

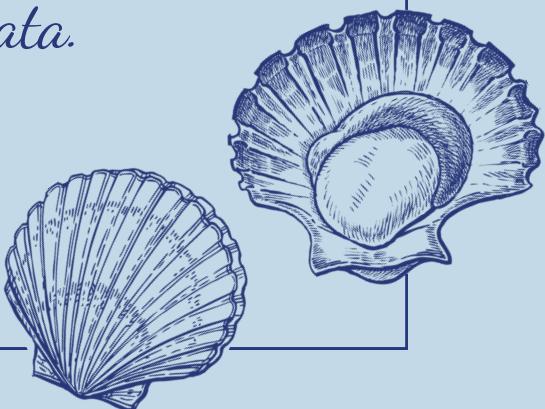
REFILUCCI

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	€38
2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]	
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)	€5/pezzo
Note di gusto: Croccante e suadente al morso, iodata e persistente con un finale dolce [4]	
Ostrica speciale Krystale N2 (Francia - Normandia)	€5/pezzo
Note di gusto: Croccante e polposa al morso, sapidità medio-alta con una vena pepata sul finale [4]	
Ostrica speciale Diomedea N3 (Italia - Parco del Gargano)	€6/pezzo
Note di gusto: Croccante e polposa, ingresso iodato e finale dolce [4]	
Altre qualità in base alla disponibilità del giorno	



ANTIPASTI



Polpo alla Galiziana su ring di patate dauphine, spinaci al salto e mayo aioli [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, fondata di Brie al timo, grissino sbriciolato e gel agli agrumi [2, 10]	€20
Insalata di mare a diverse temperature gamberoni, seppie, capasanta e verdure di stagione [2, 4, 10]	€16
Sinfonia di saperi Baccalà mantecato e carpacci marinati di nostra produzione con le loro salse [1, 3, 8, 10, 13]	€15



BELLUCCI

Bistrot

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 Bellucci, Essenza di mare	€20
riso Acquerello, calamari, gamberoni e polvere di cozze disidratate [2, 4, 8, 10]	

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 rosso su vellutata di patate alla parigina, funghi porcini e fonduta di Roquefort [3, 13]	
La nostra frittura mista	€18
con calamari, gamberi e manioca [1, 2, 4]	
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

