



## 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 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 CLAIRE** **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