



SEA CHEF

DAL MARE CON AMORE

Sfoglia il nostro menù



Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

I molluschi Bivalvi sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Utilizziamo Tonno Pinna Gialla (Thunnus Albacares).

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

LEGENDA:

 lactose free

 gluten free



A te la scelta!



BON BON



TARTARE



CARPACCI



CRUDO



SASHIMI



PANINI



PRIMI



FRITTURE



GRILL



SPECIAL



DOLCI



BEVANDE

Prima di iniziare



I contorni

Scegli i contorni o i piatti di mare da condividere con chi è seduto con te.



ALGA WAKAME

5 euro

alga tipica giapponese marinata con olio e aceto



EDAMAME

5 euro

i tipici fagioli di soia giapponesi

Iniziamo 



01

Bon Bon

“Free State”

Tutti i nostri Bon Bon



TONNO

3pz 8 euro

Tartare di tonno, pesto di pistacchio, stracciatella e cipolla rossa caramellata



SALMONE

3pz 8 euro

Tartare di salmone, crema di pomodoro, stracciatella e chips di zucchine

POLPO

3pz 9 euro

Polpo, cima di rapa, stracciatella e olio al tartufo





02

Tartare

DI PESCE FRESCO, CONDITE CON
OLIO, SALE E PEPE
(su richiesta gluten free)

Tutte le nostre Tartare

(su richiesta gluten free)



TONNO PINNA GIALLA

150g
con granella di pistacchio

14 euro



SALMONE

150g
con guacamole e philadelphia

14 euro

GAMBERI ROSSI

100g
con mela verde e noci

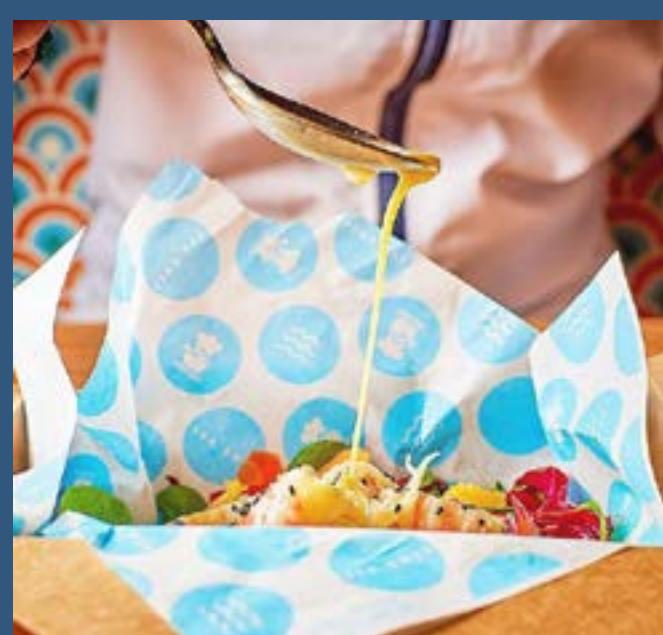
18 euro



RICCIOLA MARINATA

120g
con insalatina di finocchio
marinata al mandarino

15 euro



TRIS DI TARTARE

120g

16 euro

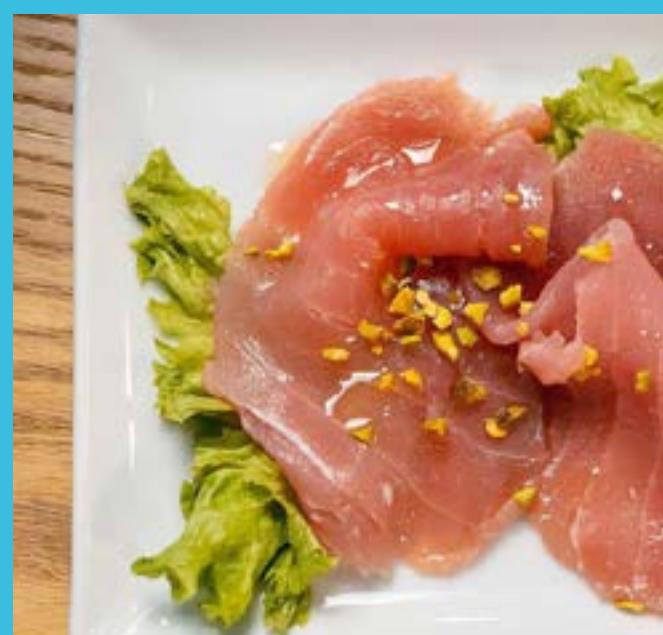




03

Carpacci

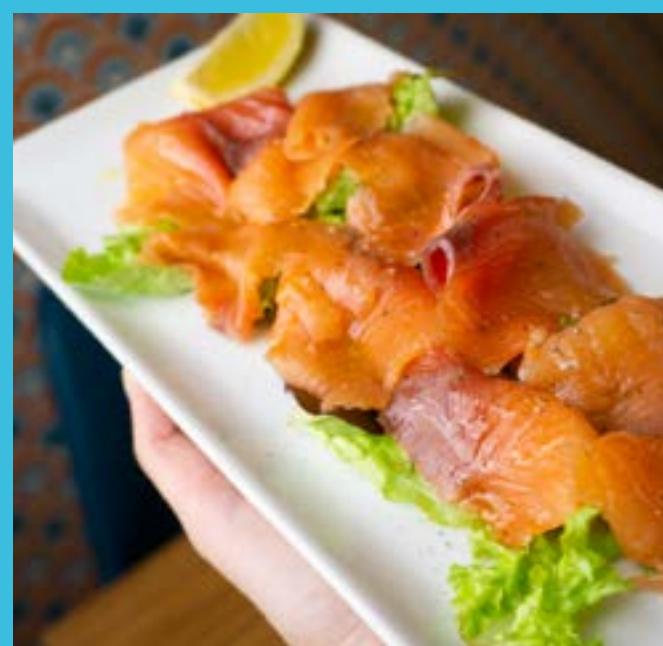
Tutte i nostri Carpacci



TONNO PINNA GIALLA

con granella di pistacchio

13 euro



SALMONE

marinato agli agrumi

13 euro



DI PESCE SPADA

affumicato

14 euro



TRIS DI CARPACCI

15 euro





04

Crudo

DAL MARE, DIRETTAMENTE AL TAVOLO

Tutti i nostri Crudi di Mare



SCAMPI

180g, 6pz

9 euro



OSTRICHE

Al pezzo

2,5 euro



GAMBERI ROSSI

Al pezzo

2,2 euro

* Su prenotazione: tutti i frutti di mare più freschi del giorno





05

Sashimi

PESCE CRUDO TAGLIATO AL COLTELLO
ACCOMPAGNATO DA ZENZERO,
WASABI E SALSA DI SOIA

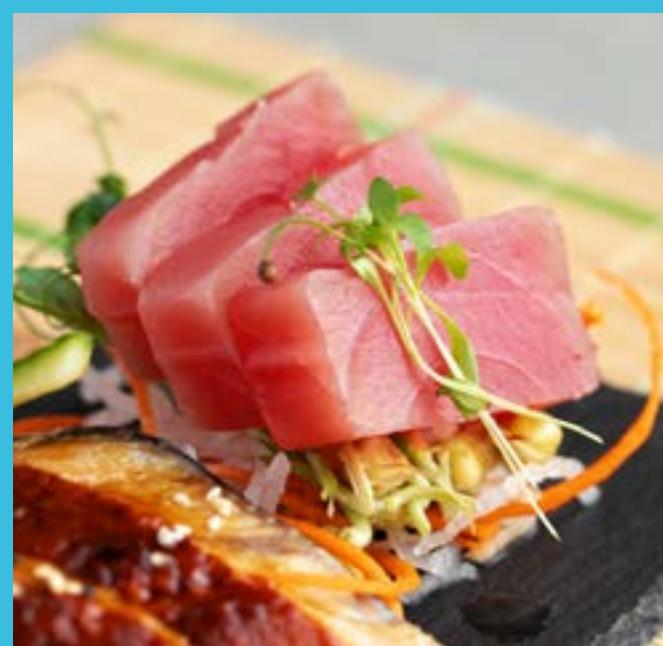
Tutti i nostri Sashimi



SALMONE

150g

11 euro



TONNO

150g

11 euro



RICCIOLA

150g

12 euro



SEASHIMI

Selezione di tonno pinne gialle, salmone, ricciola, due scampi, due gamberi rossi

single 18 euro
double 34 euro





06

Panini

PANINI DI CRUDI, COTTI E NO-FISH

Panini Crudi



TUNA - PACCIO

11 euro

Carpaccio di tonno, pesto di pistacchio, pomodori verdi, insalata, fior di latte e cipolla rossa caramellata



SALMON

10 euro

Tartare di salmone, fior di latte crema di pomodoro, zucchine alla scapece



RED PASSION

15 euro

Tartare di gamberi rossi, stracciatella, olio al timo, mela verde, noci.

Panini Cotti



BACALAO

11 euro

Filetto di merluzzo, fior di latte, insalata, pomodori verdi, mayo lime

PARMIGIANA

10 euro

Di melanzane, al ragù di polpo e pesce spada



TRUFFLE

Polpo arrosto, bacon, cime di rapa, stracciatella, olio al tartufo e chips di patata dolce

12 euro



POLPO CROCK

Polpo cotto a bassa temperatura, bacon, crocchetta di patate, stracciatella, lattuga, salsa senape e miele

11 euro



BRASCIOLETTA

Brascioletta di pesce spada al basilico, crema di pomodoro arrosto, melanzane grigliate, stracciatella

12 euro



TUNA CRISPY WRAP

Wrap con cotoletta di tonno pinne gialle, pomodoro, iceberg, bacon croccante e salsa yogurt

10 euro

E se non mangi pesce:

CHICKEN WRAP

Wrap con pollo fritto, bacon, insalata, pomodoro, salsa yogurt e salsa sriracha

9 euro



BEEF BURGER

Burger di chianina, pomodoro, lattuga, bacon croccante, mayo al pistacchio e stracciatella affumicata

10 euro

*Le modifiche ai panini sono soggette a variazione di prezzo.
Per ogni ingrediente inserito è prevista una maggiorazione di € 0,50



07

Primi

DAL MARE, DIRETTAMENTE AL TAVOLO

Tutti i nostri Primi



PACCHERI

Scampi, pomodoro, stracciatella, lime

12 euro



TAGLIOLINI

Pesto di pistacchio, stracciatella, tartare di tonno pinne gialle.

12 euro



TONNARELLO

Cacio e pepe con tartare di gambero rosso

14 euro



TONNARELLO

Carbonara con polpo e paprika affumicata

14 euro



PACCHERI

All'Astice Canadese

22 euro

La specialità 





SEACHEF EXCLUSIVE

DUMBO

-LA COTOLETTA GIGANTE-

HAI MAI MANGIATO UNA COTOLETTA
GIGANTE DI MERLUZZO?

Dumbo è una crocantissima cotoletta di Merluzzo. Ed è gigante!

450g DI PESCE,
accompagnata da patate crispers
24 euro



08

Frittura

DAL MARE, SULLA GRIGLIA, AL PIATTO

Tutte le nostre Frittute

CALAMARI	13 euro
CALAMARI E GAMBERI	14 euro
CALAMARI, GAMBERI E POLPO	15 euro
BACCALÀ IN TEMPURA 6 pz	10 euro
GAMBERO IN TEMPURA AL NERO DI SEPPIA E RISO SOFFIATO 5 pz	7 euro
POLPETTE DI SALMONE AFFUMICATO E PHILADELPHIA ALLE ERBE 8 pz	6,5 euro
POLPETTE DI GAMBERO 6 pz Servite con salsa senape e miele, e teriyaki	7 euro
TAKOYAKI 8 pz Servite con salsa tokoyaki e mayo al lime	8 euro
FISH & CHIPS	9 euro
PATATINE CRISPER	4,5 euro
STICK DI PATATE DOLCI	4,5 euro

*Per le nostre frittute utilizziamo solo olio di girasole alto oleico e farine di grano tenero, mais e riso



09

Grill

DAL MARE, SULLA GRIGLIA, AL PIATTO

Tutti i nostri Grill



TUNA STEAK 180g

Bistecca di tonno pinna gialla in crosta di pistacchio, servita su zucchine wok e stracciatella

12 euro



SPADA STEAK 180g

Bistecca di pesce spada grigliata, servita su zucchine wok e stracciatella

14 euro



POLPO ROAST

400/450 g di polpo arrosto

15 euro

PRAWN GRILL

4 gamberoni grigliati

9 euro



MIX GRILL

2 gamberoni grigliati, 100g di tonno, 100g di pesce spada, 150g di polpo

22 euro



*il peso indicato fa riferimento al prodotto crudo





10

Special

DAL MARE, SULLA GRIGLIA, AL PIATTO

Tutti i nostri Special



BRASCIOLETTA-SEA

13 euro

Di pesce spada con panatura al basilico, servito con stracciatella, crema di pomodoro ciliegino infornato e chips di melanzane

*Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio



POLPO SALAD

13 euro

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, cialde di patate e salsa senape e miele



PARMIGIANA

10 euro

Di melanzane, al ragù di polpo e pesce spada



CHICKEN KATSUDON

10 euro

Riso sushi, wakame, avocado, pollo fritto, chilly sauce e teriyaki



X

11

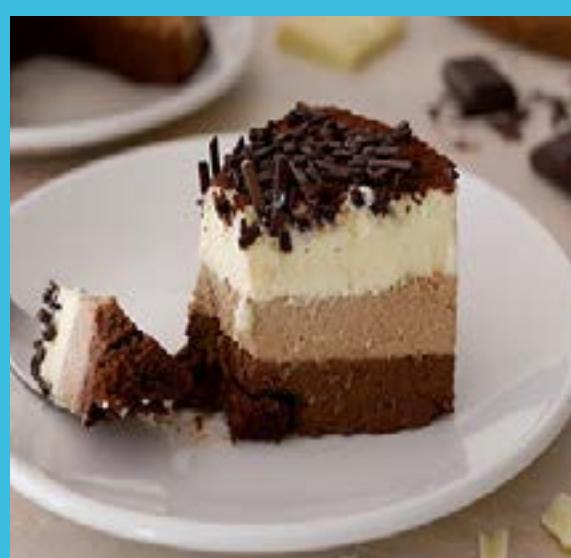
Dolci

Tutti i nostri Dolci



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

4,5 euro



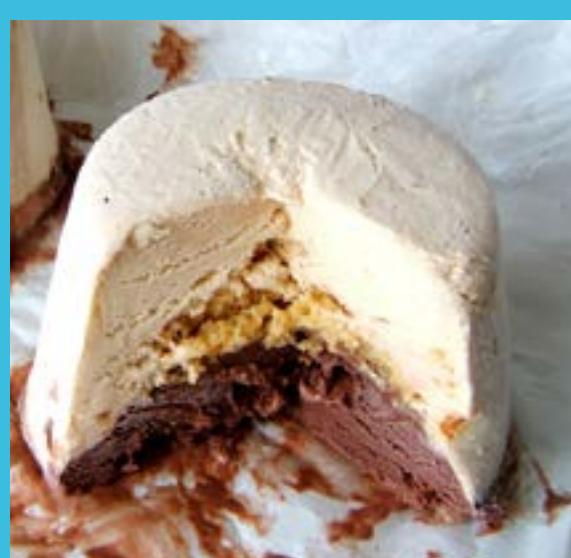
SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI

4 euro



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO, AL PISTACCHIO O ALLA NUTELLA

4,5 euro



QUARTINO MOLFETTESE

4 euro



CREMA CATALANA

4,5 euro



SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

3 euro



SORBETTO AL LIMONE

2 euro



12

Bevande

Tutte le Bevande

ACQUA ORSINI 0,75

Naturale o Frizzante

2,5 euro

ACQUA 0,5

(plastica)

1,5 euro

SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Zero - Fanta 0,30cl

Lemonsoda 0,20cl

2,5 euro

SPRITZ

5 euro

Birra alla Spina

MESSINA CRISTALLI DI SALE NON FILTRATA

Regione: Sicilia

cl 0,20 2,5 euro

Stile: Lager non filtrata

cl 0,40 4 euro

Colore: Dorato

Gradi alc.: 5% vol



Birra in Bottiglia



MORETTI FILTRATA A FREDDO

Stile: Lager

cl 0,30 2,5 euro

Colore: Dorato

Gradi alc.: 4,3% vol



HEINEKEN 0.0

Regione: Olanda

cl 0,33 2,5 euro

Stile: Lager analcolica

Colore: Dorato

Gradi alc.: 0% vol



ICHNUSA NON FILTRATA

Regione: Sardegna

cl 0,33 2,5 euro

Stile: Lager non filtrata

Colore: Dorato

Gradi alc.: 5% vol



ICHNUSA ANIMA SARDA

Regione: Sardegna

cl 0,33 2,5 euro

Stile: Lager

Colore: Dorato

Gradi alc.: 4,7% vol

Tutti i Vini

MASSEREI NARDÒ DOC ROSATO



Vino Rosato
Regione: Puglia
Cantina: Schola Sarmenti
Vitigno: Negroamaro 100%
Gradi alc.: 13,5% vol

Bottiglia cl 0,75 16 euro

FONTENERA IGP ROSATO SALENTO



Regione: Puglia
Cantina: San Donaci
Vitigno: Negroamaro
Gradi alc.: 13% vol

Calice 4 euro
Bottiglia cl 0,75 15 euro

TRAMARI PRIMITIVO ROSÈ



Regione: Puglia, Salento
Cantina: San Marzano
Vitigno: Primitivo
Gradi alc.: 12,5% vol

Bottiglia cl 0,75 22 euro

MONTELVINI PROMOSSO ROSÈ BRUT



Regione: Veneto
Cantina: Montelvini
Vitigno: Pinot nero
Gradi alc.: 12% vol

Calice 4,5 euro
Bottiglia cl 0,75 18 euro

FURIA DI CALAFURIA ROSATO SALENTO IGT



Regione: Puglia
Cantina: Montelvini
Vitigno: Pinot nero
Gradi alc.: 12% vol

Bottiglia cl 0,75 35 euro

CALAFURIA ROSATO TORMARESCA SALENTO IGT



Regione: Veneto
Cantina: Montelvini
Vitigno: Glera 85% - Pino Nero 15%
Gradi alc.: 11% vol

Bottiglia cl 0,75 27 euro

MONTELVINI PROSECCO DOC ROSÈ



Regione: Veneto
Cantina: Montelvini
Vitigno: Glera 85% - Pino Nero 15%
Gradi alc.: 11% vol

Bottiglia cl 0,75 27 euro

ROSATO IGP VINO FRIZZANTE



Regione: Puglia
Cantina: Piarulli
Vitigno: Nero di Troia e Bombino Nero
Gradi alc.: 12,5% vol

Bottiglia cl 0,75 17 euro

ANTICAIA CHARDONNAY IGP



Regione: Puglia, Salento
Cantina: San Donaci
Vitigno: Chardonnay
Gradi alc.: 13% vol

Bottiglia cl 0,75 16 euro

TALÒ VERDECA IGP



Regione: Puglia, Salento
Cantina: San Marzano
Vitigno: Verdeca
Gradi alc.: 12,5% vol

Calice 4 euro
Bottiglia cl 0,75 16 euro

TALÒ FIANO IGP



Regione: Puglia, Salento
Cantina: San Marzano
Vitigno: Fiano
Gradi alc.: 12,5% vol

Bottiglia cl 0,75 18 euro

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MONTELVINI MILLESIMATO EXTRA DRY



Regione: Veneto
Cantina: Montelvini
Vitigno: Giera
Gradi alc.: 11% vol
Extra Brut

Calice 5 euro
Bottiglia cl 0,75 22 euro

FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÈE



Regione: Lombardia
Cantina: Franciacorta DOCG
Vitigno: Chardonnay
Gradi alc.: 12,5% vol

Bottiglia cl 0,30 35 euro
Bottiglia cl 0,75 50 euro

FALANGHINA IGP



Regione: Puglia
Cantina: Piarulli
Vitigno: 100% Falanghina
Gradi alc.: 12,5% vol

Calice 4,5 euro
Bottiglia cl 0,75 17 euro

CHARDONNAY IGP



Regione: Puglia
Cantina: Piarulli
Vitigno: 100% Chardonnay
Gradi alc.: 12,5% vol

Bottiglia cl 0,75 16 euro

NERO DI TROIA IGP



Regione: Puglia
Cantina: Piarulli
Vitigno: Nero di Troia
Gradi alc.: 13% vol

Calice 4,5 euro
Bottiglia cl 0,75 16 euro