

## A N T I P A S T I

Soutè di cozze e vongole con crostoni di pane home made  
Mussels and clams soutè with home made toast bread

**10 €**

1,14

Cuoppo di moscardino fritto con composta di cipolla rossa all'arancia

Fried baby squids with onion compote

**10 €**

1,2,5,12,14 \*

Insalatina del nostro mare (seppia, polpo, gambero, cozze e vongole)

Seafood salad

**10 €**

2,4,5,9,12,14 \*

Salmone Norvegese marinato con estratto di zenzero, avocado e lime

Marinated norwegian salmon with ginger, avocado and lime

**12 €**

3,4,5,9,11 \*

Tartare di pescato del giorno con sale aromatizzato al limone e olio bio "Capalbio Fattoria", tacos con insalatina di frutta e verdura stagionale

Fish tartare of the day with lemon salt, olive oil, tacos with fruit salad and seasonal vegetables

**14 €**

1,4,6,9,11,12 \*

Il crudo 41°

(ostrica, gambero rosso, scampo, mazzancolla, 2 tartare, 2 carpacci)

Selection of raw fish

**25 €**

2,4,9,11,12,14 \*

Ostrica fin de claire

Fine de claire oyster

**3 € al pz**

9,14 \*

## P R I M I

Spaghettoni Mancini alle vongole veraci

"Mancini" spaghetti with clams

**12 €**

1,13 \*

Mezzelune ricotta e limone ai tre pomodori, con pescato locale e timo

Half moon stuffed with ricotta cheese and lemon in cherry tomato sauce, local fish and tyme

**14 €**

1,2,3,7,9 \*

Calamarata ajo, ojo, peperoncino e bergamotto con crudité di gambero rosso, riccio di mare e straciatella pugliese

Calamarata pasta with garlic, olive oil, chili pepper, bergamot, raw red shimps, sea urchin and straciatella cheese

**14 €**

1,2,7,9,12 \*

Risotto Acquerello alla pescatora

Risotto with seafood sauce

**15 €**

2,4,9,12,13,14 \*

## S E C O N D I

Cuoppo di calamari e gamberi con composta di cipolla rossa

Fried of squid and shrimps with onion compote

**12 €**

1,2,5,12,14 \*

Bbq di Polpo alla brace, asparagi croccanti, quinoa soffiata e maionese di rapa rossa

Bbq octopus, crispy asparagus, puffed quinoa and beetroot mayonnaise

**14 €**

3,5,6,9,10,12,14 \*

Filetto di pescato del giorno all'arancia, olive taggiasche, cetriolo e pan brioche

Fillet fish of the day with orange, olives from Taggia, cucumber and brioche bread

**14 €**

1,3,4,5,7,9,11 \*

Grigliata di pesce (scampo, gamberone, calamaro, polpo, pescato locale)

Grilled fish

**20 €**

2,4,9,12,14 \*

La zuppa di pesce (minimo per 2 pax)

Fishing soup (for 2 people)

**40 €**

1,2,4, 10,13,14,15 \*

Contorni del giorno (rispettando la stagionalità dei prodotti)

Vegetables of the day

**5 €**

## D E S S E R T

Cheesecake caramel, nocciola e passion fruit

Caramel cheese cake with hazelnut and passion fruit

**7 €**

1,5,7,8 \*

Mousse al cioccolato bianco con crumble e pesche marinate

White chocolate mousse with marinated peach

**7 €**

3,5,7 \*

Tiramisù 41°

Home made tiramisù

**6 €**

1,3,7 \*

Selezione di frutta fresca stagionale

Selection of fresh fruits

**5 €**

\*

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

**4 €**

\*

## E X P E R I E N C E 4 1 °

Una degustazione di 7 portate scelte dallo Chef Agostino Valente

Il menu è servito per tutto il tavolo

Tasting of 7 courses chosen

by Chef Agostino Valente

Menu is served per table only

**60 € a persona per persona**

1,2,3,4,6,9,10,11,12,14 \*

Ostrica fin de claire

Fine de claire oyster

Crostacei 41°

Local raw cray fish

Salmone Norvegese

marinato con estratto di

zenzero, avocado e lime

Marinated norwegian

salmon with ginger,

avocado and lime

Tartare di pescato del giorno

con sale aromatizzato al limone

e olio bio "Capalbio Fattoria",

tacos con insalatina di frutta e

verdura stagionale

Fish tartare of the day with lemon salt, olive oil,

tacos with fruit salad and seasonal vegetables

Mezze lune ricotta e limone ai tre

pomodori, con pescato locale e timo

Half moon stuffed with ricotta cheese and

lemon in cherry tomato sauce, local fish

and tyme

Filetto di pescato del giorno

agli agrumi, olive taggiasche,

cetriolo e pan brioche

Fillet fish of the day with orange,

olives from Taggia, cucumber

and brioche bread

Dessert a scelta

Dessert of your choice

Acqua e caffè inclusi

Water and coffee included

## COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	€ 8
Muchacha Disaronno, Prosecco, Spuma fermentata di cereali, Timo	€ 8
Grumpy Soda, Bitter campari, Punt e mes, Frangelico	€ 8
Negroni Sbagliato Martini rosso, Campari, Prosecco	€ 8
Cucumber Tonic Gin, Acqua tonica, Cetriolo	€ 8
Orange Cinnomon Tonic Gin, Acqua tonica, Cannella, Orange	€ 8
Mojito Rum bianco, Zucchero di canna, Lime, Soda, Menta	€ 8
Hugo Fiori di sambuco, Prosecco, Lime, Menta	€ 9
Flower Lillet Vodka, Flower lillet, Cocomero, Leche, Ginger Ale, Frutta fresca	€ 9

## ANALCOLICI

Tizio Lime sweet & sour, Menta, Ginger Ale	€ 6
Caio Lime sweet & sour, Ginger Ale, Pesca, Basilico	€ 6
Sempronio Lime sweet & sour, Menta, Sciroppo di cocomero, Ginger Ale	€ 6

## APERI 4 1

Cuoppetto di calamari Fried fish	€ 6
Cuoppo all'italiana Mixed fried vegetables, arancini, suppli	€ 6
Tagliere di salumi e formaggi con miele, composta di cipolla rossa e pinsa bianca al rosmarino	€ 10
Salami and cheese platter with honey, red onion compote and white rosemary pinsa	
Cicchetti cotto 41° Selection of 4 cooked fish courses	€ 10
Cicchetti crudo 41° Selection of 4 raw fish courses	€ 10

## ABBINAMENTI

Drink + cuoppetto di calamari	€ 10
Drink + cuoppo all'italiana	€ 10
Drink + tagliere	€ 15
Drink + cicchetti cotto 41°	€ 15
Drink + cicchetti crudo 41°	€ 15

Drink a scelta tra:  
Spritz, Muchacha, Calice di vino/prosecco

**T 4 1**  
**CONSIGLIA** **Muchacha** € 7  
Disaronno, Prosecco, Spuma fermentata di cereali, Timo

## BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEERS

Demetra Pale ale 100% toscana, delicata e floreale al naso si rivela morbida, in bocca note di miele e fiori bianchi Pale ale 100% tuscan, it has a delicate and flowery aroma, citrus fruits and white flowers	€ 6
Brama Blanche a base di orzo e frumento crudo, al naso note floreali e agrumate. This is a blanche, that is a barley and raw wheat beer, it has a flowery and citrus aroma.	€ 6
Noctua Golden ale di buon corpo e personalità. Naso di frutta matura, fiori gialli e cereali. Golden ale with a strong body and personality. Its fragrance of ripe fruit, yellow flowers and cereal.	€ 6
Glaux Belgian ale ambrata, morbida e suadente. Al naso ricorda la nocciola, il caramello e il miele di Castagno. Belgian ale amber, smooth and appealing. Its aroma is reminiscent of hazelnuts, caramel and chestnut.	€ 6

## SOFT DRINK

Soda & Succhi Sodas & Juices	€ 3	Acqua Minerale 0,5l Mineral Water 0,5 l	€ 1
Spremute Fresche Fresh Juice	€ 3	Acqua Minerale 1l Mineral Water 1 l	€ 2

## BOLLICINE @ 4 1

Ribolla Gialla Eugenio Collavini	€ 6
Franciacorta Primus	€ 6
Negroamaro Rosè Rosa Del Golfo	€ 6
Grecanico Duca Salaparuta	€ 6
Oppidum Sant'Andrea	€ 6

Prezzo per calice Price by the glass

## ANGOLO DEL VINO

Flute di Prosecco Glass of sparkling wine	€ 5
Vino Bianco al Calice White wine by the glass	€ 5
Vino Rosso al Calice Red wine by the glass	€ 5

## BIRRE

Peroni	€ 4
Nastro Azzurro	€ 4
Heineken	€ 4
Ichnusa	€ 4