

BAR
TRATTORIA
VIVACE

2023



LE OSTRICHE SG SL

Fine De Claire N.3 di David Hervé (Francia) _____ 3,50€

Tarbouriech Riserva N.4 (Italia) _____ 5,50€

Regal Selezione Oro N.4 (Irlanda) _____ 6,00€

6 ostriche assortite _____ 25,00€

12 ostriche (3 varietà) _____ 48,00€

6 ostriche miste, cozze pelose, carpaccio di capasanta,
carpaccio di tonno, bulli di mare _____ 59,00€

12 ostriche miste, 2 gamberoni rossi, 2 scampi, carpaccio
di capasanta, carpaccio di tonno, bulli di mare, cozze pelose,
cannolicchi _____ 89,00€

LE TAPAS

Olive SG SL _____	3,00€
Giardiniera SG SL _____	3,00€
Crocchette di verdure _____	4,00€ due pezzi
Variazione di pomodori, basilico e cipolla SG SL _____	4,00€
Alici marinate alla menta SG SL _____	4,50€
Crocchette di baccalà _____	5,00€ due pezzi
Pizza frita con pomodoro arrostito e stracciatella _____	5,00€
Pane, burro e acciughe del Cantabrico (Catalina) _____	6,00€ due pezzi
Pane, pomodoro e bottarga di tonno SL _____	6,00€ due pezzi
Polpo alla gallega con patate e paprika dolce SG SL _____	6,00€
Bomba frita con ragù di polpo leggermente piccante e insalatina SL _____	7,00€
Calamaretti fritti con salsa al nero e aioli SL _____	7,00€

Pomodoro con bottarga di tonno e olio al basilico SG SL _____	7,00€
Alici fritte con maionese al limone SL _____	8,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive SG SL _____	8,00€
Gamberoni al naturale con citronette al basilico SG SL _____	8,00€ al pezzo
Cocktail di gamberi con salsa rosa anni '80 SG SL _____	8,00€
Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito _____	9,00€
Scampi crudi con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo SG ____	9,00€ al pezzo
Carpaccio di capasanta con salsa di agrumi SG SL _____	9,00€
Tagliere di salume di mare SG SL _____	15,00€



Acqua microfiltrata naturale e frizzante _____	2,00€
Acqua San Pellegrino _____	4,00€
Caffè Nespresso _____	1,30€

SG / SENZA GLUTINE | SL / SENZA LATTOSIO

I piatti senza glutine e senza lattosio potrebbero essere soggetti a contaminazione durante il processo di lavorazione.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine come previsto e i prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Regolamento (CE).

Se desiderate conoscere gli allergeni contenuti nei nostri piatti consultate l'informativa chiedendo al nostro personale di sala.

GLI SPUMANTI

LE MARCHESINE - VIVA Opera s.a. _____ Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Franciacorta DOCG	8,00€
FEUDO MACCARI - Volé s.a. _____ 100% Grillo Terre Siciliane IGT	8,00€
CORTI CUGINI - Mokab (rosato – naturale) s.a. _____ 100% Schiava Vino da tavola	9,00€
J. H. QUENARDEL - Blason Vert Brut s.a. _____ 47% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier Champagne AOC	12,00€
GOSSET - Extra Brut s.a. _____ 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier Champagne AOC	19,00€

I BIANCHI

BAGLIO DIAR - Diornu BIO 2022 _____ 7,00€

50% Inzolia, 50% Chardonnay
Sicilia DOC

CASCINA DEL COLLE - Aimè BIO 2022 _____ 7,00€

100% Pecorino
Abruzzo DOC

CTINEL BLONDELET - Arret-Buffatte Pouilly Fumé 2021 _____ 8,00€

100% Sauvignon Blanc
AOC

IL CARPINO - Vigna Runc. 2021 _____ 9,00€

100% Ribolla gialla
Collio DOC

GAJA & GRACI - Idda 2022 _____ 15,00€

100% Carricante
Etna DOC

I ROSATI

L'ARCHETIPO - Susumaniello BIO (Triple A) 2021 _____ 8,00€

100% Susumaniello
Salento IGT

ETERNA - Etna Rosato 2022 _____ 13,00€

100% Nerello Mascalese
Etna DOC

I ROSSI

TERRE BIANCHE - Rossese di Dolceacqua 2022 _____ 7,00€

100% Rossese
Dolceacqua DOC

BAGLIO DIAR - Nedda BIO 2021 _____ 8,00€

100% Nero d'Avola
Sicilia DOC

PIETRACUPA - Taurasi 2016 _____ 16,00€

100% Aglianico
Taurasi DOCG

DA MEDITAZIONE

STRUCCHI - Vermouth Bianco di Torino _____ 6,00€

STRUCCHI - Vermouth Rosso di Torino _____ 6,00€

NATURALE - Vermouth Rosso Saba di Modica _____ 7,00€

NATURALE - Vermouth Orange Saba di Modica _____ 7,00€

