

Antipasti

5 Cose Buone per iniziare

5 assaggi dalla cucina a seconda del mare € 20

Pepata di cozze

Cozze di Arborea, Vino bianco, Olio EVO e Pepe nero € 14

Insalata di mare

Calamari, Gamberi e Gamberone bolliti con verdure fresche condite € 18

Crudo e Panzerotti

Prosciutto di Parma, Stracchino e pasta fritta € 15

Sformati filanti

I sformato di patate, I di carote e I di finocchi col formaggio fuso €15

Primi piatti

Il solito scoglio

Cozze, Vongole veraci, calamari come vuole la tradizione € 18

La carbonara di mare

Bavette con calamari, gamberi e cozze in emulsione di uovo "spumoso" € 17

Tagliolini neri al ragu di polpo

Tagliolini neri al ragu di polpo € 17

Chiccheeggamberoni (si legge tutto insieme)

Gnocchetti del Pastificio Palmerini, Gamberoni Sgusciati, Pistacchi € 17

Tordelli Versiliesi

Tordelli del Pastificio Palmerini col ragu alla maniera della Giuliana € 14

I paccheri copiati

Paccheri al pomodoro piccante con una spolverata di ricotta salata € 13

Spudoratamente copiato a Riccardo

Il primo del giorno

Chiedete ai ragazzi in sala da 18€ a 20€

Servizio € 3

I piatti possono contenere allergeni. Chiedere il registro

Alcuni prodotti, in mancanza di fresco, potrebbero essere congelati

I Secondi

Il fritto "Pistoiese"

Calamari, gamberi e verdure fritte € 20

La "Cartata" di Acciughe

Acciughe sfilettate fritte e verdure fritte € 17

La Tagliata di Tonno

220 gr circa di Tonno cotto il meno possibile
verdure cotte e insalatina mista € 20

Il Branzino all'Isolana

Branzino al forno con patate, pomodorini
e olive. Un grande classico € 22

Le Seppie del Trinchetto

Seppie gratinate in forno con patate croccanti € 20

Baccalà e Ceci

Merluzzo Nordico Icelandic gratinato
con ceci € 19

La Catalana

2 Scampi e 4 gamberoni bolliti
con le loro verdure fresche € 28

Il Cerchio Magico

6 Gamberoni al forno
con le loro verdure fresche € 19

Il Filetto

Filetto di manzo alla piastra
con verdure cotte e insalatina € 22

Tre Ottavi alla piastra

Polpo alla piastra con crema di patate di Avezzano € 20

Il menu del giovedì, i grandi classici viareggini

Le seppie e bieta

Seppie, Bietola e pomodoro cotte
finchè non diventano morbide € 17

La Zuppetta

Zuppetta di Moscardini al pomodoro
sul pane tostato € 15

I muscoli ripieni (boni da mori)

Cozze con ripieno di carne, con la vera ricetta viareggina di Giuliana. Capolavoro assoluto € 15

Dessert

I morsotti di bontà

Assaggio di 4 torte di pasticceria con lo Zibibbo € 8

La Crema di Mascarpone

Crema di Mascarpone, Lingue di gatto,
e scaglette di cioccolato € 7

Il Dessert Aurelio

L'ex Dessert Versilia, un classico
delle tavole viareggine € 7

Sorbetto o Sgroppino

Sorbetto liquido al Limone
senza o con Vodka € 3-5

Gelato alla Crema

Gelato alla crema € 6
