

ANTIPASTI

Dal Mercato:

- Il crudo 22
- Lo scottato 22
- I crostacei 30
- I tre crudi di Federico 35

Acciuga marinata 18

Rotolo di piada con l'acciuga 18

Baccalà Mantecato 20

Il maritozzo di Federico 18

PRIMI

Linguine rotte al sugo di brodetto alla fanese 20

Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia 20

Gnocchi sogliola e ceci 22

Super spaghettino aglio olio peperoncino gambero bianco di S. Stefano 22

Riso al sugo di lupini in rosso 22

SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: 30
scegliete la vostra cottura preferita

- Scottadito
- Fritto

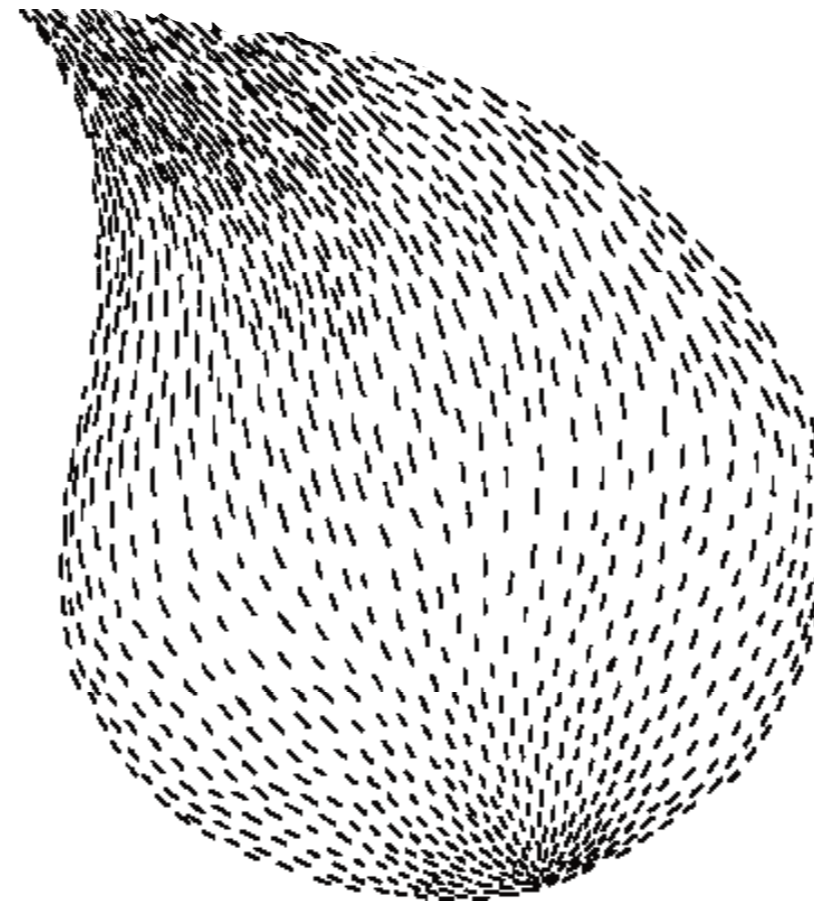
Pescato secondo Federico 35

Il brodetto alla fanese 35

Battuta di fassona al coltello 28

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 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 65 euro

MARE DI FEDERICO

7 portate 90 euro

Vino in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 30 euro

Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.

Tel. 06.3723395

Domenica e Lunedì a pranzo CHIUSO