



STARTER

Frisella pugliese con catalana di gamberi e avocado	15€
Crocchette di pulled salmon con cuore di provola e salse home made	13€
Calamaretto arricciato su crema di patate e lime, mandorle tostate e pomodorini confit	13,50€
Impepata di cozze con crostini di pane classica o alla salentina	12€
Cozze gratinate	12€
Tartare di tonno e puntarelle croccanti	16€
Tartare di salmone , avocado e zest di lime	14,50€
Carpaccio di gambero rosso e gocce di crema di melanzane	18€
Ostrica Fin de Clair 1pz	3,50€
Muirgen 1pz	5€

MAIN SEA

Polpo intero arrosto cotto sui carboni servito con chips e insalatina	24,50€
Astice intero 500gr al vapore/grigliato/gratinato con patate fritte e insalatina	35€
Tatarki di tonno in crosta di pistacchio su stracciatella di burrata, pomodori confit e olio al basilico	18€
Fajitas di calamari , zucchine, pomodorini, cipolla rossa, salsa di soia, panna acida e crema di avocado	15€
Fish & chips con maionese al lime	16€
Frittura mista di calamari e gamberi	17€
Pescato del giorno, consultare il banco del pesce	

FISH SALAD

Calipso

misticanza, polpo arrosto, Cetrioli, pomodorini, olive nere, feta greca, cipolla rossa 15€

Dione

misticanza, tartare di tonno, crostini di pane, mozzarella, bacon e dressing alla senape 14€

Elettra

misticanza, tartare di salmone, zucchine fritte, mandorle tostate, avocado e pomodorini 13€

COMBO DI CRUDI

Maestrale

2 gamberi, 2 ostriche fine de claire, 1 scampo 17,50€

Scirocco

2 gamberi, 2 ostriche muirgen, 2 scampi, 1 carpaccio di spigola, 1 tagliatelle di calamaro 32,50€

Libeccio

4 gamberi, 4 ostriche muirgen, 2 scampi, 1 carpaccio di tonno, 1 tagliatelle di calamaro, 1 tris di tartare 66,50€

LISTA ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Molluschi

I NOSTRI PRIMI

Spaghetti cozze e datterini	12€
Spaghettonone alle vongole	16€
Spaghettonone con acciughe , olive tagiasche, pomodoro e mollica di pane fritta	11€
Mezzo pacchero scampi e carciofi	17€
Poke bowl riso basmati, tartare di salmone, avocado, edamame, pomodorini, cetrioli, mandorle tostate e tsemi di sesamo	12,50€

LOBSTER ROLL (serviti con patatine fritte)

Lobster roll bacon

pane morbido al burro con polpa di astice, bacon, pomodorini, rucola, maionese e lime 24€

Lobster onion roll

pane morbido al burro con polpa di astice, cipolla caramellata, peperoni, avocado e maionese 24€

FISH BURGER & WRAPS

Pescatore

morbido bun con trancio di salmone alla piastra, crema di patate, olive tagiasche, rucola, peperoni, dressing home made 12€

Barbarossa

morbido bun con tonno scottato, cime di rapa, stracciatella di burrata, pomodorini secchi e cipolla caramellata 13€

Davy Jones

pane croccante con polpo arrosto, scarola uvetta e pinoli, provola e dressing home made 13,50€

Glauco

pane croccante con gamberi al vapore, melanzane fritte, scamorza, bacon croccante, rucola e maionese home made 14€

Tuna Wrap

tortillas ripiena con tartare di tonno, stracciatella di burrata, rucola, pomodori confit e melanzane 12€

Salmon Wrap

tortillas ripiena di tartare di salmone, pesto di pistacchio, lime, zucchine fritte, insalatina 12€

CONTORNI

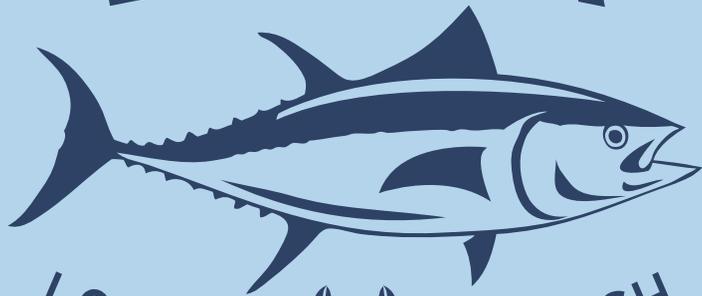
Patate fritte	5€
Patate al forno	5€
Scarola uvetta e pinoli	5€
Verdure grigliate	5€

DOLCI

Tiramisu fattelo tu	7€
Mousse ai tre cioccolati	7€
New york cheese cake frutti di bosco o nutella	7€
Sorbetto al limone	5€



The
**FISHERMAN
BURGER**



LOBSTER  AND FISH