



LE CRUDITE'

I CARPACCI

L'Ittiocentauro

Salmone norvegese, orata, tonno rosso, pesce spada, branzino, scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo e ostrica (servito con frutta fresca di stagione e salse di nostra produzione)
37,00

Vellamo

Cotto e crudo
Due scampi di Sicilia
Due gamberi rossi di Mazara del Vallo
Una tartare mista
Tre polpette (gambero, baccalà e acciughe)
35,00

Doride

Carpaccio misto di branzino, salmone, tonno
Tartare a scelta
Capasanta, gambero rosso e scampo di Sicilia
25,00

I CROSTACEI

Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo
4,50 l'uno

Crudo di scampo di Sicilia
4,50 l'uno

LE TARTARE

Tartare di branzino al Mojito con frutti rossi e lime candito
16,00

Trilogia di tartare (a seconda dell'arrivo del giorno) condite con olio EVO, sale e pepe
18,00

Tartare di tonno con olive taggiasche e pomodorino giallo del Piennolo
16,00

OSTRICHE

A seconda degli arrivi giornalieri

Gillardeau - Francia
4,50 cada una

Cadoret - Francia
4,00 cada una

Fines de Claires - Bretagna
3,00 cada una

Krystale - Normandia
4,00 cada una

GLI ANTIPASTI

Insalata Stella di Mare al bergamotto e olio EVO
13,00

Caciucco di mare in carta fata con crostino di pane nero nostra produzione
13,00

Polpo bruciato su vellutata di patata viola, zenzero e lime
14,00

Mosaico di Pesce (polpo, capasanta, gambero, seppia) saltato in salsa agli agrumi su crema di zucca Delica, spinacino novello e nevicata di amaretto
14,00

Trittico di Baccalà: polpetta in crosta di pistacchio, mantecato e in umido su crema di topinambur e cipolla caramellata
14,00

I PRIMI

Spaghetti di nostra produzione ai frutti di mare
14,00

Gnocchi di patate di nostra produzione alla clorofilla di basilico con vongole sgusciate e battuto di gambero cotto e crudo
14,00

Fregola sarda allo scoglio su crema di cime di rapa e lime grattato
16,00

Tagliolino di nostra produzione al nero di seppia con crudité di Gambero Viola di Sicilia, burratina di Puglia e Bottarga di Tonno
18,00

I SECONDI

Tagliata di tonno rosso in crosta di noci con riduzione al vin brulé, misticanza e carpaccio di finocchi
16,00

Filetto di Branzino con petali di patate croccanti, crumble di castagna, funghi porcini e pomodorini confit
16,00

Frittura di calamari e gamberi con fantasia di verdure
15,00

Ricciola alla piastra con bacon croccante, vortice di patata dolce e patata viola con emulsione di olio EVO del Garda e rosmarino
16,00

Grigliata Maritimus (per due persone) Gamberoni, scampi, seppia, branzino, capesante gratinate accompagnata da patate croccanti e maionese agli agrumi di nostra produzione
Possibili variazioni in base all'arrivo del giorno
38,00

Coperto	3,00
Acqua	2,50
Bibite	2,50
Dessert	7,00
Sorbetto	5,00



STELLADIMARE