

ANTIPASTI CRUDI

Carpaccio 'Mariscos' (salmone, tonno, ricciola, branzino - s.q.) 22

** Plateaux di crostacei e ostriche 50*

(2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi, 2 mazzancolle, 2 ostriche)

** Tartare di salmone 'Oraking' con avocado e salsa tzatziki 18*

** Tartare di tonno 'Bluefin' con chutney di mango allo zenzero 18*

** Tartare di ricciola con uvetta jumbo e arancia condita 18*

** Tris di tartare (ricciola, salmone, tonno) 22*



LE NOSTRE CRUDITÉ

Gambero viola di Gallipoli 5

Mazzancolla dell'Adriatico 5

Gambero rosso di Mazara del Vallo 7

Scampo dell'Adriatico 7

Gambero rosso Carabineros imperiale 15

Scampo reale dell'Adriatico 20

Tartufi, cozze pelose, scrigno di veneri, ricci, capasanta americana, cannelli gentili s.q.



OSTRICHE

Fine Jardins de Tahitou - Francia 4 cad.

Tia Maria - Irlanda 5 cad.

Gillardeau - Francia 6 cad.



ANTIPASTI

** Acciughe del Cantabrico con burrata servite con pane tostato 12*

** Sashimi di salmone coda nera con burro francese e pane tostato 20*

** Tataki di tonno rosso scottato o salmone in salsa teriyaki (fornata in sala) 18*

** Gambero in crosta di mandorle con formaggio al whiskey e miele d'acacia 16*

** Cozze alla tarantina con crostini di pane 15*

** Insalata di mare con citronette al limone 16*

** Antipasto 'Mariscos' (min 2 porz.) 18 cad.1 (selezione delle chef di 4 antipasti caldi)*

RISTORANTE

MARISCOS



Cucina da mare

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo solo pasta di gragnano, con certificazione IGP, proveniente dal pastificio GENTILE

PRIMI PIATTI

I NOSTRI CLASSICI

** Tagliolini allo scoglio spusciato 16*

** Tortellone di pesce con branzino, mazzancolle e datterino fresco 16*

** Spaghetto con polpa di ricci di mare 22*

Paccheri rigati di pasta fresca con astice (min. 2 porz.) 25 cad e gambero rosso siciliano

LE SPECIALITÀ

Risotto 'acquanello' con gamberi rossi e agrumi (min. 2 porz.) 20 cad

Gnocco fatto in casa con crudité di coltello, concassé di zucca e capperi 20

** Linguino nera alla carbonara di tonno rivisitata senza uovo 16*



DAL NOSTRO ACQUARIO

*Consigliato:
grigliata,
catalana,
pasta*

Aragosta 13 all'etto

King crab 12 all'etto

Astice blu 8 all'etto

Astice canadese 6 all'etto

Granchio porro 4 all'etto

DALLA NOSTRA VETRINA

*Consigliato:
forno, sale, griglia*

Pesce 6 all'etto

SECONDI PIATTI

** Mazzancolle alla busara con datterino e crumble al basilico 22*

** Gran fritto di pesce con verburine e salsa bernese 20*

** Catalana di crostacei con pinimonio di verdure (1 astice, 1 scampo, 2 mazzancolle, 1 capasanta) 50*

Rombo al forno con patate, olive, capperi e datterini 25

SUI CARBONI ARDENTI

** Grigliata mista con pescato del giorno 26*

** Grigliata di crostacei 30 (1/2 astice, capasanta, scampo, mazzancolla, spiedino di gambero)*

** Ombrina alla griglia con verdura saltata 20*

Spiedini misti (2 pezzi) 30 (gambero, calamaro)

Filetto di rombo o branzino alla griglia con verdura saltata 22

Trancio di tonno 'bluefin' con cipolla caramellata 18



PROPOSTE DI CARNE

Burratina pugliese con prosciutto di Parma 14

Tagliatelle con ragù alla bolognese 12

** Ragù di manzo con rucola e scaglie di grana 18*

** Cotoletta alla milanese (pollo o tacchino) con patate 12*



CONTORNI

Pinimonio di verdure 8

Verdure alla griglia 7

Insalata mista 4

Patate fritte 4



BIBITE

Caffè 1.50

Acqua 3

Bibita 3

Birra 3