

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 verza e cavolo cappuccio sott'aceto	
- A crudo purea patate al limone e pacasassi	
Acciuga:	15
- Marinata patate tartufo nero e aneto	
- Rotolo di piada con l'acciuga	
Polenta macinata a pietra:	15

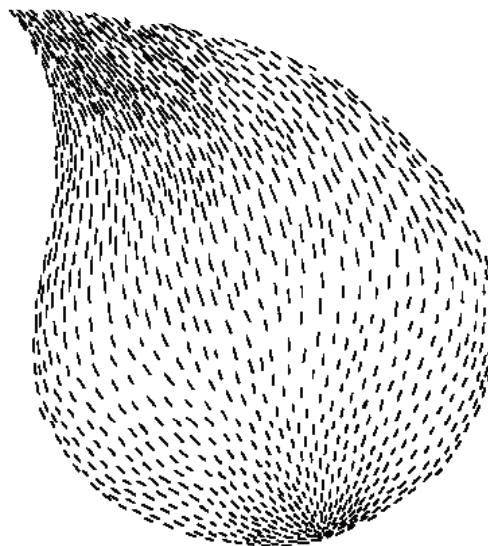
PRIMI

Linguine - alle vongole	15
- rotta al sugo di brodetto alla fanese	
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia	15
Pappardelle al sugo di murici	15
Riso zucca arancia e bottarga	18
Cappelletti di fegatini di pollo e aringa alla panna	18
Super spaghetti con estratto di pannocchia	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

I prezzi del pescato possono variare secondo l'andamento delle stagioni, della tipologia e della disponibilità.



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

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

7 portate 80 euro

seguite Luca al bicchiere in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 35 euro

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

Tel. 06.3723395
Sabato a pranzo e Domenica Chiuso