



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, tonno e spada · 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 2.0

Trilogia di tartare (A seconda dell'arrivo del giorno), capasanta, gambero rosso di Mazara del Vallo, gambero grigio e scampo di Sicilia (servito con frutta fresca di stagione e salse di nostra produzione)

32  

CROSTACEI

CRUDO DI GAMBERO ROSSO

di Mazara del Vallo

4,50
(l'una)

CRUDO DI SCAMPO

di Sicilia

4,50
(l'una)

TARTARE

TARTARE DI GAMBERO

Su base di cous cous estivo ai datterini e basilico

20  

TRILOGIA DI TARTARE

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

18 

OSTRICHE

GILLARDEU

Francia

4,50
(l'una)

CADORET

Francia

4
(l'una)

FINES DE CLAIRES

Bretagna

4
(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   

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

16  

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

16     

PRIMI

Tagliolino di nostra produzione al nero di seppia con crudité di gambero rosso di Mazara del Vallo, burratina di puglia e bottarga di muggine

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 alle erbe aromatiche dell'orto e caponata siciliana

18 

Spiedone misto (gambero, seppia, polpo e spada) gratinato con chips di platano e salsa chimichurri

18    

Frittura di calamari e gamberi con fantasia di verdure

18   

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