



MENU CUCINA



BENVENUTI DA LIEVITO MARE

La nostra cucina nasce dall'incontro tra la passione per la tradizione e la ricerca costante della qualità.

Ogni giorno selezioniamo il miglior pescato proveniente dalle acque cristalline di **Ponza**, **Ventotene** e **Ischia**, per offrirvi piatti che raccontano il mare nella sua essenza più autentica.

Utilizziamo materie prime freschissime, lavorate con cura e rispetto, per esaltare i sapori naturali senza mai alterarne la purezza.

Ogni piatto è un viaggio tra gusto, semplicità e passione.

ANTIPASTI

Sauté di cozze e vongole € 14

Insalata di polpo € 14

Tatakì di salmone con maionese al lime e cipolla croccante € 16

Tartare di salmone con avocado e bufala € 18

Tartare di scampo con menta, lime e tartufo € 16

Carpaccio di polpo con maionese e crema di peperoni € 16

PRIMI

Tonnarello con crema di pistacchio,
stracciatella e gambero rosso di Mazara del Vallo € 20

Tonnarello con crema di mirtilli,
zafferano, pinoli, menta e gambero rosa € 20

Tonnarello freddo con crema di
zucchine, gambero di Mazara del Vallo e pesche € 20

Spaghetti allo scoglio € 15

Spaghetti alle vongole veraci € 15

Ravioli al parmiggiano
reggiano con tonno fresco € 18

Giganti neri al salmone con uova
di rompo, avocado e salsa guagamole € 18

Risotto con polpo, zafferano e stracciatella € 15

SECONDI

Orata con chips di patate, pecorino e pepe primavera	€ 16
Gamberi alla arancia	€ 18
Frittura di calamari	€ 16
Frittura di calamari e gamberi	€ 18
Polpo alla piastra con crema di zucca	€ 18
Calamaro grigliato con zucchine alla scapece	€ 16

CONTORNI

Verdure di stagione selezionate accuratamente	€ 5
--	-----

DOLCI

Dolci dello chef	€ 5
Sorbetto al limone	€ 4
Crema al caffè	€ 4

BEVERAGE

Acqua 1 lt.	€ 3
Bibite in vetro 33 cl.	€ 3
Birra alla spina (0,2 cl. o 0,4 cl.)	€ 3,50/5
Amari	€ 4
Grappe	€ 4
Rum	€ 7
Whisky	€ 7
Caffè	€ 1,50
Ginseng	€ 2

Servizio € 2



**LIEVITO
MARE**