



menù

2026

347 5458184

Nel rispetto dell'ambiente utilizziamo prodotti del
territorio a seconda dell'umore del nostro mare



antipasti

Saute di Cozze nazionali (pane tostato 1), 12, 14	15
Frittura di Calamaretti spillo con salsa profumata alla yogurt 1, 14 (salsa yogurt 3, 7)*	13
Polpo alla Mediterranea Insalata di polpo, datterino e cucunci 12, 14	17
Zuppetta di Polpetti 1, 4, 7	16
Alici fritte su insalata di zucchine con aceto bio 1, 3, 4	13
Carpaccio di gamberi rosa locali 2, 8	16
Tartare di Tonno Tonno fresco con limone, capperi, basilico e pane tostato 8	18





primi piatti

Tonnarello del Lupo di Mare	19
polpo, calamaro, cozze, vongole, gamberone e cicala 1, 2, 14	
Calamarata con lampuga, olive Riviera, pomodorini e timo	16
1, 3, 4, 6, 10	
Risotto carnaroli Maremma alla pescatora	17
calamaro, cozze, vongole veraci, gamberetti 2, 14	
Spaghettone trafilato al bronzo con Vongole veraci nazionali	22
1, 12, 14	
Gnocchi di patate freschi alla crema di Scampi	16
1, 12, 14	





secondi piatti

Gamberoni scottati al profumo di limone e basilico 12	22
Tentacoli di Polpo con patata al finocchietto selvatico 14	22
Trancio di Ombrina con zucchine, datterino e basilico 3,4	22
Tagliata di Tonno con frutto del capperò, cipollotto e pomodorino confit 4*	24
Frittura di Calamari e Gamberi 1, 2, 14*	18
Frittura di solo Calamari 1, 2, 14*	18
Frittura di Calamari, Gamberi e paranza 1, 2, 4, 14*	22

contorni

Insalata mista con pomodoro, cipollotto ed aceto balsamico bianco bio 12	5
Patate arrosto	5
Fagiolini al vapore con citronette	6
Zucchine trifolate	6





per i giovani lupi di mare

Pasta al pomodoro 1	10
Pasta in bianco 1	9
Tortellini al pomodoro 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	12
Cotoletta di pollo alla milanese 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12	12



bevande

Acqua minerale 1 litro	3
Bibite 33cl	3

Dessert	4-8
---------	-----

Servizio	2
----------	---



***In assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti gelo**

lista allergeni:

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte.
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Le portate senza glutine vengono servite con piatto/sottopiatto blu