



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 riccio, carpaccio di salmone, carpaccio di branzino	
(1/2 porzione 70,00€)	130,00€

LE TAPAS

Crocchette di baccalà (2 pezzi)	6,00€
Alici marinate alla menta sg sl	5,00€
Pane, burro e acciughe del Cantabrico (2 pezzi)	6,00€
Pane, pomodoro e bottarga di tonno (2 pezzi) sl	6,00€
Polpo alla gallega con patate e paprika dolce sg sl	6,00€
Carciofo alla brace, chimichurri e pecorino sg	6,00€
Ceviche di ricciola, guacamole, pomodoro, cipolla e chips di mais croccante sg sl	8,00€
Calamaretti fritti con salsa al nero e aioli sg	7,00€
Pomodoro con bottarga di tonno e olio al basilico sg sl	7,00€
Carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini, capperi e olive sg sl	8,00€
Gamberone al naturale con citronette al basilico sg sl	9,00€
Lardo di calamaro di nostra produzione con erbe e pepe servito con blinis caldi	10,00€
Pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito	10,50€
Alici fritte sl	16,00€
Scampo crudo con burro nocciola, yuzu e peperoncino acidulo sg	al pezzo 9,00€
Patata cotta nella cenere con limone sg sl	3,00€

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**