



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 BRANZINO E GAMBERO

Con emulsione di melograno all'olio EVO e zest di limone caramellate

22

TARTARE MISTA DI BRANZINO, SALMONE E TONNO

Con gambero croccante al pistacchio

20

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 (seppia, gamberi, scampo, granchio, cozze) al bergamotto e olio EVO

14

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

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

16

PRIMI

Tagliatelle di nostra produzione con ragù di rana pescatrice su crema di asparagi e profumo di arancia

18

Orecchiette salentine leggermente piccanti con ceci, cozze e spolverata di tarallo casereccio

16

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 in crosta di noci e riduzione di vin brulè con insalatina di sedano rapa e cubettoni di arancia

18

Livelli di branzino e mela profumata alla cannella su crema di cannellini e cima di rapa ripassata

18

Frittura di calamari e gamberi con fantasia di verdure

18

Zuppetta di Polpo alla pignata (coccio) con patate, pomodoro e crostoni di pane nostra produzione

22

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