

ANTIPASTI

POLPO SFIZIOSO

Polpo cotto al vapore su purea di patate, pesto e granella di pistacchio | 14

DEGUSTAZIONE REGINA

Mix di assagi di antipasti: Tartare di tonno, insalata tiepida di calamari, gamberi alla piastra e moscardino alla livornese | 18

INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI

Julienne di calamari scottati, con pomodorini e vinagrette di olio EVO, limone, sale e pepe, servita su una foglia di iceberg | 11.5

ESOTICA

Tartare di Tonno Pinnagialla condita con olio EVO, pepe e sale, servita su purea di mango e frutto della passione | 12.5

IMPEPATA DI COZZE

Cozze, olio EVO, pepe, aromi | 10.7

TAGLIERE DEL NORCINO

Prosciutto crudo toscano, salame toscano, finocchiona, capocollo, salame e salsiccia di cinghiale e olive al forno | 16

CAROSSELLO DI FORMAGGI

Caprino fresco, pecorino media stagionatura, pecorino doppia stagionatura, grana padano, gorgonzola, puree di frutta e miele | 14

FOCACCIA OLIO E SALE | 5

AGGIUNGI LA BURRATA AI NOSTRI PIATTI | 5

PRIMI PIATTI

UN CLASSICO DEL MARE

Spaghetti alle vongole, con olio, aglio e aromi | 16

LINGUINE ALLA CORSARA

Cozze, vongole, calamari, scampo, gambero e cicala. Olio EVO, aglio, peperoncino e aromi | 18

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA

Pomodoro fresco, basilico, gamberi, bisque di crostacei, olio, aglio peperoncino e aromi | 14

SCRIGNI ALLA TRABACCOLARA

Ravioli di burrata con filetto di “pescato” (chiedere al personale di sala), capperi, olive olio EVO | 14.7

LO SCOGLIO, A MODO NOSTRO

Pasta calamarata con cozze, vongole, pomodoro fresco, olio, aglio e aromi | 14

RIGATONI ALLA NORMA

Salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata | 10.7

PAPPARDELLE NONNA ELLY

Con ragù di macinato misto (manzo e maiale), aromi, pepe, passata di pomodoro | 12.5



SECONDI PIATTI

MARE NOSTRUM Misto di pesce alla piastra con verdure: scampi, gamberi, trancio di pesce spada, calamari | 22

AL FORNO



Spigola/orata (300/400g) al forno con patate | 20

IL PADELLINO DI MARE

Piatto forte della casa, con cozze, vongole, capesante, scampi, gamberi, cicala, a condire pomodorini rossi e gialli, aglio, olio EVO, peperoncino, prezzemolo e aromi, il tutto servito con pane tostato | 22

FRITTO DEL CAPITANO

Calamari, gamberi e verdure pastellate | 16

TAGLIATA DI MANZO

La classica, rucola e grana | 16.5

MEDAGLIONI AL PEPE

Medaglioni di suino con crema alla senape e pepe nero, serviti con patate al forno | 16.5

INSALATA MISTA | 5

PATATINE FRITTE | 5



specia l

ALLA LIVORNESE

Persino Pellegrino Artusi nel suo “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, 1891, definisce alcune pietanze con la dicitura “alla livornese”. Ma cosa significa? Molte note ricette vengono definite così, soprattutto piatti di pesce, come le Triglie o il Cacciucco per citarne alcune: tutte pietanze che contribuiscono ad arricchire la gastronomia della città. Ad unirle tutte sono aglio, olio, prezzemolo e salsa di pomodoro in cui il pesce viene fatto cuocere: se il Cacciucco è il Re della tradizione culinaria livornese, lei ne è Regina indiscussa. I libri di storia ci dicono che l’ortaggio fu introdotto dalla comunità ebraica sefardita che si stabilì nella città; de’ sì, Livorno era un vero porto di mare, un via vai continuo di genti ed etnie diverse.

IL CACCIUCCO (con pesce spinato)

Caratteristico e gustoso piatto di pesce d’origine prettamente livornese, preparato con diverse qualità e tipologie di pescato di scoglio, sugo di pomodoro, pane tostato e agliato. Ingredienti in dosi e con modalità di cottura che si armonizzano tra loro con un equilibrio di sapori unico. Ricetta riconosciuta del “Cacciucco alla Livornese” | 27

LE COZZE

Cozze, salsa di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo | 12

I MOSCARDINI

Moscardini, salsa di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo | 12

LE LINGUINE

Gamberetti, calamari, salsa di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo | 12.5

IL BACCALÀ

Baccalà, salsa di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo | 18.7

LE TRIGLIE

Triglie, salsa di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo | 16.5

