

CRUDI

DEGUSTAZIONE CRUDI (X 1 PERSONA)	30
OSTRICHE <i>Selezionati secondo il mercato. Prezzi in lavagna.</i>	
CROSTACEI <i>Selezionati secondo il mercato. Prezzi in lavagna.</i>	

TARTARE

DI TONNO ROSSO	16
<i>Pistacchio e olio al timo.</i>	
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE	16
<i>Avocado e guacamole.</i>	
SCAMPI	18
<i>Stracciatella, pomodoro S. Marzano, crema di scarola, sale affumicato.</i>	

CEVICHE

SALMONE E MERLUZZO	16
<i>Leche de tigre, avocado, pomodori, cipolla.</i>	
BRANZINO	18
<i>Leche de tigre, avocado, mango, menta.</i>	
GAMBERI	16
<i>Leche de tigre, avocado, mela, ananas, coriandolo.</i>	

ANTIPASTI

FISHBALL DI PESCATO DEL GIORNO CON MAYO WASABI	12
ACCIUGHE CANTABRICHE	14
<i>Burro al timo con crostini di pane.</i>	
POLPO GALLEGO	13
<i>Polpo alla plancha, patate, hummus di ceci, paprika e chorizo croccante.</i>	
TACO DI TONNO	14
<i>Tonno scottato, stracciatella, concassè di pomodoro e pesto di basilico.</i>	
TACO AL PASTOR	14
<i>Gamberi in adobo con cavolo marinato, ananas, guacamole e coriandolo.</i>	
ALICI MARINATE	12
<i>Chips di mais, pesto di basilico e caviale di Arenka.</i>	
TEMPURA DI GAMBERI	14
<i>Gamberi e verdure con mayo chipotle.</i>	

FISH&CHIPS DE MILAN

Merluzzo in pastella,
patatine e salsa tartara.
16

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLE VONGOLE	18
<i>Pastificio Verrigni, trafileatura oro.</i>	
PACCHERO AI FRUTTI DI MARE	18
<i>Pastificio Verrigni, trafileatura bronzo.</i>	
LINGUINE AI CROSTACEI	20
<i>Pastificio Verrigni, con pomodoro S. Marzano, scampi e gamberi viola.</i>	

ZUPPE

THAI SOUP	14
<i>Salmone scottato, noodles, germogli di soia, verdure alla piastra latte di cocco e curry giallo.</i>	
FISHBAR DE MILAN SOUP	18
<i>Zuppa base pomodoro con calamaretti, seppioline, polpo, cozze, vongole, gamberone argentino e crostini di pane.</i>	

SECONDI PIATTI

SALMONE ALLA PIASTRA	22
<i>Scarola saltata e crema di riso acida.</i>	
POLPO CROCCANTE	24
<i>Patate Dauphine con patè di olive nere e polvere di rosmarino.</i>	
TONNO SCOTTATO	26
<i>Pesto di salicornia e limone salato.</i>	
MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA	20
<i>Guazzetto di pomodoro con olive nere essiccate e capperi croccanti.</i>	

FISHBAR BURGER

MAINE LOBSTER ROLL	33
<i>Pane bianco, astice americano, misticanza, sedano, maionese, limone, erba cipollina e pepe nero.</i>	
TUNABURGER	18
<i>Pane bianco con semi di sesamo, maionese al wasabi, avocado fresco, salsa di mango, misticanza, e tonno scottato con sesamo.</i>	
SALMONBURGER	16
<i>Pane bianco con semi di sesamo, salmone alla plancha, guacamole, marmellata di cipolle rosse, pomodoro, aneto e maionese al rafano.</i>	
FISHBURGER DI MERLUZZO	16
<i>Pane bianco al sesamo, filetto di merluzzo fritto in pastella, marmellata di porro, bacon, pomodoro confit e maionese tartara.</i>	

COPERTO

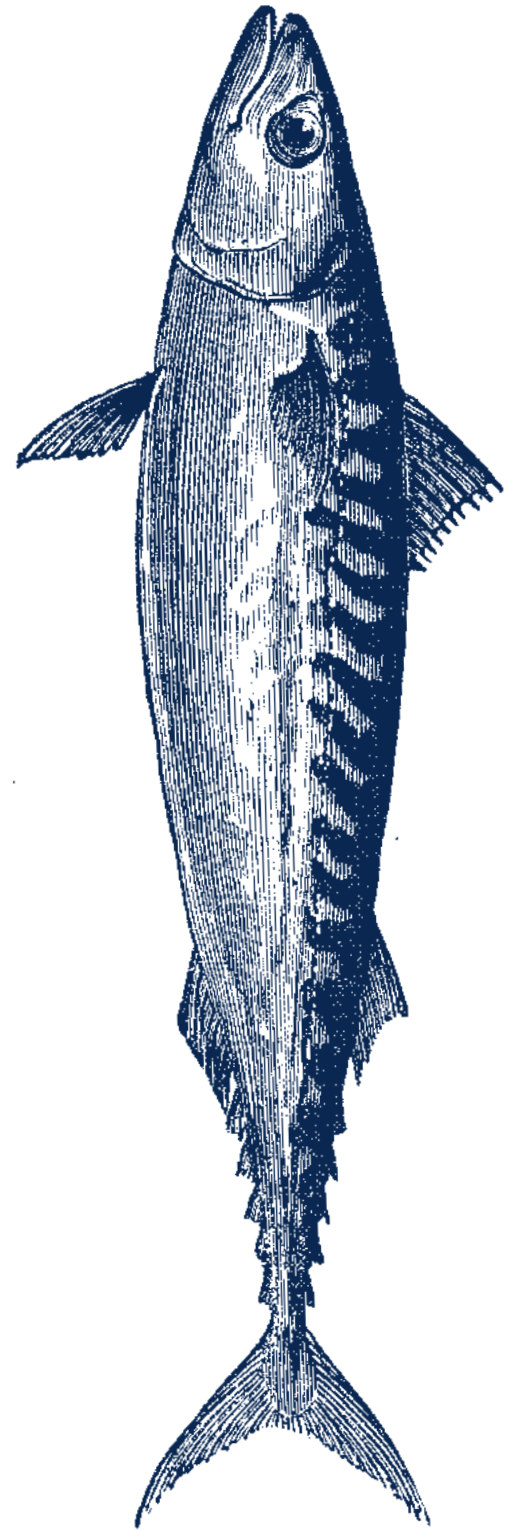
3

Tutto il pane è di nostra produzione.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (ai sensi del Reg CE n. 852/04)

E' disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menù

Per favore comunicare qualsiasi allergia al personale.



VIA MONTEBELLO 7, 20121 MILANO - T. +39 02.62.08.77.48

POLTU QUATU, SARDEGNA - T. +39 0789 99.291

MILFORD CT, U.S.A.

INFO@FISHBAR.IT - WWW.FISHBAR.IT

FACEBOOK FISHBAR DE MILAN INSTAGRAM #FISHBARDEMILAN