

# Trattoria di mare..... cucina facile con gusto



Obiettivo.....Emozionare

## L'attesa

## Cruditè

**Il respiro del Mare "Degustazione"** (7-11-9) 28

Carpaccio di Ricciola, , datterino verde, marasche, yogurt, nocciole fumo al ciliegio in cloche. (1-11-14) 18

Battuta di Fassona e capasanta, tonnē, composta di tropea caramellata, arachidi tostate, gel di Zabov, prato verde . (7-3-12-14) 18

**Tonno Rosso Ikejime** in tartare, pan brioche, cremoso ai datteri, gelato alla senape (3-8-14-11) 19

## Cucinato

**Baccalà** mantecato, cipolla caramellata, pesto in rosso, gel al limone. (1-11-14) 15

**Polpo** arrostito, pizzaiola di piccadilly, straciata, limone nero. (1-7-14) 16

**Frittelle di bianchetti e zucchine**, salsa senape e miele. (11-8-10-14-3) 15

Carpaccio di **Black Angus** affumicato, **Alici** marinata, nduja, crème fraîche. (8-7-14) 15

# Obiettivo..... Stupire

## Proposte

Vellutata leggera di patate e porri, Scampi bruciacchiati, latte di cocco, semi misti . (8-7-14) 21

Fior fiore di Calamari e funghi cardoncelli scottati nella padella di ferro. (7-14) 19

Roastbeef di tonno rosso, salsa tonnata, stracciatella di burrata, gel ai lamponi, capperi popcorn, polvere di prezzemolo. (10-11) 22

Seppie di "coccia" arrostite, ristretto alla puttanesca, spinaci saltati. (7-8) 19

Spigola in spiedo, mandorle e timo, patate schiacciate prezzemolo e limone, carciofi appetitosi. (8-11) 20



## La pasta

Cappelletti, fondua al parmigiano, crudité di gamberi rosa, schizzi di tartufo nero. (8-10-9-14) 19

Tagliolini al nero, AOP, calamari, cannolicchi, pistacchi, katsuobushi. (1-7-8-10-11) 18

Tortelli di baccalà, ceci, salsa romesco, olive taggiasche. (8-10-11-14) 18

Tajarin all'uovo, burro fumé, aringa, pane speziato. (8-10-11-14) 17

pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20, conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 allegato 3, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3