



CRUDITÉ

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

VELLAMO

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

37

DORIDE

Carpaccio di branzino, salmone e tonno. Una tartare mista. Capasanta, gambero rosso di Mazara del Vallo e scampo di Sicilia (servito con frutta fresca di stagione e salse di nostra produzione)

28

CROSTACEI

CRUDO DI GAMBERO ROSSO
di Mazara del Vallo

4,50
(l'uno)

CRUDO DI SCAMPO
di Sicilia

4,50
(l'uno)

TARTARE

TARTARE DI GAMBERO E FRAGOLE

Con sigaro croccante

22

TARTARE DI BRANZINO

Al mojito con frutti rossi e lime candito

18

TRILOGIA DI TARTARE

(A seconda dell'arrivo del giorno) condite con olio EVO, sale e pepe

18

TARTARE DI TONNO

Con olive taggiasche e cipollotto fresco nostrano

18

OSTRICHE

GILLARDEU
Francia

4,50
(l'una)

CADORET
Francia

4
(l'una)

FINES DE CLAIRE
Bretagna

3,50
(l'una)

KRYSTALE
Normandia

4
(l'una)

ANTIPASTI

Gambero in crosta di pasta kataifi su fondù di cioccolato bianco salato al pepe rosa con ristretto di frutti rossi e cubetti di gambero marinato al gin

16

Polpo bruciato su vellutata di patata viola, zenzero e lime

16

Insalata Stella di Mare al bergamotto e olio EVO

14

Capesante brasate con bacon croccante su crema di piselli profumata al basilico e scomposta di fichi e senape

16

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

16

Soutè di cozze Portovenere con crostoni di pane nostra produzione

14

PRIMI

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

18

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

18

Spaghetti di nostra produzione ai frutti di mare

16

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

16

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

38

Tagliata di tonno rivestita da erbe aromatiche accompagnata da caponatina siciliana e carpaccio di finocchio

18

Ricciola alla piastra su crema di patate al profumo di Sorrento, cicoria ripassata e menta

18

Frittura di calamari e gamberi con fantasia di verdure

18

Coperto	3,50	Caffè	2
Acqua	3	Dessert	7
Bibite	3,50	Sorbetto/gelato	6