

il menu di MARE

L'antipasto di Mare del Raffaelli: (*)	€. 16,00
<i>La vaporata di mare con frutti di mare con guscio su insalatina fresca di misticanza all'olio e limone</i>	
* * *	
Linguina alle Arselle Fortemarmine (*)	€. 16,00
<i>con prezzemolo e vino bianco</i>	
Lo spaghetti allo scoglio: (*)	€. 15,00
<i>con frutti di mare, arselle, vongole, cannolicchi, cozze e pomodoro fresco e prezzemolo</i>	
Il pacchero di Gragnano alla "Trabaccolara" (*)	€. 16,00
<i>con pesce sfilettato e pomodoro fresco</i>	
* * *	
Gran frittura senza spine (*)	€. 16,00
<i>calamari, gamberi e verdure, e contorno del giorno</i>	
Il pesce secondo disponibilità del mercato: (*)	€. 20,00
<i>Avvolto in fascina d'alloro al forno con patate e pomodori - alla griglia con verdure grigliate - in guazzetto alla Vernaccia, con patate, capperi, olive e pomodorini secchi e contorno del giorno</i>	
Contorno del giorno	€. 6,00
insalate miste	€. 6,00
* * *	
Frutta di stagione	€. 6,00
Dolce "fantasia dello Chef"	€. 6,00
Coperto	€. 2,50

Menu "la Frittura di Mare" - Euro 40,00 a persona

(antipasto, Spaghetti allo scoglio, Gran Frittura senza spine, insalata, frutta o dolce, caffè e coperto)

Menu Completo di Mare - Euro 45,00 a persona

(a Scelta dalla carta, antipasto, primo, secondo, contorno, frutta o dolce, caffè e coperto)

Il Pacchero alla "Trabaccolara"

La "Trabaccolara" è un piatto della tradizione Viareggina / Versiliese.

Deve il suo nome al trabaccolo, un'imbarcazione utilizzata dai pescatori di San Benedetto del Tronto, alcuni dei quali si trasferirono a Viareggio tra l'inizio degli anni '20 e la fine degli anni '30.

Nasce come piatto povero, con un tipico sugo rosso, realizzato dai pescatori sanbenedettesi con pesci sfilettati di fondale che, al mercato del porto, restavano invenduti (la gallinella, lo scorfano, le tracine, ecc.). Si aggiunge pomodoro concassé basilico aglio olio peperoncino vino bianco secco e brodo di pesce.