VIENI A PROVARE
IL NOSTRO APERITIVO!
dalle 18 alle 20

BANCO

ESTRO, MANUALITÀ ED ESPERIENZA DEL NOSTRO CHEF
RENDONO AUTENTICO IL NUOVO MENÙ DI BANCO
SCOPRI LE NOVITÀ DEL GIORNO SULLA LAVAGNA!

CONDIVIDI

SPIEDINO DI POLPO E CHORIZO 6
spiedini di polpo del Marocco e chorizo serviti con insalatina fresca.

BRUSCHETTA CANTABRICO E AGRUMI 5
pane integrale, burro agli agrumi fatto in casa, acciughe del Cantabrico e pomodorino giallo confit.

BRUSCHETTA CON PASTRAMI DI SPADA 5
pane integrale, pesto di pomodori secchi con bacche di goji, pastrami di pesce spada fresco, marinato con spezie e agrumi e disidratato per 48 ore.

CATALANA DI GAMBERONI 6
insalata di gamberoni* argentini scottati con patate e pomodorini rossi confit, cipolla, prezzemolo.

TAKOYAKI DI POLPO 6
tipiche polpette* di polpo giapponesi con maio al basilico.

GAMBERONI IN TEMPURA 6
gamberoni* argentini in tempura di pane panko con maio al wasabi.

NACHOS CON RAGÙ DI CROSTACEI 8
nachos con ragù di totani*, gamberoni* e cozze, crema di parmigiano, maionese al basilico e bacon croccante.

NACHOS CON TARTARE* 8
nachos con tartare di orata e salmone, cipolla croccante e maio wasabi.

I PRIMI

SPAGHETTONE CON TARTARE DI ORATA 13
spaghettone di semola pastificio Rummo, tartare di orata* fresca al timo limonato e tarallo sbriciolato.

LASAGNETTA AL RAGÙ DI CROSTACEI E MOLLUSCHI .. 10
lasagnetta con mozzarella fiordilatte campana e ragù di totani*, gamberi* e cozze.

MEZZO PACCHERO CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO .. 16
mezzi paccheri di semola pastificio Rummo, pesto di pistacchi e carpaccio di gambero rosso del mediterraneo.

SPAGHETTONE CON PESTO GENOVESE 8
spaghettoni di semola Rummo con pesto genovese D.O.P.

HAI MAI PROVATO I DRINK
ABBINATI AL PESCE?
CHIEDI AL NOSTRO STAFF!

LO STREET FOOD

FRITTINI ARTIGIANALI DI MARE 10
2 crocchette di patate con cuore di orata e mozzarella, 2 arancino allo zafferano con gamberi e mozzarella, 2 frittatine di pasta napoletana con besciamella e salmone affumicato.

FRITTO DI TOTANI DEL MEDITERRANEO ... 12
frittura di totani* con farina bianca senza glutine e chips di patate fatte in casa e salsa fresca.

FRITTO MISTO 14
frittura di totani*, gamberi* e alici con chips di patate fatte in casa e maionese al basilico fatta in casa.

FISH AND CHIPS 13
filetto di orata impanata in crosta di mais e quinoa home made senza glutine e chips di patate fatte in casa.

PITA POLPO 12
pita con polpo croccante, stracciatella al basilico, spinacino, pomodorini confit rossi e cipolla croccante servita con chips di patate fatte in casa.

PITA TARTARE ORATA 10
tartare di orata, maio al wasabi fatta in casa, alga wakame, salsa teriyaki, carote julienne, pomodorini confit gialli servita con chips di patate fatte in casa.

PITA TARTARE DI SALMONE 11
tartare di salmone, ciliegine di bufala, salsa yogurt all'erba cipollina, pomodorini gialli confit, spinacino e cipolla croccante servita con chips di patate fatte in casa.

PITA GAMBERI IN TEMPURA 10
gamberi in tempura, bacon croccante, scamorza affumicata, crema al parmigiano, misticanza, pomodorini confit rossi, cipolla croccante e julienne di verza viola servita con chips di patate fatte in casa.

OPEN TOAST DI SPADA 12
pane integrale con pastrami di spada, pesto di pomodori e bacche di goji, bacon croccante, salsa yogurt all'erba cipollina, verza viola, olive nere, cipolla agrodolce, julienne di carote servita con chips di patate fatte in casa.

OPEN TOAST SALMONE RUBINO 12
pane integrale, salmone rubino artigianale, aromatizzato, disidratato e leggermente affumicato con legno di ciliegio, pesto di rucola e zenzero, spinacino, pomodori confit gialli, salsa yogurt all'erba cipollina servita con chips di patate fatte in casa.

INTOLLERANTE AL **GLUTINE?**
RICHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU
PENSATO PER TE!

I BARATTOLI DEL BANCO

ORZO PERLATO TRICOLORE 10
insalata di orzo perlato con pesto di ortica e mandorle, pomodorini confit rossi, acciughe Cantabrico, ciliegine di bufala.

SALMONE RUBINO 12
riso venere spadellato, vellutata di piselli, cubettato di salmone rubino, pomodori rossi confit, cipolla croccante.

TARTARE DI SALMONE 10
riso basmati, pesto di ortica e mandorle, tartare di salmone e avocado, ciliegine di bufala, alga wakame, cipolla croccante e verza viola.

PARMIGIANA ESTIVA 12
Zucchine, pesce spada, provola, paprika affumicata.

POLPO CROCCANTE 13
Fagiolini, patate, polpo croccante con spezie mediterranee, cipolla croccante.

INSALATE

RUBINO 11
misticanza, salmone rubino, avocado, ciliegine di bufala, pomodorini confit gialli e julienne di carote, ceci + 3 fette di pane.

CAESAR 12
misticanza, orata in crosta di quinoa e mais, uovo sodo, pomodorini confit rossi, julienne di verza viola, maio al basilico.

SPADA 10
misticanza, pastrami di spada, julienne di zucchine e carote, salsa yogurt all'erba cipollina.

DOLCI

GELATO AL CARAMELLO SALATO E CRUMBLE 5
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 5
CHEESECAKE AL MANGO 5
SORBETTO LIMONE E ZENZERO 5

CONTORNI

CHIPS DI PATATE FRESCHE HOME MADE 3
FRENCH FRIES DI PATATA FRESCA CON BUCCIA 3
INSALATA VERDE E POMODORI CONFIT 3
JULIENNE DI CAROTE E ZUCCHINE 3

COPERTO

1,5 EURO
[ACQUA INCLUSA]

*Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. *In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. * In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, carpacci o tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Il nostro pane è prodotto in Puglia e giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°: terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.