

## 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

Brandade di Baccalà 20

Il maritozzo di Federico 18

## PRIMI

Linguine rotte al sugo di brodetto alla fanese 22

Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia 22

Tagliolini di zafferano sogliola e asparagina 22

Plin di cozze patate san marzano arrosto 22

Riso ortica lupini e bottarga 22

## SECONDI

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

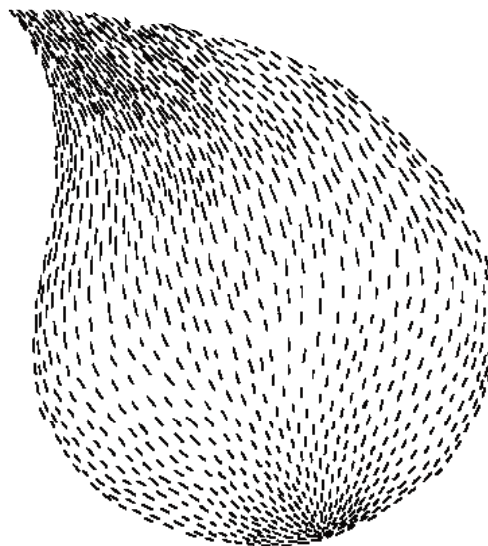
- Scottadito
- Fritto

Pescato secondo Federico 35

Il brodetto alla fanese 35

Battuta di fassona al coltello 28

Contorno di stagione 5



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

3 portate 40 euro

## MARE

4 portate 70 euro

## MARE DI FEDERICO

7 portate 90 euro

Vino in abbinamento

3 calici 30 euro

4 calici 35 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

*Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.*