meltemi

PESCERIA & SPUMANTERIA

LE NOSTRE CRUDERIE

Carpaccio di branzino	*Euro 20,00*
Carpaccio di tonno	*Euro 23,00*
Tartare di ricciola	*Euro 23,00*
Tartare di tonno	*Euro 23,00*
Tartare di gambero rosa, con passata di mela verde, gel al melograno, panna acida e arancia a vivo	*Euro 23,00*
Composizione di scampi	*Euro 26,00*
Composizione di gamberi rossi di Sicilia	*Euro 28,00*
Ostriche Gillardeau	*cad. Euro 6,00*
Composizione di pesce crudo del pescato giornaliero condito con olio extra vergine d'oliva	*Euro 38,00*

ANTIPASTI

Battuta di gambero rosso crudo di Sicilia con carciofi dorati allo zenzero	*Euro 30,00*
Trilogia di tartare: branzino, ricciola, salmone servita con gelato alla senape in grani	*Euro 22,00*
Poker di tartare: branzino, ricciola, salmone e tonno servito con gelato alla senape in grani	*Euro 24,00*
Sashimi di salmone puro Upstream marinato al pepe rosa di Sichuan, con liquido di burrata, caviale italiano e frullato di datterino arrostito	*Euro 24,00*
Vellutata di zucca con code di mazzancolle, noci di capesante, caprino fresco, polvere di nocciole e riduzione di melograno	*Euro 27,00*
Seppioline arrostite di Porto Santo Spirito con crema di cacio e pepe, cime di rapa ripassate, fondo di vitello e caviale essiccato	*Euro 26,00*

I prodotti da noi utilizzati sono esclusivamente freschi.

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al regolamento CE 853/2004.

A richiesta disponibile per consultazione libro degli allergeni.

meltemi

PESCERIA & SPUMANTERIA

LE PASTE

Pappardelle con gamberi rossi cotti e crudi su passata di datterini gialli, fiocchi di burrata ed emulsione di alici del Cantabrico	*Euro 22,00*
Bastoncini di patate con porri, capesante, vongole veraci e pesto di basilico leggero	*Euro 20,00*
Tagliolini di pasta fresca alla triglia di scoglio leggermente piccanti	*Euro 20,00*
Ravioli di pescatrice in brodetto d'astice ai pistilli di zafferano, crema di cavolfiore, caviale italiano e polvere di pomodoro	*Euro 24,00*

I PESCI

Fritto di calamari e gamberi con maionese al dragoncello	*Euro 24,00*
Rombo chiodato con carciofo dorato, fondente di topinambur, riduzione di astice e mirepoix di zucca	*Euro 26,00*
Black Cod con vellutata di sedano rapa, foie gras, tartufo nero e crumble di porcini	*Euro 26,00*
Triglia di scoglio in crosta di pane con salsa tonnata, riduzione alla livornese, capperi in polvere e olive taggiasche	*Euro 26,00*

I DOLCI

Cannoli croccanti profumati alla cannella farciti di spuma al mascarpone con salsa di pistacchio e sbriciolata di meringhe	*Euro 10,00*
Mousse al cioccolato bianco, salsa di mango, ananas caramellata, polvere di lampone e sorbetto al melograno	*Euro 10,00*
Meringa bruciata con sorbetto di albicocca, salsa ai mirtilli, zeste di limone, croccante di mandorle	*Euro 10,00*
Creme brulèe al cioccolato fondente Valrhona 66%, pere cotte al moscato, gelato alla cannella e salsa alla vaniglia	*Euro 10,00*

SORBETTI

Lampone	*Euro 8,00*
Frutto della passione	*Euro 8,00*
Agrumi, zenzero candito e pepe rosa	*Euro 9,00*

meltemi

PESCERIA & SPUMANTERIA

Coperto	*Euro 3,50*