

Meкушци – карактеристика ових морских риба је у томе што немају кости, а и ако их имају оне су закржљале. Најпознатији мекушци су хоботница, лигањ и сипа.

Хоботница – као мекушац доста се користи, а посебно млада хоботница. Старије и крупније хоботнице су тврде и жилаве па се прије кувања морају лупати да омекшају. Кувана хоботница се припрема на рижото, а посебан специјалитет је у хладној кухињи на салати.

Лигањ – је најквалитетнији од мекушаца а посебно млади. Из очишћеног лигња се извуче варнаста кост. Пржи се на жару, кува, на рижото, пуни, похује, као салата.

Сипа – слична је лигњи, има већу варнату кост. Спрема се у цијелом стању или резана. Сипа у себи има плаву течност слична мастилу. Припрема се на салату и бродето. Познато јело од сипе је црни рижот.