



CRUDITÉ

CARPACCI

L'ITTIOCENTAURÒ

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

VELLAMÒ

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 TONNO

Con nocciole e scorzette di arancia caramellata

20

TRILOGIA DI TARTARE

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

18

OSTRICHE

GILLARDEU 4,50
Francia (l'una)

CADORET 4
Francia (l'una)

FINES DE CLAIRES 4
Bretagna (l'una)

KRYSTALE 4
Normandia (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

Tagliatelle di nostra produzione con tonno cotto e crudo, katsuobushi e salicornia

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 

Calamarata al ragù di Polpo e profumo di limone

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 laccato al miele di castagno con verdure di stagione aromatizzate e salsa al ribes

18

Ricciola alla piastra su crema di fave, spinacino e bacon croccante

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