

HE

DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI CRUDI

PESCATO LOCALE

“EUCALIPTO” ANTIPASTI CRUDI 2,4..... **€25**
Tartare tonno, tartare gambero Rosa, scampo, mazzancolla, a persona
gambero rosso, carpaccio, pannocchia

“ESSENZIALE” ANTIPASTI COTTI (PER 2 PERSONE)1,2,4... **€20**
6 portate (a discrezione dello chef) a persona

OSTRICA 14..... **€3**
cad.

SCAMPO 2..... **€13**
disponibile in base al pescato del giorno l'etto

GAMBERO ROSSO 2..... **€13**
disponibile in base al pescato del giorno l'etto

TARTARE DI TONNO 4..... **€16**
SU GAZPACHO DI PEPERONI

TARTARE DI PESCATO MATURATO 4..... **€7**
l'etto

CARPACCIO DI PESCATO MATURATO 4..... **€7**
l'etto

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 2..... **€28**

TARTARE DI GAMBERO ROSSO 2..... **€28**

SERVIZIO A PERSONA €2,5

HE

ANTIPASTI COTTI



FILETTO DI TONNO ALLA WELLINGTON 1,2,4.....€14

ALICE IN SAOR E NOCCIOLE TOSTATE 4,8.....€13

BRANZINO IN GIARDINO 4.....€14

FAGOTTINO AL COGNAC 1,2,4,7.....€13

CATALANA DI PESCE SPADA 4.....€25

FRIARIELLO CON CUORE DI BUFALA, 1,2,3,7.....€13
STRACCIATELLA E BATTUTO DI GAMBERI ROSA

MARE CALDO 2,4,14.....€18
Cozze, vongole, calamari, pannocchia, gambero rosa

TATAKI DI TONNO LOCALE 4,10,11.....€15

TAGLIERE DI SALUMI DI MARE 2,4.....€25

HE

PRIMI

p. intera • mezza p.

PACCHERI 1,2,8 €14 • €10
TONNO, FRUTTA SECCA E MARSALA

LINGUINA ARTIGIANALE 1,2,8 €22
DI GAMBERI ROSSI

RAVIOLO LIME 1,2,7..... €16 • €10
MENTA E SCAMPI

FETTUCCELLE 1,14..... €14 • €10
AL RAGÙ DI POLPO

SPAGHETTO ALLE VONGOLE 1,14..... €16 • €10

SPAGHETTONE ARTIGIANALE 1,2,4,14..... €16 • €10
AI FRUTTI DI MARE

SPAGHETTONE ARTIGIANALE 1,2..... €25
ALL'ASTICE

TAGLIERINO IN ZUPPA 1,2..... €18
E TARTARE DI PESCE LOCALE

SECONDI

GRAN GRIGLIATA 2,4,14 €40

GRIGLIATA MISTA 2,4,14..... €25

FRITTURA DI CALAMARI 1,14..... €18

FRITTURA MISTA LOCALE 1,2..... €18

SCAMPI O GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA 2 €13
l'etto

PESCATO LOCALE 4..... €7
E VERDURE DI STAGIONE l'etto
griglia, forno, guazzetto, acqua pazza, cacciatora

FILETTO DI PESCATO MATURATO LOCALE 4 €25
CON PATATE VELO O VERDURA DI STAGIONE

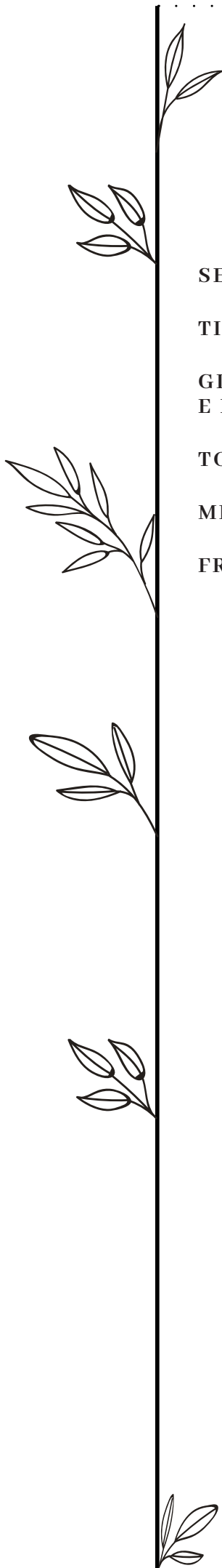
TONNO ALLA FRUTTA SECCA E MARSALA 4,8..... €22

ZUPPA DI PESCE 2,4,14 €35

ZUPPA DI PESCE GRAN ROYALE 2,4,14..... €50

HE

DOLCI



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 3,7,8.....€7

TIRAMISÙ 1,3,7.....€7

GIANDUIOTTO ARTIGIANALE RIPIENO 7.....€7
E RICOPERTO DI CIOCCOLATO

TORTA RICOTTA E PERE 3,7,8.....€7

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO 1,3,7.....€7

FRUTTINI DI PIZZO CALABRO 3,6,8,9.....€12

HE

MATURAZIONE

PERCHÈ FROLLARE IL PESCE?

La frollatura del pesce è una nuova tecnica, simile alla frollatura della carne. permette di intenerire il muscolo e concentrare tutto il sapore della polpa. il pesce maturato acquista un carattere aromatico distintivo. con sfumature gustative sorprendenti. frolliamo il pesce perchè vogliamo che sia **morbido, cremoso, aromatico** per esaltare la percezione del pesce appena pescato.

COME MANGIARE IL PESCE FROLLATO?

Il profumo di un pesce frollato bene, profuma di mare e mangiato **crudo** inebria i sensi di chi adora il sapore naturalmente autentico del pesce freschissimo.

Cotto per esaltare la morbidezza delle carni che diventano più saporite e donano alla cottura una doratura esterna più croccante.

COME AVVIENE LA FROLLATURA?

In un macchinario davvero all'avanguardia, il **pesciugatore**. abbrevia le tempistiche di trattamenti altrimenti lunghissimi, **controllando e modificando** costantemente parametri come **ph, umidità** e temperatura. il prodotto finale è libero da cariche batteriche nocive. salubre al 100%.

HE

STAGIONATURA

SALUMI DI MARE COME SONO I SALUMI DI MARE?

Per il loro aspetto e consistenza..gli insaccati di mare somigliano ai corrispondenti a base di carne.il loro sapore, tuttavia. e sorprendente perche la salinita naturale del pesce viene esaltata ed arricchita grazie all'affinatura con erbe spontanee salicornia aghi di pino,e cosi via.

ideali da gustare in purezza.

SAI QUANTO TEMPO OCCORRE PER PRODURRE SALUME DI UN MARE?

anticamente per ottenere un pesce stagionato occorrevano molti mesi.ora.grazie al pesciugatore.si riescono ad abbreviare quelle tempistiche cosi lunghe riusciamo ad ottenere un salume con um mese(circa) di lavorazione. ed il grande vantaggio di essere certi della salubrita del prodotto ottenuto il nostro sofisticato pesciugatore controlla che tutti i parametri di salubrita siano rispettati.ph.umiita e temperatura se necessario vengono automaticamente modificati se necessario,

HE

AFFUMICATURA

COME AVVIENE L’AFFUMICATURA?

Con il nostro pesciugatore possiamo affumicare a freddo, senza necessità di produrre alcun tipo di combustione.

Questo ci da il vantaggio di ottenere cibo privo al 100% di quelle sostanze nocive o cancerogene che possono essere presenti in concentrazioni elevate nei prodotti dell affumicatura a caldo.

HE

ALLERGENI

SI INVITANO I GENTILI CLIENTI A PRENDERE VISIONE DELLA LISTA ALLERGENI QUALORA FOSSE NECESSARIO.

1.GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati)

2.CROSTACEI E DERIVATI

(sia quelli marini che d'acqua dolce)

3.UOVA E DERIVATI

4.PESCE E DERIVATI

5.ARACHIDI E DERIVATI

6.SOIA E DERIVATI

7.LATTE E DERIVATI

8.FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

9.SEDANO E DERIVATI

10.SENAPE E DERIVATI

11.SEMI DI SESAMO E DERIVATI

12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13.LUPINO E DERIVATI

14.MOLLUSCHI E DERIVATI