



Mare Blu punta alla ricerca del prodotto,
per creare dei piatti all'insegna del gusto
e rendere speciale ogni sapore...

DEGUSTAZIONE MARE BLU

PLATEAU DI CRUDITÀ
INSALATA DI MARE TIEPIDA
GRATIN DI CROSTACEI
BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA
PIATTO A SORPRESA DELLO CHEF
PRIMO PIATTO DEL GIORNO
€ 49.00 BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTI

CAVIALE CON CROSTINI	€ 25.00
BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA	€ 20.00
COZZE IN SAUTÈ O ALLA TARANTINA	€ 15.00
VONGOLE IN SAUTÈ	€ 20.00
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA	€ 18.00
INSALATA DI MARE	€ 18.00
CAPESANTE E CAPPELUNGHE GRATINATE	€ 18.00
PLATEAU DI CRUDO (OSTRICHE, SCAMPI E GAMBERO ROSSO)	€ 5.00 AL PZ

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 20.00
SPAGHETTO ALLO SCOGLIO	€ 20.00
RISOTTO FRUTTI DI MARE	€ 20.00
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 25.00
FETTUCCINE AL GRANCHIO	€ 22.00

SECONDI PIATTI

CATALANA MARE BLU	€ 45.00 a pax
GAMBERONI ALLA PIASTRA CON VERDURE	€ 30.00
FRITTO MARE BLU	€ 25.00
GRIGLIATA MARE BLU	€ 30.00
POLIPO GRIGLIATO CON PATATE	€ 25.00
PESCATO DEL GIORNO (cottura a scelta: al forno, al sale, alla griglia, in guazzetto, acqua pazza o fritto)	€ al Kg

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	€ 5.00
---------------------	--------

DOLCI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 8.00
TARTUFO BIANCO / NERO	€ 8.00
TIRAMISU	€ 8.00
CHEESECAKE	€ 8.00
FRUTTA DI STAGIONE	€ 8.00

COPERTO € 2.50 - ACQUA € 3.50 - CAFFÈ € 1.50

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DI NATURA SURGELATA.

IN CASO D'INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA