



LE CRUDITE'

I CARPACCI

L'Ittiocentauro

Carpaccio di salmone, 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 Gambero con lamelle di mandorle e zest di pompelmo
22,00

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 Tonno con olive taggiasche e cipollotto fresco nostrano
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

Gambero in crosta di pasta kataifi su fondú di cioccolato bianco salato al pepe rosa con melograno e cubetti di gambero marinato al gin
16,00

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

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

Mosaico di pesce (polpo, capasanta, gambero e seppiolina) saltato in salsa di agrumi su crema di zucca delica, spinacino novello e nevicata di amaretto
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

Tagliatelle di nostra produzione con moscardini e seppioline su gazpacho di pomodorini gialli e sabbia di arachidi salati
18,00

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

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

I SECONDI

Grigliata Maritimus (per due persone)
Tagliata di spada, 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

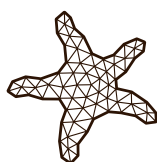
Tagliata di tonno in crosta di noci e riduzione di vin brulé con insalatina di sedano rapa e cubettoni di arancia
18,00

Prospettive di Cacciucco servito con crostoni di pane nostra produzione
22,00

Abbraccio tra branzino e mela profumata alla cannella su crema di ceci, crumble e scarola scottata
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