



MENU INVERNALE 23/24:

ANTIPASTI:

- COZZE DI SPEZIA RIPIENE ALLA VERSILIESE SU FETTUNTA DI PANE TOSCANO €18,00
- LA CLASSICA INSALATA DI MARE CON CALAMARI, CODE DI GAMBERO, TENTACOLI DI POLPO E VERDURINE FILANGÈ IN PINZIMONIO OLIO E LIME € 18,00
- CODE DI MAZZANCOLLE LOCALE IN TEMPURA SU SALSA ALLO YOGURT AROMATICA € 20,00
- CRUDITÉS DEL CLAWS (SCAMPO DI VIAREGGIO, MAZZANCOLLE LOCALI, BIS DI TARTARE DEL GIORNO, OSTRICHE) € 38,00

PRIMI:

- SPAGHETTI ALLE ARSELLE € 18,00
- PENNE AGLI SCAMPI ALL'IMPERIALE CON CREMA DI LATTE E PREZZEMOLO IN FIORE € 18,00
- GNOCCHETTI ALL'ASTICE BLU DI CAPRAIA CON POMODORO IN BRUSCHETTA € 25,00

SECONDI:

- FRITTURA MISTA (CALAMARI, GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE € 20,00
- TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE "COTTE CRUDE" € 22,00
- FILETTO DI SPADA ROSA AL PEPE VERDE CON PATATE STRASCICATE € 24,00