

ANTIPASTI

Dal Mercato: _{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} ^{*/**}	
- Il crudo	22
- Lo scottato	22
- I crostacei	30
- I tre crudi di Federico	35
Rotolo di piada con l'acciuga _{1, 3, 4, 8, 9} *	20
Brandade di Baccalà _{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} *	20
Il maritozzo di Federico _{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} *	20

PRIMI

Linguine rotte al sugo di brodetto alla fanese _{1, 4, 5, 8}	22
Spaghetti cacio e pepe al quinto quarto di seppia _{1, 4, 5, 8}	22
Tagliolini alla trabaccolara _{1, 3, 4, 5, 8, 14}	24
Plin di polenta e gambero bianco di S. Stefano a crudo _{1, 2, 3, 4}	24
Linguina di farro orto e bottarga _{1, 3, 4, 14}	22

SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: _{1, 2, 4, 5, 14} *	35
<i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	
- Scottadito	
- Fritto	
Pescato secondo Federico _{2, 3, 4, 5, 8, 14} *	35
Il brodetto alla fanese (tempo di attesa 20 / 30 minuti)	40
Contorno di stagione	5

***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 70 euro

MARE DI FEDERICO

7 portate 90 euro

Vino in abbinamento

3 calici 30 euro

4 calici 40 euro

5 calici 50 euro

Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.