



CRUDO

Ristorante | Lounge bar

Il **pesce** è del nostro **mare**.
Gli **ingredienti** che lo accompagnano sono della nostra **terra**
e del 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**

MENU DEGUSTAZIONE

7 PORTATE " MANO LIBERA "

È UN VIAGGIO AL BUIO

ED È UN PERCORSO IBRIDO DI CIBO CRUDO E COTTO

Euro 90 a persona

ABBINAMENTO VINI
Euro 50 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL
Euro 60 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.

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

MENU DEGUSTAZIONE

5 PORTATE " SIRACUSA "

GAMBERONE III DI PORTOPALO

Rum Speziato e Arancia | Polvere d'olio | Cioccolato Fondente | Foglie Aromatiche | Sale Maldon

MAR IONIO

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Rossetto | Olio Terraliva

GNOCCHETTI DI PATATE

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno | Gambero Macchiato | Polvere di Limone bruciato

TRIGLIA DI SCOGLIO FRITTA

Gel di Mela verde | Pancetta Affumicata | Polvere di Lattuga di Mare

NON E' UN TIRAMISÙ

Sablè al Cacao | Crema al Tiramisù | Gelato al Caffè

Euro 70 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 35 a persona

ABBINAMENTO COCKTAIL

Euro 40 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.

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

PRIMA

PESCATO DEL GIORNO MARINATO € 19.00

Lime | Miele Piccante | Ravanello | Cipolla Fermentata | Olio al Coriandolo

SGOMBRO BLU € 19.00

Acqua Affumicata | Terra di Olive Nere | Olio al Pomodoro Secco | Erbe Spontanee

GAMBERONE III DI PORTOPALO € 19.00

Rum Speziato e Arancia | Polvere d'olio | Cioccolato Fondente | Foglie Aromatiche | Sale Maldon

CARPACCIO IN DRY AGER € 22.00

Bottarga di Tonno | Maionese al Lime | Nocciole | Estratto di Frutta Stagionale

IDENTITÀ CRUDA € 100.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

IDENTITÀ CRUDA € 50.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

TRIS DI TARTARA € 27.00

Pescato | Pescato | Tonno

OSTRICA

Chiedere la lista al personale di sala

Coperto € 4.00

DOPO

VITELLO TONNATO € 25.00

Tonno Rosso | Polvere di Capperi | Maionese di Acciughe | Fondo di Vitello | Cucunci

MAR IONIO € 40.00

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Rossetto | Olio Terraliva

GNOCCHETTI DI PATATE € 22.00

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno | Gambero Macchiato | Polvere di Limone bruciato

TRIGLIA DI SCOGLIO FRITTA € 22.00

Gel di Mela verde | Pancetta Affumicata | Polvere di Lattuga di Mare

INVERSIONE DI ZUPPA € 22.00

Brodo di 27 Pesci | Crostacei e Pesci

SEPPIA IN CBT € 22.00

Provola e Patate | Lardo di Suino Nero | Germogli di Piselli

SCARPETTE SPORCHE AL BARBECUE € 22.00

Nero di Seppia | Ricotta | Ricci di mare

DESSERT

TORTINO € 6.00

Cioccolato Nero | Gel di Passion Fruit | Gel di Mango | Gel di Lampone

NON E' UN TIRAMISÙ € 8.00

Sablè al Cacao | Crema al Tiramisù | Gelato al Caffè

LA STORIA LA FAI TU € 6.00

Cannolo | Ricotta | Cioccolato | Pistacchio

VASO DOLCE € 7.00

Crumble di Cacao | Gelato alla Vaniglia | Frutti Rossi

PARFAIT € 7.00

Lampone | Banana | Scaglie Di Cioccolato Fondente

BEVANDE

ACQUA NATURALE € 3.00

ACQUA FRIZZANTE € 3.00

COCA COLA € 3.00

BIRRA 33 CL € 4.00

BIRRA ARTIGIANALE 33 CL € 6.00

CAFFÈ € 2.00

DRINK

I NOSTRI DRINK

CAROTA

Mezcal | Whiskey | Zenzero | Sciroppo di Carota

BASILICO

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

MOJITO CLASSICO O AL MANGO O LAMPONE O PASSION FRUIT

Rum Brugal | Menta | Lime | Zucchero bianco

GLI ORIGINALI

Il prezzo varia in base a alla scelta del distillato

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.