

meltemi

PESCERIA & SPUMANTERIA

LE NOSTRE CRUDERIE

<i>Carpaccio di branzino</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Carpaccio di tonno</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Tartare di ricciola</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Tartare di tonno</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Tartare di gambero rosa con latte di cocco e gel al frutto della passione</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Composizione di scampi</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>Composizione di gamberi rossi di Sicilia</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Ostriche Gillardeau cad.</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Composizione di pesce crudo del pescato giornaliero condito con olio extra vergine d'oliva</i>	<i>Euro 35,00</i>

ANTIPASTI

<i>Battuta di gambero rosso di Sicilia crudo con carciofi dorati allo zenzero</i>	<i>Euro 28,00</i>
<i>Trilogia di tartare: branzino, ricciola, salmone servita con gelato alla senape in grani</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Poker di tartare: branzino, ricciola, salmone e tonno servito con gelato alla senape in grani</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Capesante rosolate su crema di cime di rapa, guanciaie croccante, acqua di cipolle rosse e riduzione di vitello</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Sashimi di salmone puro Upstream marinato al pepe rosa di Sichuan, con liquido di burrata, caviale italiano e frullato di datterino arrostito</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Seppioline di Porto Santo Spirito arrostiti al timo con passatina di pomodorino giallo, spinacino, polvere di pomodoro rosso, sbriciolata di capperi</i>	<i>Euro 20,00</i>

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

meltemi

PESceria & SPUMANteria

LE PASTE

<i>Pappardelle al radicchio tardivo con frutti di mare, su crema di cacio e pepe, olive taggiasche</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Bastoncini di patate con porri, capesante, vongole veraci, pesto di basilico leggero</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tagliolini di pasta fresca alla triglia di scoglio leggermente piccanti</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Ravioli di baccalà al profumo di limone, con passata di ceci, quenelle di gamberi rossi, falde di baccalà fritte</i>	<i>Euro 22,00</i>

I PESCI

<i>Fritto di calamari e gamberi con maionese al dragoncello</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Black Cod su fonduta di parmigiano ai pistilli di zafferano, asparagi croccanti, cialda di parmigiano</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Ombrina con morbido di sedano rapa, caramello alla soia, verdure di stagione, datterino confit all'olio evo</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Triglia di scoglio in crosta di pane con salsa all'arrabbiata, olive taggiasche, maionese di bottarga di Muggine</i>	<i>Euro 22,00</i>

I DOLCI

<i>Cannoli croccanti profumati alla cannella farciti di spuma al mascarpone con salsa di pistacchio, sbriciolata di meringhe</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Panna cotta al cioccolato bianco con sorbetto al lampone, bavarese di cioccolato fondente Valrhona 66% con crispy di lampone</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Meringa bruciata con gelato di albicocca, salsa ai mirtilli, zeste di limone, croccante di albicocche</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Crostatina di pasta sablé con crema al Calvados, mela Golden cotta a bassa temperatura caramellata allo zenzero, gelato alla crema</i>	<i>Euro 10,00</i>

SORBETTI

<i>Lampone</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Frutto della passione</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Arancia e ananas</i>	<i>Euro 8,00</i>