlic*

*Calvados flavoured green apple sorbet*

*Price 50€ beverages not included (per person)*

## Kitchen Proposal Menu

*Selection of daily cruditeès (fish, crustaceans and mollusks)*

*Paccheri with local mullets, tomato and bay leaves*

*Boiled mixed crustaceans with seasonal fruits and vegs with express mayo*

*Dessert of your choice from our menu*

*Price 90€ beverages not included (per person)*

***Food allergies or intolerances must be declared in advance***

## HOT APPETIZERS

*Mollusks and crustaceans salad with beans and fish roe €20*

*(Insalata di molluschi e crostacei, fagioli e bottarga €20)*

*Baked cuttlefish on a layer of Tropea sweet onion €17*

*(seppia giovane arrostita su cipolla dolce di Tropea)*

*Bacon rolled scallop with red bell pepper sauce €18*

*(capesanta avvolta nel guanciale su salsa di peperoni rossi)*

*Fried mix of white shrimps, salt cod bites and anchovies €17*

*(frittura di gamberi bianchi boccincini di baccalà e alici)*

*Lobster piccalilly with express mayo €35*

*(Pinzimonio di aragosta con maionese espressa)*

## COLD APPETIZERS

*Daily cruditeè selection of fish, crustaceans and mollusks €35*

*(degustazione di crudità di mare del giorno pesce crostacei molluschi)*

*Knife battered tuna tartare served with various sauces and seasonings €20*

*(battuta coltello di tonno accompagnato da salse e condimenti)*

*Sea-food platter with 6 oysters and 6 warty venus (12 pieces total) €35*

*(plateau di frutti di mare 6 ostriche 6 tartufi)*

*Crustacean tartare*

*on Andria's Burrata and anchovy sauce €20*

*(burrata di Andria tartare di crostacei e colatura)*

*Slightly smoked salmon fillet €15*

*(salmone leggermente affumicato)*

*Cantabrian Sea anchovies with*

*stracciatella cheese, unsalted butter and toasted bread €20*

*Acciuga del Cantabrico Ulysse Nardin, stracciatella, burro dolce e pane tostato*

*Oysters on availability:*

*Kys N°2 **4€ each**/ Gillardeau N°2 or N°3 **6€ each***

***Food allergies or intolerances must be declared in advance***

*As the Italian law requires, all the raw entrees have been blast-chilled.*

## PASTA AND RISOTTO

*Bavette with sea mantis €18*

*(bavette alle cicale)*

*Linguine with local sea urchin roe €25*

*(linguine alla polpa di riccio locale)*

*Paccheri with mullets , tomato fillets and bay leaves €18*

*(paccheri ai filetti di triglia pomodoro e alloro)*

*Spaghetti with natural clams and white fish stripes €18*

*(spaghetti vongole naturali e straccetti di pesce bianco)*

*Creamy risotto with crustaceans and sparkling wine €18*

*(risotto mantecato ai crostacei e spumante)*

*"Riso Nero" - Risotto with local cuttlefish and its ink (Traditional dish) €18*

*(risotto con seppie nostrali e suo inchiostro - riso nero)*

*Our pasta choice: Pastificio Mancini (Marche)*

*Our rice choice: Ferron Pila Vecia (Veneto), Vialone nano quality*

*Coeliac-suitable pasta is available on request*

*Ask us about the Turanici, made with an ancient kind of wheat  
originally born in Iran's Khorasan region but cultivated in Italy*

***Food allergies or intolerances must be declared in advance***

## MAIN COURSE

*Mixed grilled fish on a layer of baked endive € 30*

*(grigliata mista di pesce su letto di indivia al forno)*

*Livorno style Stockfish (tomato, potatoes and onions) € 17*

*(stoccafisso alla livornese - piatto della tradizione)*

*Sesame crusted seared tuna, young onions and soy sauce € 20*

*(tagliata di tonno rosso in crosta cipollotto e salsa di soia)*

*Boiled mixed crustaceans with seasonal fruits and vegs with express mayo € 40*

*(bollito misto di crostacei frutta verdura di stagione e maionese espressa)*

*Catch of the day. (Isolana style or Salt crusted) €30 circa*

*(pesce nobile del banco cotture classiche , isolana crosta di sale ecc)*

*Livorno style mullet variance with baked tomatoes, capers, oregano  
and garlic rubbed bread wafer € 22*

*(variazione di triglia alla livornese pomodoro arrostito capperi organo e cialda pane agliato)*

*Salt cod (Rafols brand) on a chickpeas cream, with diced vegs €22*

*(filetto di baccalà su vellutata di ceci e cubetti di verdure)*

*Baked soil layers sandwich on potato chips, sliced truffle and its perlage € 25*

*(sandwich di sogliola su chips di patate , lamelle di tartufo e suo perlage)*

## FRESH FISH

*Prices may vary*

*Local lobster*

*160€ / Kg circa*

*Local prawns*

*90€ / Kg circa*

*Canadian or local lobster*

*70-120€ / Kg circa*

*Local caught fish*

*80€/Kg circa*

*Scampi*

*110-120€ / Kg circa*

## DESSERTS

*Made to order puff pastry with Chantilly cream, nuts, dried fruit and caramel € 7*

*Classic Cheesecake €7*

*Dark chocolate (70%) lava cake with Calvados pear liqueur € 7*

*Cold custard with strawberries piccalilli and mixed berries € 7*

*Homemade Cantuccini cookies with Vin Santo € 7*

*Italian style Tiramisù € 7*

*Amaretto flavoured Creme Caramel €7*

*Artisanal ice cream and sorbets (green apple, ginger and pear, late mandarin) € 6*

## SWEET WINES

*Barolo Chinato Borgogno Bottle 0,5 Lt €40,00 Glass €7,00*

*Vial Magnères Banyul 2018 Bottle 0,75 Lt €50,00 Glass €8,00*

*Vin Santo Frescobaldi "Pomino" Bottle 0,375 Lt €35,00*

*Vin Santo Castelvechio "Armida" Bottle 0,375Lt €25,00*

*Vite Colte "La Bella Estate" Moscato Passito 2017 Bottle 0,75 Lt €35.00 Glass €6.00*

*Moscato D'Asti Banfi "Sciandor" Bottle 0,75 Lt €18,00*

*Moscato D'Asti Fontanafredda "Moncucco" Bottle 0,75 Lt €18,00*