

Take Away

Crudità

Ostriche Gillardeau Pezzatura 3^{Aa} (14)	€ 5,5 al Pz
Scampi Pezzatura 3^{Aa} (2)	€ 5,5 al Pz
Gamberi Rossi Pezzatura 1^{Aa} (2)	€ 6,5 al Pz
Tartare di Gambero Rosso Gaspacho di Arance, Pomodorini e Campari, Insalata di Finocchi (2,12)	€ 28
Tartare di Scampi Insalata di Mela Verde, Sedano, Mandorle e Misticanza (2,8,9)	€ 28
Tartare di Tonno Puntarelle Crude, Ricotta di Bufala agli Agrumi, "Perle" di Aringa Affumicata (4,7)	€ 26
Tris di Tartare Tonno, Scampi e Gambero Rosso in Assaggio (2,4,7,8,9,12)	€ 35
Gamberi Rossi e Burratina Pugliese Crumble di Olive Taggiasche, Riduzione di Basilico, Pomodorini Confit e Focaccia Lievito Madre (1,2,7)	€ 24
Carpaccio di Salmone Marinato 12 ore e Servito con Insalata di Finocchi (4)	€ 18

Lievitate

(Focacce con Impasto Lievito Madre e 30 ore di Lievitazione)

Mazara Gambero Rosso Crudo, Burrata Pugliese, Basilico, Olive Taggiasche Disidratate, Pomodorini Confit (1,2,7)	€ 26
Carlofortina Farcita con: Tataki di Tonno, Burrata, Acciughe, Insalata Riccia, Capperi, Olive Taggiasche (1,4,7)	€ 25
Nordica Farcita con: Carpaccio di Salmone Marinato, Lattuga, Maionese ai Friggitelli (1,9)	€ 24
Veneta Farcita con: Baccalà Mantecato, Mandorle, Misticanza dell'orto e Julienne di Verdure (1,4,7,8)	€ 24

FishBurger

Classico FishBurger con Gamberoni al Vapore, Lattuga, Burratina Pugliese, Pomodori Confit e Maionese ai Friggitelli (1,2,3,5,7)	€ 18
Polpo Rustico Focaccia Lievito Madre con Polpo alla Brace, Lattuga, Salsa alla Caponatina di Verdure (1,4,10,12,14)	€ 18
Tuna Roll Pan Brioche con Tartare di Tonno Crudo, Burrata, Insalata di Pomodorini, Maionese (1,3,4,7)	€ 18
Rosso FishBurger con Gambero Rosso Crudo, Tataki di Tonno, Cipolla Caramellata ai Lamponi e Lattuga (1,2,3,5,7)	€ 24
Burger Bag Combo 2 Burger a scelta tra: Polpo Rustico, Classico o Tuna Roll 1 Caponata di Verdure 1 Baccalà Mantecato 4 Cannoli Siciliani (Raccomandato per 2 Persone)	€ 55

Piatti Freddi

Crostacei alla Catalana Mista: Polpo, Seppie, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni	€ 36 XL€53
Di Soli Crostacei: Aragosta, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni	€47 XL€77
Tutte Servite con Julienne di Verdure, Pomodorini e Maionese ai Peperoncini dolci friggitelli (2,3,9,10,12,14)	
Mazzancolle al Vapore Insalata di Arance, Finocchi, Olive Taggiasche (2)	€ 18
Tataki di Tonno Tataki di Tonno, Battuta di Gamberone Crudo, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Rossa Caramellata ai Lamponi, Nocciole Tostate (2,4,8,9)	€ 22
Caponata Siciliana di Verdure in Salsa Agrodolce (1,9,12)	€ 8
Burrata e Acciughe Burratina Pugliese, Acciughe del Mar Cantabrico, Insalata Riccia, Pomodorini Confit, Riduzione di Prezzemolo (4,7)	€ 16
Tagliata di Tonno Rosso Crema di Caponatina di Verdure in Agrodolce, Misticanza dell'Orto (4,9,12)	€ 32

Basta una scaldatina...

Piatti pronti che necessitano di una breve rigenerazione per essere consumati al meglio

Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Ricciola, Crostacei (1,2,4,9,14)	€ 32
Filetto di Branzino Mediterraneo Branzino Mediterraneo, Guazzetto di Verdure di Stagione, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche (4,9,12)	€ 30
Vapore d'Autunno Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Cremoso di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico (2,4,9,14)	€ 22
Insalata di Mare alla Brace Polpo, Seppie, Gamberi con Paprika dolce Affumicata, Verdure Grigliate (2,4,14)	€ 22
Il Calamaro Pieno di Sè Calamaro Ripieno della Sua Testa, Puntarelle Spadellate, Ristretto di Catalogna, Pomodorini Confit (1,4,14)	€ 22
Baccalà Mantecato con le Castagne (4,8)	€ 20

Sughi per Pasta

I sughi sono da intendersi per **DUE** persone

Il Nostro Sugo allo Scoglio Gamberi, Calamari, Polpo, Seppie, Vongole, Pomodorini, Coda di Rospo (2,4,9,12,14)	€ 26
Sugo con Gamberoni e Pomodorini Freschi (2,4,9,12)	€ 22
Sugo con Scampi, e Pomodorini Freschi (2,4,9,12)	€ 26

Dessert

Torta di Rose Crema allo Zabajone (1,3,7,12)	€ 9
Cannoli Siciliani 4 Cannoli con Ricotta di Pecora, Pistacchi e Mandorle, Pronti da Farcire! (1,3,7,8,12)	€ 10
1000 Foglie Pasta Sfoglia Caramellata, Crema Chantilly, Frutti di Bosco (1,3,7)	€ 9

Lista Allergeni

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Tel: 030 3367056

WhatsApp: 347 6373058

