

Il menù risalta il nostro pesce e
gli ingredienti non sono descritti per come saranno elaborati.
È un menù ad ispirazione

Il nostro **concept**
si basa sulle **materie prime** provenienti dal nostro **mare**
e dal resto del mondo.

Vogliamo rendere **omaggio** attraverso la ricerca
del **pesce** a mio **Nonno** e mio **Padre**,
i quali mi hanno tramandato il lavoro
e la **passione** nel commercio **ittico**.

Crudo da voce alle mie **radici**

Aperitivo

ABBIAMO IDEATO DEI FINGER FOOD PENSATI APPOSITAMENTE PER ACCOMPAGNARE I VOSTRI DRINK.

DALLE ORE 18:45 ALLE 20.00

CALICE VINO O DRINK E APERITIVO € 15.00

I NOSTRI DRINK

BIANCONI € 12.00

Gin Bareksten | Lillet Blanc | Suze

BASILICO € 10.00

Gin Tanqueray | Lime | Basilico | Contreau | Sciroppo di Zucchero | Tabasco

MANGO O LAMPONE O PASSION FRUIT MOIJTO € 10.00

Rum Brugal | Mango | Menta | Lime | Zucchero bianco

GLI ORIGINALI € 8.00 - € 18.00

Il prezzo varia in base a alla scelta del distillato

Menu Degustazione

7 PORTATE " ALCHIMIA (ΑΛΧΗΜΕΪΑ) SALINA "

È UN VIAGGIO AL BUIO

ED È UN PERCORSO IBRIDO DI CIBO CRUDO E COTTO

Euro 80 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 45 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL

Euro 45 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È CONSIGLIATO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

Menu Degustazione

5 PORTATE " FROM SIRACUSA WITH LOVE "

GAMBERO° PORTOPALO " BATTUTO "

Mango | Lampone | Passion Fruit | Sedano | Corallo | Olio evo | Sale Maldon

GRANCHIO DI SCOGLIO E GRANSEOLA " TARTARA COTTA "

Mandorle | Ravanello | Mayo Piccante | Peperoni | Foglie Aromatiche | Olio Evo | Sale Maldon

INVERSIONE DI ZUPPA (24)

Crostacei° | Pesce | Katsuobushi | Verdura | Olio evo

MAR IONIO

Focaccia | Ricci di mare | Gambero | Carpaccio del pescato | Olio evo

VASO DOLCE

Crumble di Cioccolato | Frutti rossi | Melograno | Gelato al croccante

Euro 60 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 35 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL

Euro 35 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È CONSIGLIATO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

Antipasti

SALMONE " SANDWICH " € 12.00

Crema Fraiche | Uova di masago al wasabi | Burro demi sel

PESCATO DEL GIORNO " CEVICHE " € 16.00

Coriandolo | Cipolla fermentata | Tabasco | Lime | Ravanella fermentata | Olio evo

GAMBERO° MACCHIATO " GAZPACHO " € 16.00

Uova di pesci | Alga wakame | Olio evo

GRANCHIO DI SCOGLIO E GRANSEOLA " TARTARA COTTA " € 16.00

Mandorle | Ravanella | Mayo Piccante | Peperoni | Foglie Aromatiche | Olio Evo | Sale Maldon

TRIGLIA PORTOPALO " FRITTA " € 16.00

Panko | Mela verde | Lattuga di mare | Pancetta affumicata | Sfere di aceto | Olio evo

GAMBERO° PORTOPALO " BATTUTO " € 16.00

Mango | Lampone | Passion Fruit | Sedano | Corallo | Olio evo | Sale Maldon

I Crudi

Tutto il nostro pesce, crostacei e frutti di mare da servire crudi, vengono lavorati al momento dell'ordinazione

IDENTITÀ CRUDA	€ 45.00
IDENTITÀ CRUDA ²	€ 90.00
IDENTITÀ CRUDA ^{esagerata}	€ 200.00
SEPPIA PORTOPALO	€ 16.00
Il suo nero caldo Olio evo	
L'OSTRICA	
Chiedere la lista al nostro personale di sala	
TONNO "TARTARA"	€ 16.00
Salsa di soia Sale affumicato Olio evo	
SALMONE "TARTARA"	€ 16.00
Aneto Semi di papavero Sale rosa Olio evo	
PESCATO DEL GIORNO "TARTARA"	€ 16.00
Sale di Ibiza con zenzero e citronella Olio allo zenzero Olio evo	
TRIS DI TARTARE	€ 18.00
TONNO "TARTARA E TARTUFO"	€ 22.00
Katsuobushi Tartufo nero estivo Salsa di soia Sale affumicato Olio evo	
SALMONE "TARTARA E TARTUFO"	€ 22.00
Uovo di quaglia Tartufo nero estivo Sale Maldon Olio evo	

Secondi

TONNO "TATAKI "	€ 18.00
Marmellate Verdura Mayo Olio evo	
SALMONE "TATAKI "	€ 18.00
Sesamo nero Salsa tosazu Foglie Olio evo	
INVERSIONE DI ZUPPA (24)	€ 22.00
Crostacei° Pesce Katsuobushi Verdura Olio evo	
CAPPESANTE "SCOTTATE "	€ 16.00
Patata Siracusa igp Asparago Tuorlo d'uovo Sale Maldon Olio evo	
GAMBERONI°	€ 18.00
Guanciale di suino nero Topinambur Pomodoro secco Pane Olio evo	
MAR IONIO	€ 60.00
Focaccia Ricci di mare Gambero Carpaccio del pescato Olio evo	

È l'ora del dolce

TORTINO

€ 5.00

Cioccolato nero | Vaniglia | Zucchero alla fava tonka

VASO DOLCE

€ 7.00

Crumble di Cioccolato | Frutti rossi | Melograno | Gelato al croccante

LA STORIA LA FAI TU

€ 5.00

Cannolo | Ricotta | Cioccolato | Pistacchio

MACARON

€ 8.00

Gusti a nostra scelta

TIRAMISÙ

€ 6.00

Bevande e Bar

ACQUA PANNA € 3.00

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3.00

COCA COLA | FANTA | SPRITE € 2.50

BIRRA 33 CL € 3.00

BIRRA ARTIGIANALE 33 CL € 6.00

CAFFÈ € 1.80

AMARO O ROSOLIO

Chiedi al nostro personale di sala

GRAPPA

Chiedi al nostro personale di sala

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. PESCE
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

CARO CLIENTE/OSPITE SE HAI DELLE INTOLLERANZE E/O ALLERGIE, CHIEDI PURE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA CHE SAPRÀ CONSIGLIARTI NEL MIGLIORI DEI MODI.

"Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

°Il prodotto potrebbe essere abbattuto a bordo

Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità del mercato.