

Cucina di bordo

ESSENZIALITÀ E TRADIZIONE

Un percorso gastronomico attraverso la cucina di bordo dei pescatori di Anzio: una cucina essenziale e genuina, che non nasce nelle accademie culinarie, ma sui pescherecci, dove i pescatori trasformavano il pescato — anche quello considerato “povero” — in piatti straordinariamente ricchi di gusto e profumi. Una cucina fatta di pochi elementi, materie prime fresche e semplicità, proprio come si faceva una volta a bordo.

ANTIPASTI

Alici marinate al finocchietto	€ 10,00
Antipasto Portodanzese <i>(6 pietanze della tradizione anziata)</i>	€ 14,00
Alici fritte dorate <i>(Alici di rete in frittura croccante)</i>	€ 12,00
Spiedo di alici ripiene fritte <i>(Panatura croccante servite con gazpacho)</i>	€ 12,00
Frittura d'amare e dell'orto <i>(Moscardini fritti accompagnati da bastoncini croccantissimi di verdure in tempura)</i>	€ 12,00
Sauté di cozze con crostini <i>(Panatura croccante servite con gazpacho)</i>	€ 9,00
Parmigiana di mare	€ 12,00



Cucina di bordo



PRIMI PIATTI

Tonnarelli alla Portodanzese <i>(Lupini, cozze, pomodorini Pachino, polpo e totanelli)</i>	€ 16,00
Spaghettoni con lupini e bottarga	€ 15,00
Tonnarelli con alici di Anzio <i>(Crema di cacio e pepe e mollica croccante)</i>	€ 14,00
Risotto cremosissimo agli scampi	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Zuppetta di totanelli, cozze e crostini	€ 14,00
Filetto di orata o spigola con patate al forno	€ 14,00
Frittura di calamaretti, alici e piccoli pesci di paranza	€ 14,00
Guazzetto di mare <i>(Filetto di orata o spigola, cozze, lupini e fette di pane abbrustolito)</i>	€ 12,00

