



## LE CRUDITÈ

### I CARPACCI

#### L'Ittiocentauro

Carpaccio di salmone, orata, tonno, 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  
Carpaccio misto di branzino, salmone e tonno  
Due scampi di Sicilia  
Due gamberi di Mazara del Vallo  
Una tartare mista  
Tre polpette: gambero, Baccalá e pesce misto (servito con frutta fresca di stagione e salse di nostra produzione)  
37,00

#### Doride

Carpaccio misto di branzino, salmone e tonno  
Tartare a scelta  
Capasanta, gambero rosso e scampo di Sicilia (Servito con frutta fresca di stagione e salse di nostra produzione)  
28,00

### 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  
18,00

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

Tartare di ricciola con mela verde, sedano e aceto affumicato  
18,00

### OSTRICHE

A seconda degli arrivi giornalieri

Gillardeau - Francia  
4,50 cada una

Cadoret - Francia  
4,00 cada una

Fines de Claires - Bretagna  
3,50 cada una

Krystale - Normandia  
4,00 cada una

## GLI ANTIPASTI

Insalata Stella di Mare al bergamotto e olio EVO  
14,00

Sautè di cozze servito con crostoni di pane nostra produzione  
14,00

Polpo bruciato su vellutata di patata viola, zenzero e lime  
16,00

Verticale con vista. Gambero in crosta di mais soffiato, quenelle di ricciola a picco su Burratina con vista di crema di piselli e acciughe  
16,00

Trittico di Baccalà: polpetta in crosta di pistacchio, mantecato e in umido su crema di topinambur e cipolla caramellata  
16,00

## I PRIMI

Spaghetti di nostra produzione ai frutti di mare  
16,00

Gnocchi di patate di nostra produzione alla clorofilla di basilico con vongole sgusciate e battuto di gambero cotto e crudo  
16,00

Tagliatelle di nostra produzione con branzino e fiori di zucca su crema di salicornia e limone  
18,00

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

## I SECONDI

Tagliata di tonno alle erbe aromatiche d'estate con misticanza, carpaccio di finocchi e tartare di melone  
18,00

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

Ombrina alla piastra con alga nori croccante e pomodori gratin su crema di scamorza affumicata e menta  
18,00

Frittura di calamari e gamberi con fantasia di verdure  
18,00

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



# STELLADI MARE