

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
	30 G	euro 58

Caviale The Pink Adamas	10 G	euro 35
	30 G	euro 78

accompagnati da blinis, crème fraîche, burro, patata

Da Condividere

Antipasto della casa (min. 2 persone)

pesci in carpaccio, alici marine, 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 cappero fritto	euro 18
Le nostre alici marine	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

Spaghettino 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 verdurine fritte</i>	euro 21
Branzino d'amo, cicoria ripassata, crema di fave	euro 24
Calamaro cacciarello 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, calamari</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