

ANTIPASTI

POLPO SFIZIOSO

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

DEGUSTAZIONE REGINA

Mix di assaggi 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 Pinnagiata 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

PAPPADELLE 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, cicale, 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

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' si, 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

