



**COPERTO** € 3,00  
*COVERED*

***ANTIPASTI***  
***STARTERS***

Baccalà fritto con cipolla in agrodolce <i>Fried Cod with sweet and sour onion</i>	€ 9,00
Tonno in crosta di Pistacchio <i>Tuna's chunks with Pistachio</i>	€ 9,00
Cocktail di gamberi* <i>Cooked Prawns* whit cocktail sauce</i>	€ 9,00
Gamberi* scottati su crema di zucca <i>Cooked Prawns* on pumpkin cream</i>	€ 9,00
Polpo alla Luciana <i>Octopus Luciana style (Octopus cooked in tomato sauce)</i>	€ 9,00
Zuppa di Cozze con crostini <i>Mussels soup whit croutons</i>	€ 9,00
Carpaccio di Tonno o di pesce Spada <i>Carpaccio of Tuna or Swordfish</i>	€ 9,00
Tagliatella <i>Raw Cuttlefish</i>	€ 10,00
Scampi o Gamberi rossi <i>raw Scampi or raw red Prawn</i>	al pezzo € 3,00 <i>a piece</i>
Ostriche <i>Oyster</i>	al pezzo € 3,50 <i>a piece</i>
Ostriche Gillardeau <i>Oyster Gillardeau</i>	al pezzo € 5,00 <i>a piece</i>
Crudo Mare (2 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi, Noci e Cozze) <i>Raw Seafood (2 Oysters, 2 Scampi, 2 red Prawns, Sea Nuts and Mussels)</i>	€ 35,00
Degustazione di 5 portate di antipasti cotto <i>5 courses of Cooked seafood appetizer</i>	€ 40,00

**PRIMI PIATTI**

***PASTA***

<b>Cavatello l' Ancora (con frutti di mare)</b> <i>Cavatello l' Ancora (whit seafood)</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Risotto ai frutti di Mare</b> <i>Risotto whit Seafood</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Tagliolino alle Vongole</b> <i>Tagliolino whit Clams</i>	<b>€ 16,00</b>
<b>Spaghetto agli Scampi</b> <i>Spaghetti whit Scampi</i>	<b>€ 18,00</b>
<b>Paccheri con mezzo Astice</b> <i>Paccheri whit half Lobster</i>	<b>€ 26,00</b>
<b>Tagliolino con Cernia e Bottarga, datterino giallo e melanzana</b> <i>Tagliolino whit Grouper and Bottarga, yellow tomato and aubergine</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Tagliolino al Tartufo Nero e Porcini</b> <i>Tagliolino whit Black Truffle and Porcini mushrooms</i>	<b>€ 25,00</b>
<b>Tagliolino al Tartufo Bianco</b> <i>Tagliolino whit White Truffle</i>	<b>su prenotazione € 60,00</b> <i>only whit a reservation</i>

**SECONDI PIATTI**  
**MAIN COURSES**

Frittura mista di pesce <i>Fried fish ( small fish, shrimp, squid)</i>	€ 16,00
Grigliata di mare ( 2 Seppie e 1 Polpo) <i>Grilled seafood ( 2 Cuttlefish e 1 Octopus)</i>	€ 18,00
Trancio di Tonno o di pesce Spada alla brace <i>Grilled Tuna fillet or Swordfish fillet</i>	€ 18,00
Spigola al sale o Orata al forno <i>Sea Bass cooked in salt or sea Bream baked with potatoes</i>	€ 18,00
Calamaro alla brace <i>Grilled Squid</i>	€ 20,00
Zuppa di pesce (filetto di Cernia, Gamberone, Seppia e frutti di mare) <i>Fish in tomato sauce (Grouper fillet, Prawn, Cuttlefish and seafood)</i>	€ 25,00
Filetto di Ricciola gratinato con Fave e Cicoria <i>Amberjack fillet au gratin whit white broad bean puree and chicory</i>	€ 20,00
Pescato fresco <i>Local Fresh Fish</i>	al kg € 70,00 <i>each kg</i>
Scamponi al ghiaccio <i>Big boiled Shrimp server whit ice</i>	al kg € 100,00 <i>each kg</i>
Aragosta viva <i>Live Lobster</i>	al kg € 190,00 <i>each kg</i>
Filetto di Manzo alla brace <i>Grilled Steak</i>	€ 18,00
Filetto di Manzo con Porcini e Tartufo Nero <i>Beef fillet whit Porcini mushrooms and Black Truffle</i>	€ 30,00

**CONTORNI**  
***SIDE DISHES***

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 5,00
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€ 5,00

***PIZZERIA START 19.00***

CICCIO	olio, sale, origano <i>oil, salt, origan</i>	€ 4,00
MARGHERITA	salsa di pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	€ 6,00
BUFALA	salsa di pomodoro, mozzarella di bufala <i>tomato sauce, typical Italian mozzarella</i>	€ 7,00
BRESAOLA	salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan</i>	€ 10,00
CALZONE	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 7,50
CAPRESE	pomodorini, mozzarella cruda, rucola <i>fresh tomato, fresh mozzarella, rocket</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	€ 8,50
CARPACCIO	salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio, rucola, grana <i>tomato sauce, mozzarella, meat carpaccio, rocket, parmesan</i>	€ 9,50
DIAVOLA	salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	€ 7,50
FUME'	salsa di pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata <i>tomato sauce, mozzarella, speck, smoked cheese</i>	€ 8,50
GAMBERI	salsa di pomodoro, mozzarella, insalata, gamberi* in salsa cocktail <i>tomato sauce, mozzarella, salad, prawns*, cocktail sauce</i>	€ 10,00
L'ANCORA	salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare, scampo <i>tomato sauce, mozzarella, seafood</i>	€ 10,00

LIMONE	mozzarella, prosciutto cotto, insalata, limone <i>mozzarella, ham, salad, lemon juice</i>	€ 8,00
MARINARA	salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo <i>tomato sauce, garlic, parsley</i>	€ 5,00
MARTINA	Capocollo di Martina, funghi, burratina, crema di tartufo <i>Capocollo di Martina, mushrooms, typical italian mozzarella, Truffle cream</i>	€ 15,00
MELANZANE	mozzarella, melanzane, pan grattato <i>mozzarella, aubergine, breadcrumbs</i>	€ 7,50
MORTAZZA	mozzarella, Mortadella, burratina, granella di pistacchio <i>mozzarella, Mortadella, typical italian mozzarella, chopped pistachios</i>	€ 9,00
NORCIA FUME'	mozzarella, pomodorini, Norcia, funghi, scamorza affumicata <i>mozzarella, tomatoes, Norcia sausage, mushrooms, smoked cheese</i>	€ 9,00
NUTELLA	Nutella	€ 6,50
ORTOLANA	mozzarella, zucchina, melanzana, pomodorini, peperone <i>mozzarella, courgette, aubergine, tomatoes, peppers</i>	€ 8,50
PEPPINO	salsa di pomodoro, mozzarella, emmenthal, provolone, grana, salame piccante <i>tomato sauce, different types of Italian cheeses, spicy salami</i>	€ 9,00
PRINCIPESSA	salsa di pomodoro, mozzarella, burratina, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, typical italian mozzarella, Parma's ham</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 7,50
PUGLIESE	salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, olive <i>tomato sauce, mozzarella, onion, olives</i>	€ 7,00
RAPE	mozzarella, cime di rapa, pomodorini, acciughe, burratina <i>mozzarella, turnip top, tomatoes, anchovies, typical italian mozzarella</i>	€ 8,50
4 FORMAGGI	mozzarella, emmenthal, provolone, gorgonzola, grana <i>different types of Italian cheeses</i>	€ 8,00
SALMONE	salsa di pomodoro, mozzarella, salmone, burratina, granella di pistacchio <i>tomato sauce, mozzarella, salmon, typical italian mozzarella, chopped pistachios</i>	€ 11,00
SOTTOBOSCO	mozzarella, datterino giallo, Porcini, Speck, Tartufo Nero <i>mozzarella, yellow tomatoes, Porcini mushrooms, Speck, Black Truffle</i>	€ 16,00
TONNO E CIPOLLA	salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 8,00

<b>WURSTEL</b>	salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel <i>tomato sauce, mozzarella, wurstel</i>	€ 7,00
<b>PANZEROTTO FRITTO O AL FORNO</b>	salsa di pomodoro, mozzarella <i>FRIED OR BAKED tomato sauce, mozzarella</i>	€ 3,00
Aggiunta di ingredienti <i>Adding an ingredient</i>		+ € 1,00
Mozzarella senza lattosio <i>Lactose-free mozzarella</i>		+ € 1,00
* prodotto surgelato <i>frozen product</i>		

## FRUTTA E DOLCI *FRUIT AND DESSERT*

Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>		€ 4,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>		€ 5,00
Spumone <i>Typical artisanal ice cream</i>		€ 5,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>		€ 4,50
Gelato al cocco <i>Coconut ice cream</i>		€ 5,00
Gelato Sfera Pralinata (cioccolato o cioccolato bianco) (senza glutine) <i>Ice cream sphere (chocolate or white chocolate) (gluten free)</i>		€ 5,00
Bomboniera (senza glutine) <i>Small vanilla ice cream bombon (gluten free)</i>		€ 3,00

## **DRINKS**

Acqua minerale liscia o gassata 1 L <i>Still water or sparkling water 1 L</i>	€ 3,00
Coca Cola 1 L <i>Coca Cola 1 L</i>	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta 33 cl <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta 33 cl</i>	€ 3,00
Nastro Azzurro 62 cl <i>Nastro Azzurro beer 62 cl</i>	€ 5,00
Nastro Azzurro 33 cl <i>Nastro Azzurro beer 33 cl</i>	€ 3,00
Ichnusa non filtrata 50 cl <i>Ichnusa unfiltered beer 50 cl</i>	€ 5,00
Vino in bottiglia 70 cl <i>Wine bottle 70 cl</i>	€ 12,00
Spritz <i>Spritz</i>	€ 8,00

## **COFFEE AND LIQUOR**

Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 3,00
Liquore <i>Liquor</i>	€ 4,50
Grappa Barricata <i>Barrique Grappa</i>	€ 6,00
Whisky o Rum <i>Whiskey or Rum</i>	€ 6,00
Rum riserva <i>Rum reserva</i>	€ 9,00
Vino Passito Picolit <i>Picolit passito wine</i>	€ 6,00