

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Ostrica francese del giorno	6,00€
Tarbouriech Riserva n.4 (Italia)	7,00€
Ostrica del Gargano (Italia)	7,00€
Regal selezione oro n.4 (Irlanda)	7,50€

I PLATEAUX SG SL

6 Ostriche (3 varietà)	35,00€
12 Ostriche (3 varietà)	68,00€
6 Ostriche miste, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola e cannolicchi	60,00€
6 Ostriche miste, 4 gamberoni rossi, 4 scampi, carpaccio di tonno, tartare di ricciola e cannolicchi	130,00€

IL CAVIALE

Caviale Adamas italiano servito con blinis, cipolla, uovo sodo, panna acida e burro

Green American Tradition (30g)	85,00€
Pink Premium Oscietra (30g)	110,00€

I CRUDI E I MARINATI

Gamberone rosso di Mazara Del Vallo con citronette al basilico sg sl	al pezzo 9,00€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg	al pezzo 9,00€
Alici marinate alla menta sg sl	14,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl	18,00€
Ceviche di ricciola con avocado, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante sg sl	18,00€
Tartare di pescato del giorno con panzanella di verdure e crostini sl	25,00€
Cannolicchi con panna al rafano, zenzero, scalogno e prezzemolo sg	18,00€

GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito (due pezzi)	21,00€
Bikini al caviale Adamas, lime e crème fraîche	40,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis caldi	16,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl	18,00€
---	--------

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Mezzo paccheri al sugo di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl	17,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	19,00€
Busiata con vongole e salsa al prezzemolo (con aggiunta di bottarga di tonno 5,00€) sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	20,00€
Tagliolino al limone e burro con caviale Adamas	40,00€

LA BRACE

(Secondo la disponibilità del mercato)

Rombo intero secondo disponibilità sg sl	all'etto 7,00€
Pescato del giorno intero sg sl	all'etto 8,00€
Gamberone rosso di Mazara del Vallo sg sl	al pezzo 9,00€
Astice alla Thermidor sg	all'etto 13,00€
Polpo sg sl	20,00€
Trancio di pescato del giorno sg sl	24,00€
Ossobuco di tonno con gremolata sg sl	all'etto 9,00€

LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl	6,00€
Scarola con maionese alla senape, yogurt, olive taggiasche, acciughe e capperi	10,00€
Carciofo, chimichurri e pecorino sg	13,00€
Zucca con fondente di cipolla e salvia sg	10,00€
Porro con salsa olandese sg	10,00€

LE VERDURE CRUDE

Pinzimonio di verdure stagionali, crema di carote e dressing alla senape sg sl	8,00€
Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e avocado sg sl	10,00€

LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl	15,00€
Impepata di vongole e cozze, lime, menta e olio alla menta sg sl	18,00€

I FRITTI

Alici fritte sl	16,00€
Crocchette di baccalà	15,00€
Calamaretti fritti baby sl	22,00€
Gran fritto misto	25,00€
Anelli di calamari e gamberetti sl	22,00€

I DOLCI

Pastiera napoletana con gelato alla pastiera	8,00€
Profiterole con panna e cioccolato fondente	8,00€
Tiramisù	9,00€
Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione (per due persone)	20,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	9,00€

Acqua microfiltrata naturale e frizzante	2,00€
Caffè Nespresso	2,50€
Pane e coperto	4,00€

POLPO DI FULMINE

menu degustazione

TAPAS DA CONDIVIDERE

Crocchette di baccalà

Alici marinate alla menta sg sl

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e zeste di limone sg sl

Tartare di pescato del giorno con panzanella di verdure e crostini sl

LA PASTA

Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl

LA BRACE

Polpo sg sl

LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl

Porro con salsa olandese sg

Pinzimonio di verdure stagionali, crema di carote e dressing alla senape sg sl

IL DOLCE

Tiramisù

63,00€ a persona

Il menu è considerato valido per l'intero tavolo

SG / SENZA GLUTINE | SL / SENZA LATTOSIO

I piatti senza glutine e senza lattosio potrebbero essere soggetti a contaminazioni 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.