# IL MENU DEL PRANZO

Bun croccante con polpo al bbq, maionese al limone, insalata, pomodorini arrostiti e stracciatella	18,00€
Club sandwich con baccalà in tempura, cipolla al lampone, insalata, bacon croccante, maionese alla senape, scamorza	
con pomodorini e basilico	18,00€
Spaghetto al doppio pomodoro e basilico sL	16,00€
<b>Zuppa di ceci</b> al rosmarino con polpo scottato e crostini <b>s</b> L	22,00€
<b>Zuppetta di cozze</b> ai pomodorini con crostini all'aglio <b>s</b> L	18,00€
Trancio di pescato del giorno al bbq $(250~{\rm g})$ e patata cotta nella cenere ${\rm sgsL}$	24,00€
<b>Gran piatto di verdure</b> (al bbq, saltate, purè) <b>sg s</b> L	16,00€
Riso basmati e salmone marinato con avocado, pomodorini, ceci, carote e sesamo se su	20,00€
C JOJUINO JOIJE	20,000

## IL MENU DELLA TRATTORIA

## LE OSTRICHE SG SL

	F 00 C
Ostrica Fine de Claire (Francia)	5,00€
Ostrica del Gargano (Italia)	7,00€
Regal selezione oro n.4 (Irlanda)	7,50€
6 ostriche (3 varietà)	35,00€

## I CRUDI E MARINATI

Gamberone rosso di Mazara del Vallo	
con citronette al basilico <b>sg s</b> L	9,00€ al pezzo
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo <b>sc</b>	9,00€ al pezzo
Alici marinate alla menta <b>sg s</b> L	14,00€
Ceviche di ricciola con avocado, pomodor cipolla e chips di mais croccante <b>sg sl</b>	<b>°o,</b> 18,00€

# LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive e capperi <b>s</b> L	17,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	19,00€
Spaghetti alle vongole e prezzemolo s∟ (aggiunta di bottarga di tonno 5€)	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze <b>s</b> L	20,00€
Orecchiette con branzino e doppio pomodoro ${\bf s}{\bf L}$	20,00€

## LA BRACE

Trancio di rombo 250g con salmoriglio <b>s</b> e	i SL	24,00€
Gamberone rosso di Mazara <b>sg s</b> L	9,00€	al pezzo
Polpo 200g sg sl		20,00€

## LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone <b>sg s</b> L	6,00€
Carciofo, chimichurri e pecorino romano	13,00€
Zucca con fondente di cipolla e salvia <b>s</b> L	10,00€
Insalata con crema di pistacchio,	
pistacchio tostato e avocado <b>sg sl</b>	10,00€

#### I FRITTI

Alici fritte <b>s</b> L	16,00€
Crocchette di baccalà (5 pezzi)	15,00€
Gran fritto misto	25,00€

### I DOLCI

Tiramisù	9,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	9,00€
l nostri gelati e sorbetti fatti in casa	6,00€
Acqua microfiltrata naturale e frizzante	2,00€
Caffè Nespresso Pane e coperto	2,50€ 2,00€

#### 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.

Chef | Viviana Varese
Concept, creative & art direction and content | almagreal
Grazie al team Polpo