

Pesce come al **Mare**



I Nostri Crudi

Il Cru...di mare

2 ostriche speciali, 2 gamberi rossi Sicilia, 2 scampi Sicilia, carpacci misti euro 29

Ostriche

Ostrica speciale Cocollos euro 5
Ostrica speciale Gillardeau euro 6
Ostrica speciale Daniel Sorlut euro 6

Frutti di Mare

Gamberi rossi Sicilia CAD euro 5
Scampi Sicilia CAD euro 5
Capasante CAD euro 5
Ricci CAD euro 5

Adamas Exclusive Italian Caviar

Caviale The Black Adamas	10 G	euro 25	Caviale The Pink Adamas	10 G	euro 35
	30 G	euro 58		30 G	euro 78

accompagnati da blinis, crème fraîche, burro, patata

Da Condividere

Antipasto della casa (min. 2 persone)

pesci in carpaccio, alici marinate, polpo e fave, moscardini con polenta, millefoglie di pesce sciabola bufala e zucchine

CAD euro 19

Crudi

Tartare di tonno, puntarelle, dressing alle acciughe euro 18
Carpaccio di gambero viola Sicilia, caviale, mango, songino euro 19
Mosaico di pesci in carpaccio euro 18
Tartare di ricciola, gazpacho di pomodorini gialli e capperi fritto euro 18
Le nostre alici marinate euro 15

Cotti

Insalata di mare euro 16
Filetti di alici croccanti con maionese al lime euro 16
Polpo croccante, crema di fave, olio al rosmarino euro 18
Capasanta alla Rossini: blinis, foie gras, perle di tartufo euro 19
Gambero rosso scottato, cime di rapa e stracciatella euro 19
Catalana di mazzancolle ai tre pomodori euro 19
Cozze gratinate alla salentina euro 16
Carciofo arrosto, morbido di patate e Castelmagno euro 15

I Primi

Spaghettono tiepido, caviale The Black Adamas 10 g, gambero rosso	euro 32
Scialatielli alla lattuga di mare fatti in casa, frutti di mare e datterino	euro 19
Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci	euro 19
Tagliolini fatti in casa, aglio, olio, peperoncino, ricci di mare	euro 20
Linguine all'astice, basilico, pomodorino del Piennolo	euro 26
Risotto, crudo di gambero rosso, limone	euro 19
Tagliatelle fatte in casa, scampi, datterino	euro 19
Pacchero, pomodoro, burrata, basilico	euro 16

I Secondi

Fritto misto all'italiana <i>calamari, gamberi e verdure fritte</i>	euro 21
Branzino d'amo, cicoria ripassata, crema di fave	euro 24
Calamaro cacciarolo alla plancia, misticanza, agrumi	euro 24
Tonno scottato, coulis di pomodorini gialli, olive	euro 23
Misto mare gratinato <i>capasanta, branzino, scampo, gambero, pesce spada, calamaro</i>	euro 26
Pescato del giorno <i>varie preparazioni</i>	ETTO euro 7
Cotoletta di vitello alla milanese, insalata di pomodorini e rucola	euro 26

Dall'Orto

Cime di rapa ripassate	euro 8
Crema di fave e cicorie	euro 9
Carpaccio dell'orto, mandorle e mela	euro 9
Insalata mista	euro 7
Patate fritte stick/chips	euro 6
Patate al forno	euro 6
Verdure alla griglia	euro 6

Acqua minerale	75 CL	euro 3	Caffè	euro 2
Bibite		euro 4	Coperto	euro 3

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.



dagiuliano.com