

SALPARE

ARROSTICINI DI TOTANI FRITTI 5,8

Arrosticini di totano* serviti con maionese al limone fatta in casa

GAMBERI IN TEMPURA 6,2

Gamberi* in tempura con leggera pastella serviti con maionese al limone fatta in casa

NACHOS CON GAMBERI E CALAMARI 7,6

Nachos con battuto di gamberi*, calamari* e pancetta croccante, pomodorini confit, crema di Grana Padano DOP serviti con guacamole al basilico fatta in casa

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E FILETTI DI ACCIUGHE 6,4

Pane di grano arso* con filetti di acciughe, stracciatella, fiori di zucca freschi e uva sultanina

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E POMODORINI 5,6

Pane di grano arso* con stracciatella, pomodorini confit, capperi e olive taggiasche

IMPEPATA DI COZZE 5,8

Cozze scoppiate, condite con zenzero, pepe, timo, limone, aglio e prezzemolo

COZZE AL PROSECCO 6,4

Cozze scoppiate con sauté di prosecco e pan grattato

TARTARE DI SALMONE 9,8

Tartare di salmone* tagliata al coltello, mela verde rifinita con erba cipollina e olio EVO

TARTARE DI TONNO 12,6

Tartare di tonno* del Mediterraneo tagliata al coltello, mango, mandorle affettate e rucola rifinita con salsa di soia e olio EVO

CEVICHE MEDITERRANEA DI SALMONE 9,8

Salmone* e pesca noce al coltello marinati con succo di limone e cipolla rossa di Tropea

CEVICHE MEDITERRANEA DI SPADA 10,8

Pesce spada* e fragole al coltello marinati con succo di limone e cipolla rossa di Tropea

Ami i crudi
e non sai cosa scegliere?
Provali tutti!

SELEZIONE DI CRUDI 24

Degustazione di tartare di tonno* e di salmone*, ceviche di spada* e di salmone*

NAVIGARE

LE PASTE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CACIO, PEPE E COZZE 10,5

Spaghetti con cozze, crema di pecorino romano DOP, spolverata di pepe nero

GNOCCHI DI PATATE CON TONNO E POMODORINO 13

Gnocchi con tonno fresco, crema di pomodorino Pachino IGP, olive taggiasche e basilico in foglia

PACCHERI CON GAMBERI E CREMA DI PISTACCHI 14

Paccheri con gamberi* e crema di pistacchi con spolverata di pepe nero e granella di pistacchi

LE INSALATE

Servite con pita

CAESAR CON MERLUZZO 9,8

Filetti di merluzzo* croccante, acciughe, uovo sodo, scaglie di Grana Padano DOP, insalata verde e salsa yogurt fatta in casa

SALMONE CON NOCI E FICHI SECCHI 9,8

Salmone fresco scottato, noci, fichi secchi, cipolla croccante e songino

GRECA CON SPADA 10,6

Pesce spada fresco, feta greca, pomodorini Pachino IGP a spicchi, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea e insalata verde

GAMBERONI CON MANGO E NOCI 10,6

Gamberi* interi, mango, noci, pecorino romano DOP grattugiato, songino e maionese al limone fatta in casa

NIZZARDA CON TAGLIATA DI TONNO 11,6

Tagliata di tonno fresco, uovo sodo, fagiolini spadellati, pomodorini Pachino IGP a spicchi, olive taggiasche e maionese al limone fatta in casa

FETA E POMODORINI 10,6

Feta greca, pomodorini Pachino IGP a spicchi, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea e insalata verde

LE FRITTURE

FISH & CHIPS 9,8

Filetto di merluzzo* impanato servito con patatine fritte e maionese al wasabi fatta in casa

CALAMARI 10,8

Anelli di calamari* fritti serviti con patatine fritte e maionese al limone fatta in casa

FRITTO MISTO AL PEPE DI SICHUAN 13

Anelli di calamari*, gamberi*, paranza*, polpo* aromatizzati al pepe di Sichuan e serviti con patatine fritte e maionese al limone fatta in casa

Hai voglia di dividerlo? Prendi la versione doppia 22

LE PLANCHA

SPIEDINI DI SALMONE 12

Salmone fresco marinato alle erbe con pomodorini Pachino IGP, zucchine e peperoni serviti con insalata verde e salsa yogurt alla menta fatta in casa

CALAMARO SCOTTATO 13

Calamari* scottati serviti con feta DOP, pomodorini Pachino IGP a spicchi, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche e insalata verde

POLPO CROCCANTE 16

Tentacoli croccanti di polpo* su letto di fagiolini spadellati e patate serviti con pesto di rucola fatto in casa

LE PITA DI MARE

Servite con patatine fritte* o insalata verde

Pane* piatto a base di farina di grano

GAMBERONI IN TEMPURA 9,8

Gamberi* in tempura con leggera pastella, pancetta croccante, crema di Grana Padano DOP, pomodorini Pachino IGP a spicchi, cipolla rossa di Tropea, lattuga e guacamole al basilico fatta in casa

SPADA E ZUCCHINE ALLA MENTA 11

Spadellata di pesce spada fresco, feta greca sgranata, zucchine julienne alla menta, noci tritate e salsa yogurt alla menta fatta in casa

TARTARE DI SALMONE 11,2

Tartare di salmone*, formaggio spalmabile, spinacino, cipolla croccante e guacamole al basilico fatta in casa

TARTARE DI TONNO 13

Tartare di tonno*, stracciatella, friarielli e pesto di rucola fatto in casa

POLPO CROCCANTE 13

Polpo* croccante, stracciatella, pecorino romano DOP, pomodorini Pachino IGP a spicchi, spinacino e cipolla croccante

STRACCIATELLA E FRIARIELLI 7,6

Stracciatella, friarielli, zucchine alla menta, pecorino romano DOP e mandorle tritate

I CONTORNI 3

FAGIOLINI SPADELLATI

FRIARIELLI SALTATI

ZUCCHINE JULIENNE FRITTE

PATATINE FRITTE* STICK

INSALATA VERDE

LE SALSE Fatte in casa 0,5

ALIOLI SENAPE LEGGERA

PESTO DI RUCOLA MAIONESE AL LIMONE

MAIONESE AL WASABI GUACAMOLE AL BASILICO

SERVIZIO (A PERSONA) 1,5

VEGETARIANO

*Alcune materie prima possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo, elaborate con prodotti che hanno subito un trattamento termico alla temperatura di -20°C per almeno 24 ore, ai sensi del Reg. CE 853/2004 sull'igiene per gli alimenti di origine animale.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



BANCO