

CRUDO MENU

MARE CRUDO

I grandi classici del crudo mare, sempre freschissimi. Disponibili anche al pezzo.

OSTRICHE SARDEGNA

Ostrica Italiana - Porzione da 5 pezzi

OSTRICHE SPECIAL DE CLAIRE

Ostrica Francese - Porzione da 5 pezzi

NOCI

Porzione da 10 pezzi

ALLIEVI

Porzione da 150 g

TAGLIATELLA DI SEPIA

Porzione da 170 g

- Classica

- Condito con cacio, pepe e cipolla rossa

COZZE PELOSE

Porzione da 10 pezzi

COZZE NERE

Porzione da 15 pezzi

SCAMPI

Porzione da 6 pezzi

GAMBERI ROSSI II

Porzione da 6 pezzi

ASSORTITO X1

2 Noci, 1 ostrica, 2 cozze pelose, 1 allievo, 50g tagliatella, 2 cozze nere, 1 scampo, 1 gambero

ASSORTITO X2

4 Noci, 2 ostriche, 4 cozze pelose, 2 allievi, 100g tagliatella, 4 cozze nere, 2 scampi, 2 gamberi

Ricci, polpi crudi e molto altro: segui il crudo del giorno sulle lavagne. Alcuni prezzi dei prodotti Crudo Mare potrebbero variare in base al periodo e al mercato. Segneremo le variazioni al banco crudi.

PANINI DI MARE

La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere. Disponibile senza glutine (+ €1,5) o con mozzarella senza lattosio (+ €1,5)

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno 100 g, burrata, pomodoro fresco, pesto basilico, olio al capperò

POLPO FRITTO

Polpo fritto 150 g, cicoria aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici

TARTARE DI SALMONE

Tartare di salmone 100 g, zucchina frita, fior di latte, pesto al pomodoro secco, lattuga e maionese al peperone arrosto

GAMBERONI AL GHIACCIO

120 g di gamberoni leggermente bolliti, fior di latte, porcini, pesto trapanese, chips di patate e Pancetta Santoro

HAMBURGER DI PESCE SPADA

Hamburger da 200 g di pesce spada grigliato, caciocavallo fondente, Capocollo Santoro, cipolla rossa caramellata, misticanza, salsa verde e rosti di patate

SEPIA FRITTA

150 g di seppia tagliata e frita, caponata di melanzane e datterino, bufala, rucola, pesto basilico e mandorle

VEGETARIANO

Hamburger di ceci e spinaci, bufala, zucchine alla poverella, insalata, olio al pomodoro secco e pesto trapanese

TARTARE

Battuta di pesce tagliata al momento e condita dallo chef, servita con insalatina del giorno e crostini. Disponibili con crescentine fritte (+€2) o con crostini senza glutine (+€1,5)

SALMONE

200 g di salmone, mela verde, carota di Polignano, salsa senape e miele, pepe nero

TONNO

200 g di tonno, capperini, cipolla rossa, pomodori confit, maionese al basilico e biscottino croccante

ORATA

150 g di orata, scorza di arancio, biscotto di mandorle, peperone arrosto e mentuccia

GAMBERI ROSSI

150 g di gamberi rossi, guacamole e sedano ghiacciato

PESCE CRUDO

Pesce sfilettato servito con crostini. Gustalo anche con le nostre salse fresche fatte in casa. Disponibili con crescentine fritte (+€2) o con crostini senza glutine (+€1,5)

TONNO SALMONE PESCE SPADA

120 g

250 g

Taglio Carpaccio o Sashimi, misto o a scelta

CARPACCIO DI SPIGOLA

120 g di carpaccio di Spigola con olio di cipolla alla brace, mandarino e mandorle

CARPACCIO DI RICCIOLA

120 g di carpaccio di Ricciola con pesto trapanese e germogli di bietola

CARPACCIO DI SARAGO

120 g di carpaccio di Sarago con salsa alla catalana e timo limonato

TONNO AL PEPE NERO

120 g di Tonno marinato al pepe nero

PESCE COTTO

Pesce cucinato al momento e condito dallo chef, servito con insalatina del giorno e crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+ €1,5)

TATAKI DI TONNO

150 g di Tonno leggermente scottato con salsa al pomodoro grigliato, rucola e cialda di pane

TATAKI DI SALMONE

150 g di Salmone leggermente scottato in crosta di sesamo con carciofi croccanti, cacioricotta, pepe nero e mosto cotto

TAGLIATA DI PESCE SPADA

200 g di Pesce Spada con patata grigliata, cime di rapa saltate, salmoriglio al peperoncino, olio al pomodoro infornato

BRACIOLA DI OMBRINA

200 g di involtini di ombrina al pane profumato, con pomodorini alla puttanesca e patate a spicchi al rosmarino

POLPO ARROSTO ALLA CAPRESE

300 g di polpo servito con mozzarellona, pomodoro, olio e basilico

FRITTURA

L'intramontabile fascino del fritto di mare, fragrante e fatto al momento.

FRITTURA MISTA

300 g

300 g di frittura con calamari, gamberi, seppie, moscardini e totani oppure 1 Kg di frittura con calamari, gamberi, seppie, moscardini, totani e paranza del giorno

1 kg

FRITTO DI PARANZA E ALICI

300 g di paranza del giorno e alici intere

COZZE FRITTE

200 g di cozze nere sguosciate e fritte

BACCALÀ E SGAGLIOZZE

250 g baccalà a tocchetti, polenta a fette fritte serviti con salsa alla puttanesca

POLPETTE DI CROSTACEO

20 polpette con croccante panatura e ripieno di crostacei

GAMBERONI E PATATE FRITTE

300 g di gamberoni fritti, spicchi di patate fresche, maionese al cipollotto

VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI

Ortaggi di stagione croccanti

CHIPS DI PATATE

Patate fritte servite con maionese al cipollotto

INSALATE

Pesce, verdure e ortaggi conditi dallo chef con salse sempre fresche. Servite con crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+ €1,5) o con mozzarella senza lattosio (+ €1,5)

SALMONE

150 g di tartare di salmone insalata valeriana, fichi secchi, noci, caprino e olio al pomodoro secco

TONNO

150 g di tartare di tonno, lattuga, bottarga, limone candito, finocchi, fiordilatte, cipolla rossa e pomodoro secco

GAMBERONI

150 g di gamberoni leggermente bolliti, con insalata, valeriana, rucola, pere fresche, brie e miele d'acacia

Scopri i piatti del giorno sulle lavagne!

APERITIVO DEL GIORNO

11.00 / 12.30
18.00 / 20.00

Uno stuzzicante piatto di manicaretti di mare in accompagnamento a un calice di vino fermo, bianco o rosato.

€10

SERVIZIO PRENOTAZIONE TELEFONICA
ASPETTO PRANZO E CENA

€2,00

SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI
MAX. 30 COPERTI - PRANZO O CENA

€1,00 CAD.



Piatti non disponibili per celiaci o persone con forte intolleranza al glutine

GLUTEN FREE

CELIACO O INTOLLERANTE AL GLUTINE? Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.

BEVANDE

Drinks

VINO AL CALICE

BOLLICINA AL CALICE

BOLLICINA METODO CLASSICO AL CALICE

Acqua Naturale 50 cl

Acqua Frizzante 50 cl

Coca Cola 33 cl

Coca Cola Zero 33 cl

Fanta 33 cl

Sprite 33 cl

Peroncino 25 cl

Nastro Azzurro 25 cl

Peroni Gran Riserva 50 cl

Bionda Rosa Puro Malto

Margose 33 cl

Birra artigianale con acqua marina

Peroni Senza Glutine

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità

Tutti i nostri prodotti ittici sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni - congelati. I molluschi bivalvi sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Utilizziamo Tonno Pinna Gialla - Thunnus Albacares - risanato in conformità al regolamento - congelato.

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE