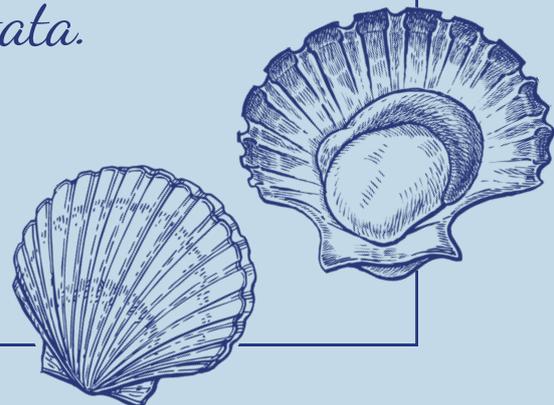


RELUCCI *Bistrot*

MENU

Di giorno pescheria e gastronomia, di sera bistrot moderno in cui lasciarsi cullare fra le onde.

Un ambiente curato e una selezione di ricette creative che esaltano la freschezza e la qualità dei nostri prodotti, per farti assaporare il mare da una prospettiva inaspettata.



CRUDI DI MARE



Degustazione di crudi

2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]

€38

Gambero rosso di Mazara del Vallo [2]

€6/pezzo

Scampo reale Irlanda [2]

€7/pezzo

Mazzancolla Sicilia [2]

€5/pezzo

Carpaccio o tartare

In base alla disponibilità del giorno [3]

€15

Frutti di mare

In base alla disponibilità del giorno

SELEZIONE DI OSTRICHE

Ostrica speciale Gillardeau N3 (Francia - Marennes Oléron)

Note di gusto: Croccante e suadente al morso, iodata e persistente con un finale dolce [4]

€5/pezzo

Ostrica speciale Krystale N2 (Francia - Normandia)

Note di gusto: Croccante e polposa al morso, sapidità medio-alta con una vena pepata sul finale [4]

€5/pezzo

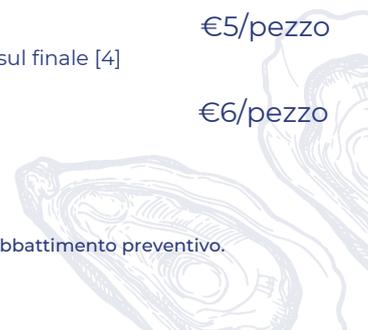
Ostrica speciale Diomedea N3 (Italia - Parco del Gargano)

Note di gusto: Croccante e polposa, ingresso iodato e finale dolce [4]

€6/pezzo

Altre qualità in base alla disponibilità del giorno

I prodotti ittici serviti crudi, ad eccezione dei frutti di mare, sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento preventivo. I frutti di mare sono serviti vivi al momento del consumo.



ANTIPASTI



Polpo alla Galiziana

su ring di patate duchessa dorate e croccanti [4, 8, 10]

€16

Capesante

su riduzione di lupini al vermouth e vongole veraci [4, 8, 10]

€18

Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo

brunoise di pera, spuma di Brie al timo, grissino sbriciolato e gel agli agrumi [2, 10]

€20

Insalata di mare a diverse temperature

gamberoni, seppie, cannolicchi, capasanta, salicornia e verdure di stagione [2, 4, 10]

€16

Sinfonia di sapori

Baccalà mantecato e carpacci marinati di nostra produzione con le loro salse [1, 3, 8, 10, 13]

€15



PRIMI



- Tortelli ripieni di triglia ai due pomodori** €20
concentrato di acqua pazza, emulsione fresca di basilico e prezzemolo, perle di aceto balsamico [1, 3, 12, 13]
- Spaghetti grano Matt Felicetti ai ricci di mare** [1, 3, 4, 12] €22
- Mezze maniche Il Cappelli Felicetti all'astice** €28
la sua bisque e pomodorini confit [1, 2, 3]
- Passatelli romagnoli con vongole lupino e cozze** €20
su crema di pecorino di Brisighella [1, 3, 4, 8, 13]
- Bouillabaisse marsigliese** €22
zuppa tradizionale con pesci di scoglio e crostacei, brodetto aromatico e crostini dorati [1, 2, 3, 4, 8, 13]
- Risotto Oh Puglia Mia** €22
riso Acquerello, patate e cozze in tre consistenze [3, 4]

SECONDI



- Tonno in crosta di tarallo alla curcuma** €22
con mozzarella tiepida su crema di peperone giallo arrostito [1, 3, 7]
- Calamaro scottato su crema di broccoli e alici del cantabrico** €22
tartare di calamaretto, polvere di olive, cavoletti croccanti e carote baby [3, 4, 8]
- Rana pescatrice ai profumi di bosco** €24
coda di rospo su vellutata di patate alla parigina, funghi porcini e fonduta di Roquefort [3, 13]
- La nostra frittura mista** €18
con calamari, gamberi e suppli di mare [1, 2, 3, 4, 10]
- Pescato del giorno al forno o alla griglia**
prezzo in base alla disponibilità del giorno

DOLCI



- Oltre il tiramisù** [1, 10, 13] €8
- Un bacio dal Sudamerica** [1, 5, 6, 10] €10
- Non chiamatemi zuppa inglese** [1, 8, 10, 13] €8
- Evoluzione di cheesecake con frutta di stagione** [1, 8, 10] €8
- Sorbetto di nostra produzione** [8] €6

COPERTO € 2,50



ALLERGENI

- 
1. Glutine
 2. Crostacei
 3. Pesce
 4. Molluschi
 5. Arachidi
 6. Frutta a guscio
 7. Soia
 8. Solfiti
 9. Lupini
 10. Latticini
 11. Senape
 12. Sedano
 13. Uova
 14. Sesamo
- 

APERITIVO

Dal mercoledì al sabato, dalle 17.30 alle 19.30

CRUDI

Degustazione di crostacei

gambero rosso di Mazara, scampo reale Irlanda e mazzancolla Sicilia [2]

€18

Carpaccio o tartare

in base alla disponibilità del giorno [3]

€10

Tris di ostriche

in base alla disponibilità del giorno [3]

€15

Ostrica e caviale

ostrica Cuore del Delta e Caviale Giaveri Siberian [3]

€10

TAPAS

Panipuri e baccalà

sfere di panipuri ripiene di baccalà mantecato [3, 10]

€8

Bruschetta e salmone

pane pugliese bruschettato e ventresca di salmone affumicato [1, 3]

€8

Bruschetta e alici del Cantabrico

pane pugliese bruschettato, burro salato e alici del Cantabrico Riserva [1, 3, 10]

€10

Tris di tapas

panipuri e bruschette [1, 3, 10]

€12

Miniburger con tonno scottato e mayo all'ostrica [1, 3, 13]

€8

La nostra frittura mista

con calamari, gamberoni e ciuffi [1, 2, 3]

€10

COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, soda e Prosecco)

€7

Americano (Campari, Vermouth rosso e soda)

€7

Negroni (Campari, Vermouth rosso e Gin)

€8

Gin Tonic (Gin e acqua tonica)

€8

Gin Tonic Premium (Gin e acqua tonica)

€10

Allergeni

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