

IL MENU DELLA TRATTORIA



LE OSTRICHE SG SL

Ostrica Francese del giorno	6,00€
Tarbouriech Riserva N.4 (Italia)	6,50€
Regal Selezione Oro N.4 (Irlanda)	7,00€

I PLATEAUX SG SL

6 ostriche assortite	31,00€
12 ostriche (3 varietà)	55,00€
6 ostriche miste, cozze, carpaccio di pescato con agrumi, carpaccio di tonno, bulli di mare	65,00€
12 ostriche miste, 2 gamberoni rossi, 2 scampi, carpaccio di pescato con agrumi, carpaccio di tonno, bulli di mare, cozze, cannolicchi	95,00€

I CRUDI E I MARINATI

Gamberoni al naturale con citronette al basilico SG SL	9,00€ al pezzo
Scampi crudi con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo SG	9,00€ al pezzo
Alici marinate alla menta SG SL	14,00€
Tartare di pescato del giorno con panzanella di verdure e pane croccante SL	17,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive SG SL	17,00€
Carpaccio di pescato del giorno con agrumi SG SL	16,00€
Ceviche di ricciola con avocado, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante SG SL	18,00€

GLI SPECIALI

Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito	21,00€ due pezzi
King crab al vapore con citronette, aioli e insalatina SG SL	40,00€

AL VAPORE E SAUTÉ

Polpo alla gallega al vapore con patate e paprika dolce SG SL	15,00€
Cocktail di gamberi con salsa rosa anni '80 SG SL	15,00€

LE PASTE

Busiata al pomodoro con Parmigiano Reggiano e salsa di basilico (SL SU RICHIESTA)	15,00€
Mezzo paccheri al sugo di polpo con pomodoro, olive nere e capperi, leggermente piccante SL	17,00€
Tubetto con patate, calamari, basilico e scamorza	18,00€
Busiata con vongole e salsa di prezzemolo (con aggiunta di bottarga di tonno 5,00€) SL	23,00€

LA BRACE

Rombo intero secondo disponibilità SG SL	7,00€ all'etto
Pescato del giorno intero (chiedere al cameriere) SG SL	8,00€ all'etto
Gamberi rossi SG SL	9,00€ al pezzo
Scampi SG SL	9,00€ al pezzo
Polpo SG SL	18,00€
Trancio di pescato del giorno SG SL	24,00€
King crab SG SL	45,00€

LE VERDURE ALLA BRACE

Patata cotta nella cenere con limone SG SL	6,00€
Porro con salsa olandese SG	9,00€
Cipolla con fonduta di Ragusano ed erbette	9,00€
Scarola con maionese alla senape, yogurt, olive, acciughe e capperi	10,00€

LE VERDURE CRUDE

Panzanella di verdure con crostini SL	8,00€
Variazione di pomodori con basilico e cipolla SG SL	8,00€
Insalata con crema di pistacchio, avocado e semi misti SG SL	10,00€



SEMPLICEMENTE
PESCE

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.



LE PADELLE

Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e buccia di limone SG SL	15,00€
Cannolicchi con porro, carote e zucchine, timo e limone SG SL	15,00€
Moscardini in guazzetto con olive, capperi e pane tostato SL	18,00€

I FRITTI

Pizza fritta con pomodoro arrostito e stracciatella	14,00€
Alici fritte ripiene di scamorza	16,00€
Crocchette di baccalà e verdure con maionese alle erbe	16,00€
Calamaretti baby fritti SL	22,00€
Gran fritto misto	25,00€

I DOLCI

Profiterole con panna e cioccolato fondente	7,00€
Cheesecake con composta di fragole SG	7,00€
Pastiera napoletana con gelato alla pastiera	7,00€
Brioche con zabaione e gelato alla crema per due persone	12,00€ a porzione
Torta del giorno	7,00€

Acqua microfiltrata naturale e frizzante	2,00€
Acqua San Pellegrino	4,00€
Caffè Nespresso	2,50€

Pane e coperto	3,50€
----------------	-------



POLPO DI FULMINE menu degustazione

TAPAS DA CONDIVIDERE

Crocchette di baccalà
Alici marinate alla menta SG SL
Cocktail di gamberi con salsa rosa anni '80 SG SL
Cozze con latte di mandorla, olio alla melissa e buccia di limone SG SL
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive SG SL

TUBETTO CON PATATE, CALAMARI, BASILICO E SCAMORZA

POLPO ALLA BRACE SG SL

VERDURE DA CONDIVIDERE

Patata cotta nella cenere con limone SG SL
Porro con salsa olandese SG
Variazione di pomodori con basilico e cipolla SG SL

PROFITEROLE CON PANNA E CIOCCOLATO FONDENTE

59,00€ a persona

Il menu è considerato valido per l'intero tavolo.