

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)

1,2,3,4,5,6,7,8,9,20,11,12,13,14

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.