



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 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

Condita con olio EVO, sale e pepe

18

OSTRICHE

GILLARDEU
Francia

4,50
(l'una)

CADORET
Francia

4
(l'una)

FINES DE CLAIRES
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 e quiche di verdure

16

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

Insalata Stella di Mare (seppia, gamberi, scampo, granchio, cozze) al bergamotto e olio EVO

14

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 al ragù di Polpo e scorza di limone grattugiata

20

Cous Cous di nostra produzione alla curcuma con gamberi, seppia, calamari, polpo e verdure di stagione

20

Spaghetti di nostra produzione ai frutti di mare

18

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

18

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 con dressing al miele e senape accompagnata da insalatina tiepida di finocchi e carciofi al vapore

18

Ricciola alla piastra con cavolo nero spadellato su crema di ceci aromatizzata all'aglio nero fermentato e anice

20

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