



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€
Zuppetta di cozze ai pomodorini con crostini all'aglio SL	18,00€
Trancio di pescato del giorno al bbq e patata cotta nella cenere SG SL	24,00€
Gran piatto di verdure (al bbq, saltate, purè) SG SL	16,00€

IL MENU DELLA TRATTORIA

LE OSTRICHE SG SL

Ostrica Fine de Claire n.3 (Francia)	6,00€
Ostrica Gioielli di Lucrezia n.3 (Italia)	7,00€
Ostrica Louet Feisser n.3 (Irlanda)	8,00€
6 ostriche (3 varietà)	40,00€

I CRUDI E MARINATI

Gamberone viola del Mediterraneo con citronette al basilico SG SL	12,00€ al pezzo
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo SG	9,50€ al pezzo
Alici marinate alla menta SG SL	16,00€
Ceviche di ricciola, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante SG SL	24,00€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Orecchiette con genovese di tonno e pecorino	24,00€
Mezzo pacchero al ragù di polpo con pomodoro, olive e capperi SL	23,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	21,00€
Busiata con cozze, vongole, lupini e zucchine SL	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze SL	21,00€

LA BRACE

Trancio di pescato del giorno con salmoriglio SG SL	all'etto 9,50€
Polpo con patata cotta nella cenere al limone SG SL	28,00€

LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone SG SL	10,00€
Porro con salsa olandese	10,00€
Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e avocado SG SL	15,00€

I FRITTI

Crocchette di baccalà	15,00€
Gran fritto misto di pesce con verdure	30,00€

I DOLCI

Tiramisù	9,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	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	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**