



LIEVITATI DA' MARE
di Eleonora Massaretti

MENU

ANTIPASTI CRUDI

Quel che offre il Mare € 32,00

Scampi e Gamberi, Carpacci di Pesce rigorosamente pescati all'amo proposti crudi ed in accompagnamento alle nostre maionesi fatte in casa

Un Lavoro di Coltello € 25,00

Tagliamo i pesci al coltello e ne facciamo "Tartare". Abbiniamo il Dentice con alga wakame e salicornia, il Rombo con tamarindo e Aglio Nero, la Ricciola con tamari e daikon ed il Gambero Rosso con mandorla e arancia candita

Tartare di Tonno 2016 € 20,00

Probabilmente il nostro antipasto più iconico, da quando è in carta l'abbiamo sempre fatta così: Tartare di Tonno tagliata al coltello, nocciole tostate ed alici del Cantabrico

Un tocco di Mare del Nord € 20,00

Sashimi di Salmone affumicato in casa ed a freddo, valeriana, ribes e cialda di pane

Oltre al Pesce

L'Altra Tartare € 18,00

Tartare di Manzo lavorata al coltello con senape, nocciole e salsa di miso

PRIMI

Risotto del Sindaco € 20,00

Riso mantecato in crema di cipolla con Tonno fresco in olio cottura e capperi croccanti. Ideato dal nostro Chef Enrico Giulio Donini e vincitore del Premio "Galzega 2023 Risotto del Sindaco"

Lo Scoglio nello Spaghetto € 20,00

Il mare avvolto in uno spaghetto fresco di nostra produzione con Cozze, Vongole, Code di Gamberi, Calamari e qualche pomodoro Confit

Bigolata € 22,00

Bigoli al nero di Seppia fatti in casa, stracciatella, pistacchio e Tartare di Gambero Rosso

MaccheRoni € 18,00

Maccheroni al farro fatti in casa, alici del Cantabrico, limone e crumble di pane aromatico

Fettuccine Tricolori € 18,00

Fettuccine rosse fatte in casa, Capasanta e basilico

Tortelli Mantovani € 18,00

Tortelli di zucca mantovana fatti in casa, porcini, mostarda e Grana Padano

CONTORNI

Millefoglie di patate, verdure grigliate, patate al forno friarielli, spinaci, radicchio grigliato, verdura fresca € 6,00

ANTIPASTI COTTI

Cinque Sapori € 28,00

Un assaggio dei nostri quattro antipasti cotti più una sorpresa dello Chef

Mante Kato € 15,00

Baccalà mantecato compresso in un lingotto croccante, crema di mandorle, scarola e polvere di olive

Polpo Croccante € 16,00

Polpo cotto in 2 tempi su crema di ceci al curry e rosmarino

Folpetti al Piatto € 15,00

Moscardini in salsa con millefoglie di finocchio, patate e crumble all'Aglio Nero

L'insalata nel Mare € 16,00

Julienne di Seppia e Polpo, Seppia ricostituita in velo e Coda di Gambero scottata al cannello su crema di Patate

SECONDI

Croccante Da'Mare € 22,00

Calamari e Gamberi infarinati con semola di grano duro per una doratura leggera e croccante ed accompagnati da verdure in tempura e maionese al limone

La Griglia € 25,00

Scampi, Gamberoni, Seppia, Calamaro, Spada, Capasanta, polenta gialla e pomodorini Confit

Tutto Infilzato € 22,00

Spiedini di Calamaro, Gamberone, Spada e Polpo in panure dorata

La Spadellata € 22,00

Scampi e Gamberoni spadellati e glassati al Brandy

Trancetti del Giorno € 24,00

Filetti di Pescato Fresco secondo mercato già deliscati e spinati, fondo bruno e patate al forno

BBQ € 22,00

Tonno Barbecue, frutti rossi, coriandolo e crumble di mais

Oltre al Pesce

Crocchette Veggie € 15,00

Ceviche di crocchette di ceci, formaggio Caprino

La Costata all'etto € 6,50

Costata di Manzo Frollata 40/50 giorni con patate al forno

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze da considerare "allergeni", o provenire da materie prime o semilavorati decongelati. Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito al personale di sala.

Il pesce destinato ad 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

SI PREGA DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA

Pane, Coperto e Servizio € 3,50 per persona