

Antipasti

Gambero in crosta di pasta kataifi € 16
 su fondù di cioccolato bianco salato al pepe rosa,
 con ristretto di frutti rossi e cubetti di gambero marinato al gin
Allergeni: glutine, latte, crostacei

Insalata Stella d'Estate € 16
 seppia, polpo, cozze e gamberi con citronette al prezzemolo,
 menta, basilico, limone e olio EVO
Allergeni: crostacei, molluschi

Polpo bruciato € 16
 su vellutata di patata viola e quiche di verdure
Allergeni: uova, latte, sedano

Trittico di Baccalà € 16
 polpetta in crosta di pistacchio, mantecato e in umido
 su crema di topinambur e cipolla caramellata
Allergeni: frutta a guscio, latte, glutine

Primi

Tagliolino di nostra produzione al nero di seppia € 20
 con crudité di gambero rosso di Sicilia, burratina di Puglia e bottarga di tonno
Allergeni: uova, glutine, crostacei, latte

Gnocchi di nostra produzione € 18
 con zucchine alla scapece, pesce spada, pomodorini freschi e menta
Allergeni: glutine

Spaghetti di nostra produzione € 18
 ai frutti di mare
Allergeni: uova, crostacei, molluschi, glutine

Secondi

Grigliata Maritimus (per due persone) € 38
 tagliata di spada, scampi, seppia, branzino, capasante gratinate
 accompagnata da patate croccanti e maionese agli agrumi di nostra produzione
Allergeni: molluschi, crostacei, glutine

Tagliata di Tonno € 19
 aromatiche dell'orto, babaganoush

Spiedone misto (gambero, seppia, polpo e spada) € 19
 gratinato alle erbe con chips di platano e salsa chimichurri
Allergeni: glutine, crostacei, latte

Frittura di calamari e gamberi € 19
 con fantasia di verdure
Allergeni: glutine, crostacei

Coperto € 3,50
Acqua / Bibite € 3,50
Caffè € 2,50



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)

Allergeni: molluschi, crostacei, glutine

€ 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)

Allergeni: crostacei, glutine, uova, frutta a guscio

€ 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)

Allergeni: crostacei, glutine

€ 32

TARTARE

Cheesecake di Tonno

lime e chips di cocco su riduzione di zucchine e menta
con gocce di fonduta di Parmigiano

Allergeni: glutine, latte

€ 22

Trilogia di Tartare

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

Allergeni: glutine

€ 19

CROSTACEI

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Allergeni: crostacei

€ 5,00

Scampo di Sicilia

Allergeni: crostacei

€ 5,00

OSTRICHE

Gillardeau — Francia

Allergeni: molluschi

€ 5,50

Cocollos — Francia

Allergeni: molluschi

€ 5,00

Krystale — Normandia

Allergeni: molluschi

€ 5,00