

DAL BANCO DEL PESCE

Il Nostro Crudo

Selezione dello chef 4 variazioni - 22,00 €

Selezione dello chef 7 variazioni - 34,00 €

Ostriche, crostacei, pesci e molluschi varieranno a seconda del mercato ittico

Tartare & Carpacci

Duetto di Tartare

Salmone selvaggio & Tonno rosso

miele bruciato, ratatouille e le sue uova | Mela verde e zenzero candito .6

- abbinamento consigliato: Bollicina Brut -

16,00 €

Carpaccio di Capesante

quenelle di guacamole, limone verde e foglie d'ostrica .7

- abbinamento consigliato: Bollicina blanc de blanc -

15,00 €

Gambero e Seppia Moscow Mule

gambero rosso e finissima di seppia marinata in vodka, composta di lime, zenzero, frutti tropicali .7.8

- abbinamento consigliato: Bollicina rosée -

18,00 €

Mosaico dei nostri Carpacci e Tartare

28,00 €

MARÉE
RISTORANTE



ANTIPASTI

La Selezione

salmone marinato, tartare di gambero, polpo croccante, frittella di baccalà, alici fritte .1.2.6.7.8.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco minerale -
16,00 €

Polpo Fritto Glassato

salsa teriyaki, tacos al prezzemolo e variazione di carote profumate al ginger .1.2.7.10
- abbinamento consigliato: Vino vulcanico -
15,00 €

Gamberi croccanti, pistacchio e crema di cannellini al dragoncello .1.2.8.10

- abbinamento consigliato: Vino con aromi vegetali -
18,00 €

Vapore

crostacei e molluschi con carciofi freschi e pappardelle di verdure .6.7.8
- abbinamento consigliato: Vino bianco vegetale -
16,00 €

Baccalà: Crudo Mantecato, Fritto

salmoriglio, hummus di zucca, peperoncino, cialda di polenta e maionese al limone .1.2.4.6.10
- abbinamento consigliato: Bollicina blanc de blanc -
15,00 €

Insalata di Stoccafisso

su guazzetto di vongole e crostini, olio e prezzemolo .6.7.10
- abbinamento consigliato: Vino rosato floreale -
15,00 €

Flan di Porcini e Ricotta

crema di parmigiano e cialda alla nepitella .4.5.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco profumato -
15,00 €

Salumi delle Selve di Vallolmo, crescentine e stracchino .1.2.4.10

- abbinamento consigliato: Vino rosso leggero e fruttato -
per 2 persone 22,00 €

Terrina di Fegatini

rabarbaro caramellato all'aceto di lamponi e pan brioche croccante .4.5.10
- abbinamento consigliato: Sauternes o vino bianco aromatico -
14,00 €

Battuta di Chianina

stracciata di mozzarella di bufala, zabaione al tartufo e senape antica .4.5.13
- abbinamento consigliato: Vino rosso leggero fruttato -
16,00 €

Vitello Tonnato

salsa tonnata, mandorle croccanti alla salvia e polvere di capperi .1.5
- abbinamento consigliato: Vino bianco minerale -
14,00 €

Paleta di Pata Negra e Chorizo, pane tostato e pantumaca mediterranea .10

- abbinamento consigliato: Bollicina -
18,00 €

MARÉE
RISTORANTE



PRIMI PIATTI

Spaghettoni dal Mare
pesci molluschi e crostacei con pomodorini .7.8.9.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco strutturato e minerale -
16,00 €

Pacchero all'Astice
con pomodorini e basilico .8.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco strutturato -
24,00 €

Riso Carnaroli Gran Riserva
all'olio, aglio e peperoncino scampi marinati e polpa di ricci .7.8
- abbinamento consigliato: Vino bianco minerale -
15,00 €

Linguine alle Doppie Acciughe
acciughe, alici fresche, finocchietto, zafferano, uvetta, pinoli e pane atturrato .6.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco di corpo e fruttato -
15,00 €

Orecchiette
cozze, cacio e cime di rapa .4.7.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco minerale -
15,00 €

Fregola & Ossobuco
pecorino croccante e gremolada mediterranea .4.10.12
- abbinamento consigliato: Vino rosato minerale -
14,00 €

Tortelli di Burrata
cacio e pepe con riduzione di salsa ponzu e tartufo .4.9.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco di corpo -
16,00 €

Culurgiones della Tradizione
salsa ai due pomodori, pecorino e olio alla menta .4.5.10
- abbinamento consigliato: Vino rosato floreale -
15,00 €

Tuffoli alla Lepre
pere al vino e pecorino affumicato .4.10.12.14
- abbinamento consigliato: Vino rosso vulcanico -
14,00 €

Erba
risotto mantecato con erbe aromatiche, blu del mugello e bottarga d'uovo .4.5
- abbinamento consigliato: Vino bianco di corpo e fruttato -
14,00 €

SECONDI PIATTI

Tagliata di Tonno Rosso
mandorle e pistacchi con caponata come una volta .1.6.10
- abbinamento consigliato: Vino bianco di corpo -
25,00 €

Tempura Toscana
fritto di alici, calamari, verdure di stagione servita con mayonese al lime .5.6.7.8.10
- abbinamento consigliato: Bollicina -
22,00 €

Pescato in Pentola
trancio di pescato cotto in pentola, puntarelle e pomodorini pepati .6
- abbinamento consigliato: Vino bianco di corpo profumato -
24,00 €

Catalana
astice, scampi, gamberi e ricci di mare con verdure e frutta in pinzimonio .8.12
- abbinamento consigliato: Vino bianco minerale fruttato -
32,00 €

Baccalà
il suo pil pil crema di topinambur, zucca candita e anacardi .1.6
- abbinamento consigliato: Vino bianco fruttato -
22,00 €

Calamaro e Gambero
patate alla brace, essenza di impepata di cozze, stracciatella e cicorietta croccante .4.6.7
- abbinamento consigliato: Vino rosato di corpo fruttato -
24,00 €

Doppio Iberico
maiale iberico e carciofi al carbone con peperoni del piquillo
- abbinamento consigliato: Vino rosso leggero fruttato -
22,00 €

Bistecca di Sashi Finlandese
verdure grigliate e patate fritte .10
- abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo fruttato -
6,00 € per 100g | minimo 1kg

Controfiletto di Scottona al Sale
insalata di verdure alla griglia, patate grigliate, salsa bernese e tartufo .4
- abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo minerale -
24,00 €

Filetto alla Rossini
foie gras, cardoncello arrostito, jus al marsala e midollo .1.4
- abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo fruttato -
26,00 €

LE NOSTRE PIZZE

Classiche

Margherita | 8,00 €

pomodoro San Marzano | fior di latte .4.10

Bufalina | 10,00 €

pomodoro San Marzano | mozzarella di bufala campana .4.10

Napoli | 10,00 €

pomodoro San Marzano | fior di latte | acciughe di Cetara | capperi di Salina .4.10

Marinara | 7,00 €

pomodoro San Marzano | aglio | origano .10

Calzone | 9,00 €

pomodoro San Marzano | fior di latte | prosciutto cotto .4.10

Gourmet

Parmigiana | 12,00 €

pomodoro San Marzano | fior di latte | melanzane fritte | cialda di Parmigiano | olio al basilico .4.10

Tropea | 10,00 €

pomodoro San Marzano | fior di latte | salamino piccante | 'nduja | olive .4.10

Cantabrica | 12,00 €

pomodoro San Marzano | fiocchi di ricotta | acciughe del cantabrico | pomodorini gialli .4.6.10

Tartufina | 12,00 €

pomodoro San Marzano | pomodorini confit | burrata | tartufo .4.10

Fresca Fresca | 12,00 €

mozzarella di bufala campana a crudo | tartare di pomodorini | prosciutto crudo | rucola .4.10

Carbonara | 12,00 €

fior di latte | guanciale | uovo | pecorino | pepe nero .4.5.10

Pugliese | 12,00 €

fior di latte | coppa stagionata | stracciatella | basilico | pepe nero .4.10

MARÉE
RISTORANTE



DOLCI

Gran Selezione (minimo 2 persone) .1.4.5.10
18,00 €

Cioccolato alla 3°
tortino caldo | sacher glace | namelaka Dulcey .1.4.5.10
9,00 €

Tarte Tatin
mela caramellata, anice stellato, crumble salato alle mandorle e gelato al caramello .1.4.5.10
9,00 €

Millefoglie Croccante
mousse di ricotta alla mandorla, limone candito e salsa di cioccolato bianco alla rosa .1.4.5.10
8,00 €

Parfait al Torroncino
streusel al caffè e salsa alla sambuca .1.4.5.14
8,00 €

Cheese Cake
Maracuja e macaron .1.4.5
7,00 €

La frutta e i sorbetti
8,00 €

Colpo di Fulmine
lampone, dark chocolate e bergamotto .4.5.10
9,00 €

Con alcune modifiche quasi tutti i nostri dolci possono diventare gluten-free o senza lattosio a seconda delle esigenze

BEVANDE & CAFFETTERIA

Bevanda alla spina piccola
3,50 €

Bevanda alla spina grande
6,00 €

Birra alla spina Leffe rossa piccola
3,50 €

Birra alla spina Leffe rossa grande
6,00 €

Acqua naturale e gassata "Plose"
3,00 €

Liquori nazionali, Grappe e Amari
4,00 €

Grappe Riserva
6,00 €

Distillati Invecchiati e Riserva 10/15 anni
8,00 €

Vino bianco e rosso fermo della Casa 0,75 lt.
12,00 €

Caffè espresso / Orzo
2,50 €

Caffè corretto / Cappuccino
3,00 €

Servizio & Coperto
3,00 €

**A SECONDA DELLA STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO.*

**Product may be frozen depending on seasonal availability*

** IL PESCE FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A PROFILASSI DI ABBATTIMENTO COME DA ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SANITÀ.*

** Fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.*

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

LEGENDA DEGLI ALLERGENI :

1 frutta a guscio **2** arachidi **3** lupini **4** latte e derivati **5** uova **6** pesce **7** molluschi
8 crostacei **9** soia **10** cereali contenenti glutine **11** semi di sesamo **12** sedano **13** senape **14** anidride solforosa

MARÉE
RISTORANTE

