

## ANTIPASTI

Dal Mercato:

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

Rotolo di piada con l'acciuga 20

Brandade di Baccalà 20

Il maritozzo di Federico 20

## PRIMI

Linguine rotte al sugo di brodetto alla fanese 22

Spaghetti cacio e pepe al quinto quarto di seppia 22

Tagliolini alla trabaccolara 24

Gnocchi di ricotta aglio olio peperoncino castagne e bottarga 24

Plin di aringa fegatini di pollo panna e parmigiano affumicato 24

Riso finocchi arrosto arancia e pannocchia 24

## SECONDI

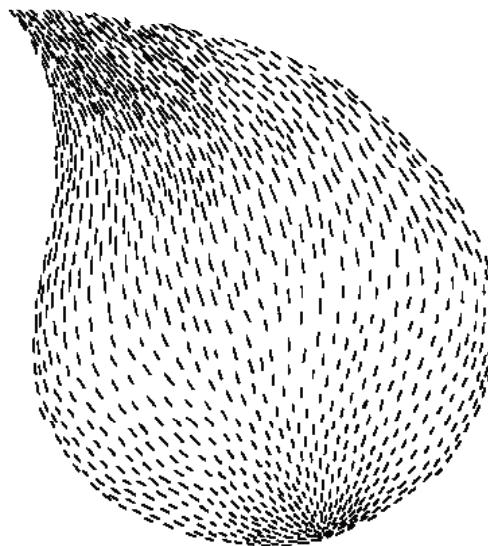
Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: 35  
*scegliete la vostra cottura preferita*

- Scottadito
- Fritto

Pescato secondo Federico 35

Il brodetto alla fanese 40

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

**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.**

## IL PRANZO

2 portate 30 euro

## ASTICE SU ORDINAZIONE

3 portate 100 euro

## MARE

4 portate 70 euro

## MARE DI FEDERICO

7 portate 90 euro

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

Tel. 06.3723395  
Domenica e Lunedì a pranzo CHIUSO