

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Fine de Claire n.3 (Francia)	5,00€
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€
Gran crudo di mare (per due persone)	
2 scampi, 2 mazzancolle di Fano, 2 gamberi rossi di Sicilia, 2 gamberi blu Nuova Caledonia, 2 capesante, 4 ostriche, 2 cannolicchi, carpaccio di tonno, carpaccio di ricciola, carpaccio di salmone, carpaccio di branzino	(1/2 porzione 70,00€) 130,00€

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, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante sg sl	18,00€

GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito (due pezzi)	21,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis caldi	16,00€
Sogliola di Dover alla mugnaia	all'etto 8,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce sg sl	18,00€
Insalata tiepida di mare e verdure sg sl	18,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orechiette, branzino e doppio pomodoro sl	20,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive taggiasche e capperi sl	17,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	19,00€
Spaghetti alle vongole e prezzemolo (con aggiunta di bottarga di tonno 5,00€) sl	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl	20,00€

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€
Scampo alla griglia sg sl	al pezzo 9,00€
Polpo 200g sg sl	20,00€
Trancio di pescato del giorno 250g sg sl	24,00€
Ossobuco di tonno con gremolada sg sl	all'etto 12,00€

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€

LE VERDURE CRUDE

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€

Sauté di vongole e telline sg sl 20,00€

Cannolicchi, brunoise di verdure, timo e limone sg sl 15,00€

I FRITTI

Alici fritte sl 16,00€

Crocchette di baccalà 15,00€

Calamaretti fritti baby sl 22,00€

Gran fritto misto 25,00€

I DOLCI

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€

Meringa al frutto della passione, chantilly francese, composta di fragole e frutti rossi sg sl 9,00€

I nostri gelati e sorbetti fatti in casa 6,00€

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

Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl

LA PASTA

Cavatelli con fagioli, polpo e cozze sl

LA BRACE

Trancio di pescato del giorno sg sl

LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone sg sl

Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e avocado sg sl

IL DOLCE

Brioche con gelato alla vaniglia e zabaione

65,00€ 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.