

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€
Prawn roll , panino morbido con gamberi bolliti, salsa cocktail, sedano, pomodorino e cipolla con patatine fritte	20,00€
Zuppa di ceci al rosmarino con polpo scottato e crostini SL	22,00€
Zuppetta di cozze ai pomodorini con crostini all'aglio SL	18,00€
Macco di fave e cime di rapa saltate e seppia scottata SG SL	20,00€
Calamari e gamberi fritti con verdure in tempura SL	22,00€
Trancio di branzino al bbq con insalata e patata cotta al bbq SG SL	22,00€
Gran piatto di verdure (al bbq, saltate, purè) SG SL	16,00€

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€
6 ostriche (3 varietà)	35,00€

I CRUDI E MARINATI

Gamberone rosso di Mazara del Vallo con citronette al basilico SG SL	9,00€ al pezzo
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo SG	9,00€ al pezzo
Alici marinate alla menta SG SL	14,00€
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€

LE PASTE FATTE IN CASA DA NOI

Mezzo pacchero 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 SL (aggiunta di bottarga di tonno 5€)	23,00€
Cavatelli con fagioli, polpo e cozze SL	20,00€

LA BRACE

Trancio di rombo con salmoriglio SG SL	24,00€
Trancio di pescato del giorno (chiedere al cameriere) SG SL	24,00€
Gamberone rosso di Mazara SG SL	9,00€ al pezzo
Polpo SG SL	20,00€

LE VERDURE

Patata cotta nella cenere con limone SG SL	6,00€
Carciofo, chimichurri e pecorino romano	13,00€
Zucca con fondente di cipolla e salvia SL	10,00€
Insalata con crema di pistacchio, pistacchio tostato e avocado SG SL	10,00€

I FRITTI

Alici fritte SL	16,00€
Crocchette di baccalà (5 pezzi)	15,00€
Gran fritto misto	25,00€

I DOLCI

Pastiera napoletana con gelato alla pastiera	8,00€
Profiterole con panna e cioccolato fondente	8,00€
Tiramisù	9,00€
Torta lemon curd con meringa all'italiana	9,00€
Panettone al bbq con spuma di zabaione	10,00€

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 | almagreeal
Grazie al team Polpo