

RISTORANTE
DIPORTISTA
✂ TRATTORIA DI MARE ✂
MENU



MENU

CRUDI

Gran Crudo del Diportista

(scampo porcupine, gambero rosso di Mazzara, mazzancolla locale, tartare di pescato e ostrica fin de claire)

2,4,14

30

Carpaccio del giorno con coulisse ai frutti di bosco, olive disidratate e sale marino affumicato

4

12

Tartare del giorno con salsa di datterino bruciato, croccante al basilico e sedano in osmosi

1,4,9,12

14

Ostrica Amelie fin de claire

14

4

Ostrica Amelie special

14

5

ANTIPASTO

Antipasto del Diportista (8 portate su disponibilità)

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

25

Insalata di mare

1,4,9,14

16

Moscardini dorati

1,14

14

Sauté di cozze

4,9,14

14

Gambero mandorlato con maionese al wasabi e passion fruit 4 pz

1,2,3,7,8

10



MENU

PRIMI

| | |
|---|----|
| Spaghettoni con vongole e lupini 1,14 | 14 |
| Pacchero alla pescatora 1,2,4,14 | 14 |
| Risotto alla crema di scampi e burrata liquida 1,2,7 | 15 |
| Raviolo Diportista con gambero rosso, stracciatella e lime 1,2,3,7 | 15 |

SECONDI

| | |
|---|--------|
| Polpo rosticciato, friggirelli saltati alla menta e salsa di pecorino 7,14 | 18 |
| Trancio di pescato con scarola saporita, pomodorini confit e burrata 4,5 | 20 |
| Frittura di calamari e gamberi 1,2,4,6,8,14 | 17 |
| Frittura del Diportista 1,2,4,14 | 22 |
| Pescato del giorno (in base alla disponibilita dello chef) 4 | 6/etto |



MENU

STREET FOOD

| | |
|--|----|
| Polpetta di gamberi e provola con panatura al panko e salsa allo zabaione salato 1,2,3,6,7,12 | 8 |
| Polpetta di polpo, patate e piselli con panatura al panko e maionese al basilico 1,3,6,7,12,14 | 7 |
| Panino "Cuzzetiello" con polipetto alla Luciana e stracciata di bufala 1,7,14 | 10 |
| Rosetta con calamari ai ferri, broccolo romano, pomodori secchi e pecorino 1,14,7 | 12 |

CONTORNI

| | |
|-------------------|---|
| Verdure ripassate | 7 |
| Patate al forno | 6 |

DOLCI

| | |
|---|---|
| Tiramisù 1,3,7,12 | 6 |
| Crema brûlée con cioccolato bianco e mirtilli 1,3,6,7,8 | 6 |
| Mousse alla nocciola, crumble al cacao e caramello salato 1,3,6,7,8,5,12 | 6 |
| Cheese cake ai frutti di bosco e crumble terra 1,3,5,7,8 | 6 |



MENU

BIBITE

| | |
|---------------------------|---|
| Acqua naturale | 3 |
| Acqua frizzante | 3 |
| Caffè | 2 |
| Coca Cola/ Coca Cola zero | 3 |
| Fanta | 3 |

| | |
|------|---|
| Pane | 2 |
|------|---|

ALLERGENI

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati.

2. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7. LATTE E DERIVATI

Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, di acagiù e pecan, arachidi e pistacchi.

9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SESAMO

Semi interni usati per il pane, farina, anche se li contengono in minima percentuale

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14. MOLLUSCHI

Canestrelle, cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, telline, ecc.