

## ANTIPASTI

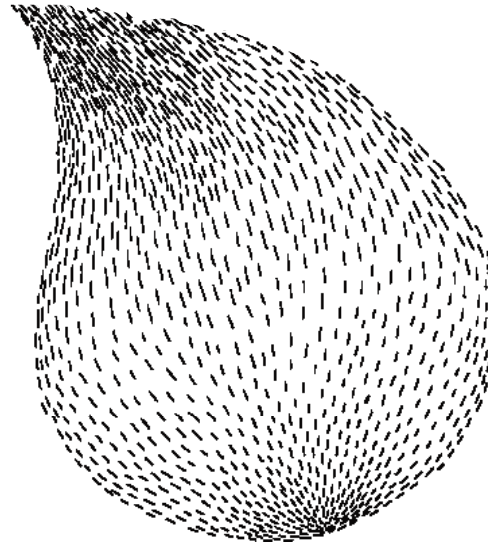
Dal Mercato:	
- Il crudo	15
- I crostacei	20
- I tre crudi di Federico	30
- L'ostrica	
• naturale	cad. 4
• di Federico	cad. 4
Baccalà:	15
- Mantecato con panzanella di melanzane	
- A crudo ceci e paccasassi	
Acciuga:	15
- Marinata patate tartufo nero e aneto	
- Rotolo di piada con l'acciuga	

## PRIMI

Linguine alle vongole	15
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia	15
Pappardelle al sugo di murici	15
Riso patè di fegatini di pollo e baccalà	18
Cappelletti di patate prezzemolate e sugo al granchio	18
Super spaghetti bottarga e caviale	22

## SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: <i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	25
- Scottadito	
- Naturale	
- Fritto	
Ordinate a Federico il brodetto alla fanese	30
Tagliata di pezza marchigiana	25
Contorno di stagione	5



Acciuga nasce per proporre un cibo di qualità, nel rispetto delle materie prime, attraverso un processo culinario impostato su *semplicità, trasparenza, sostenibilità, e stagionalità.* Ci auguriamo che tutto questo, unito alla passione e all'amore che mettiamo nel nostro lavoro, possa farvi trascorrere momenti di felicità e benessere  
...grazie

Tel. 06.3723395  
Sabato a pranzo e Domenica Chiuso

*Con questi percorsi noi ci divertiamo a fare ciò che amiamo,  
la proposta varia continuamente e ci permette di essere liberi,  
seguendo il mare e quello che ci regala.*

## FEDERICO

4 portate 50 euro

## MARE DENTRO

9 portate 70 euro

seguite Luca al bicchiere in abbinamento

3 calici 15 euro

4 calici 25 euro

*La disponibilità del pescato può variare secondo l'andamento del tempo e delle stagioni utilizziamo solamente pescato non allevato.*