

# *Antipasti*

## *Crudo misto del Gran Duca*

*Tartare e carpaccio di pescato del giorno con frutti di mare abbinati a frutta e verdure*

€ . 24.00

## *Polpo nostrale grigliato*

*Su vellutata di patate e zafferano*

€ 14.00

## *Moscardino di fondale*

*Su purea di fagioli piattellini*

€ . 14.00

## *Insalatina tiepida di mare*

*Con agrumi e verdure dell'orto*

€ . 16.00

## *Baccala' mantecato*

*Su crema di ceci, sfoglia croccante e cipolle caramellate*

€ 14.00

*Coperto € . 3.00*

# *Primi piatti*

*La bavetta alla polpa di riccio nostrale*  
€ . 15.00

*Gli gnocchi di patate fatti a mano*  
*agli scampi*  
€ . 14.00

*Lo spaghetti del "Cav. Cocco"*  
*alle vongole veraci*  
€ . 12.00

*Il risotto Carnaroli*  
*al nero di seppia*  
€ . 14.00

*Il tagliolino di pasta fresca*  
*All'astice*  
€ . 18.00

# *Secondi piatti*

*Il pescato del giorno*  
(proposto al momento)  
*al forno – alla griglia – al sale*  
€ . 75.00 al kg.

*La frittura “gran duca”*  
*Con verdure di stagione*  
€ . 16.00

*La tagliata di tonno*  
*Al sale grosso e rosmarino con verdure croccanti (servita al sangue)*  
€ . 16.00

*Le triglie di scoglio alla livornese*  
€ . 18.00

*Gamberoni imperiali grigliati*  
*Con lardo di colonnata e rosmarino*  
€18.00

*Il plateau di formaggi misti*  
*con miele e marmellate assortite*  
€ . 14.00

*Contorni di stagione*  
€ . 5.00