

DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



MENU



MENU

CRUDI

Crudo del Diportista 2,4,14	30
Tartare del giorno, chutney di stagione, mandorle e salsa teriyaki 4,6,8	12
Scampi Porcupine 10/15 2	10 l'etto
Scampi Porcupine 1/5 2	13 l'etto
Ostrica Amelie special 14	5
Gambero rosso di Mazara 1a 2	14 l'etto
Gambero rosso di Mazara 2a 2	10 l'etto











DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

MENU

ANTIPASTO

Tasting del Diportista (4 portate per 2 persone) 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14		30
Carpaccio di spada marinato alla barbabietola, tartare di barbabietola, gel di Tropea in giardiniera e corallo al nero di seppia 1,4		17
Moscardini dorati 14		14
Gambero rosso scottato, cuore di palma, insalatina di arancia, coleslaw e gel di liquirizia pura 2,6,7		18
Polpo alla siciliana e ricotta salata 14		16
Gambero mandorlato con maionese al wasabi e passion fruit (4 pezzi) 2,8		12
Sauté di cozze 14		14
Panella di ceci, cicoria ripassata e pomodoro secco 8	 	10





DIPORTISTA










TRATTORIA DI MARE

MENU

PRIMI

Spaghettone alle vongole 1,14			14
Linguina alla nduja, pesce spada, pecorino e peperone crusco 1,4,7			14
Pasta patate e provola con erbe di Provenza 1,2,7			12
Tortello ripieno di baccalà agli agrumi, salsa di datterino alla vaniglia, coppiette romane e spuma al parmigiano 1,3,4,7			18



SECONDI

Polpo rosticcato, pappa al pomodoro, mousse di caprino e chips di barbabietola 1,14		18
Tataki di spada, peperoni al basilico e lime, stracciatella di bufala e teriyaki 4,6,7		19
Frittura di calamari e gamberi 2,14		17
Frittura del Diportista 2,4,14		22
Bocconcini di parmigiana di melanzane 7	 	10
Zuppa di cozze e crostacei 13,14		25
Pescato di mare (in base alla disponibilità) 4		9 l'etto
Pescato di allevamento (in base alla disponibilità) 4		6 l'etto



ΜΕΝΥ

CONTOPI

Verdure ripassate		7
Patate al forno		6

BIBITE

Acqua naturale	3
Acqua frizzante	3
Coca Cola/ Coca Cola zero	3
Caffè	2

Pane 2,5

Costo del Coperto/servizio: ovviamente 0€



DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

FINE PASTO

DOLCI

Tiramisù 1,3,7,12	6
Cheesecake ai caki in due consistenze, crumble al cacao e cannella 7,8	6
Tortino al cioccolato bianco, coulis ai lamponi e crumble alle mandorle 1,3,7,8	6
Polacca Aversana 1,3,7	7
Sorbetto	6
Sgroppino	7

Tisane

5

AMARI

MILONE 5
UNICUM 5
DEL CAPO 5
FORMIDABILE 6
MILONE NERO 5
JEFFERSON 6
JAEGERMAISTER 5
LIMONCELLO 4
SAMBUCA 4
GENZIANA 5
PASSITO 6
MOSCATO 6

RUM

DE PAZ 8
EL DORADO 8

WHISKY

ZACAPA 23 ANNI 9
LAGAVULIN 16 ANNI 9
THE GLIVELENT 9
TALISKER SKY 9
LAPHROAIG 7
GRAPPE 7



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.

PER QUALUNQUE INTOLLERANZA E/O ALLERGIA RIVOLGERSI ED INFORMARE IL PERSONALE DI SALA ONDE EVITARE CONTAMINAZIONI.

INOLTRE TUTTI I PIATTI SENZA GLUTINE SARANNO PRESENTATI CON APPOSITA BANDIERINA.



RISTORANTI CONTRO LA FAME: ordinando il piatto con questo simbolo doni 2€ per il piatto solidale così da "aggiungere un posto a tavola" e condividere la gioia del cibo con un bambino malnutrito.

