

## ANTIPASTI

Dal Mercato:	
- Il crudo	18
- Lo scottato	20
- I crostacei	22
- I tre crudi di Federico	30
Acciuga marinata	18
Rotolo di piada con l'acciuga	15
Baccalà Mantecato	18
Il maritozzo di Federico	15

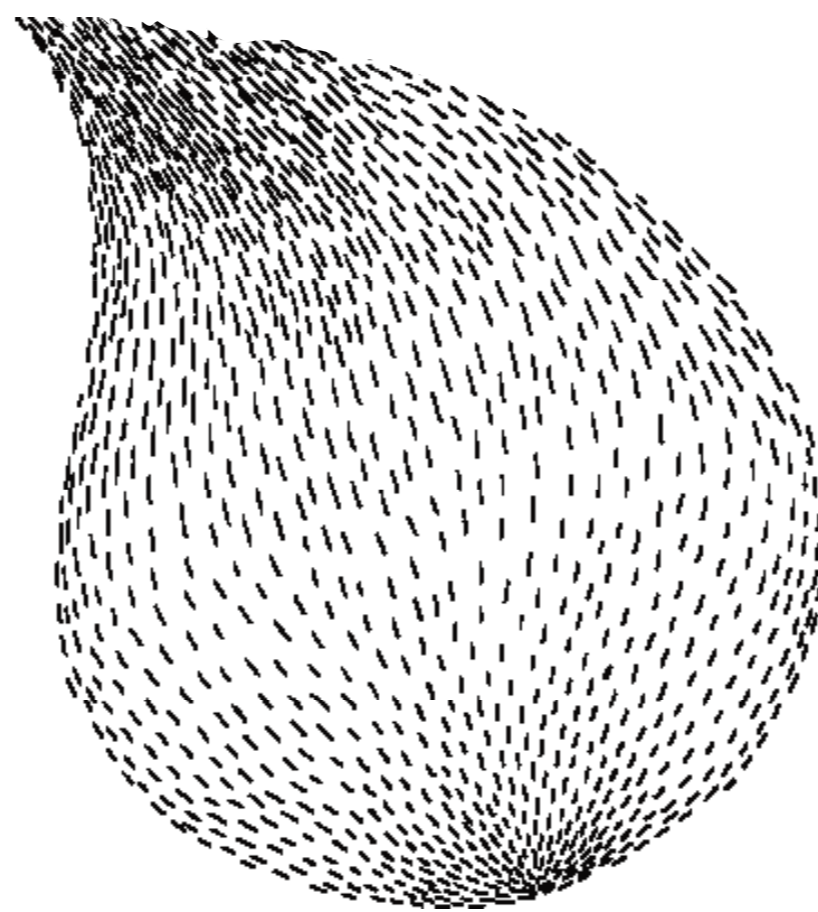
## PRIMI

Linguine - alle vongole	15
- rotte al sugo di brodetto alla fanese	
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia	15
Sfoglia lorda patate prezzemolate genovese di moscardini	18
Spaghetto affumicato burro e acciuga	18
Pennette aglio olio peperoncino e cannocchia	18
Riso sogliola porro e zafferano	20

## SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico:	30
<i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	
- Scottadito	
- Fritto	
Pescato secondo Federico	30
Il brodetto alla fanese	35
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

Tel. 06.3723395  
Domenica CHIUSO

**Con questi percorsi 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.**

**Proponiamo esclusivamente pescato non convenzionale e di piccola pezzatura, la disponibilità del pescato varia secondo l'andamento del tempo e delle stagioni, utilizziamo solamente pescato non allevato.**

## MARE

4 portate 50 euro

## MARE DI FEDERICO

7 portate 80 euro

seguite Luca al bicchiere in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 30 euro

*Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.*