

# DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



## MENU



# DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

## MENU

### CRUDI

Ostrica D'élite fin de claire 14		5
Ostrica D'élite super Special 14		5
Tartare del giorno, tzatziki, mandorle e sedano in osmosi 3, 4, 7, 8, 9		15
"Rosso spritz" (gambero rosso di Mazara, stracciata di bufala, gel allo spritz e sale maldon) 2, 7		14 l'etto
Crudo Diportista 2, 4, 14		30
Scampi Porcupine 10/15 2		10 l'etto
Scampi Porcupine 5/10 2		12 l'etto
Gambero rosso Carabineros 2		18 l'etto
Gambero rosso Mazara 1a 2		17 l'etto



# DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

## MENU

### ANTIPASTI

<b>Tasting Diportista (4 portate per 2 persone)</b> 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14		30
<b>"Catalana di gamberi"</b> Patate allo zafferano, datterino, cipolla agrodolce ai lamponi, basilico, olive taggiasche 2, 9, 12		14
<b>Insalata di mare</b> 2, 9, 14		15
<b>Moscardino dorato</b> 14		14
<b>Sauté di cozze</b> 14		14
<b>Panella di ceci, cicoria ripassata e pomodoro secco</b> 8	 	10

### PRIMI

<b>Risotto alla crema di scampi con stracciata di bufala affumicata</b> 2, 7		15
<b>Pasta patate e provola</b> 1, 7, 9		12
<b>Tortello ripieno di gambero e lime, vellutata di piselli, salsa al gorgonzola, sfilacci di equino e cenere d'olive</b> 1, 2, 3, 7, 9		18
<b>Spaghettoni alle vongole</b> 1, 14		14



# DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

## MENU

### SECONDI

Tataki di tonno, coleslaw, gel di arancia e salsa teriaky 1, 3, 4, 6, 7		19
Grigliata di mare con patate al forno 2, 4, 14		25
Baccalà agli agrumi e rosmarino in cbt, patata schiacciata, zucchine alla scapece e salsa alla cacciatora 4, 12		18
Frittura calamari e gamberi 2, 14		17
Frittura del Diportista 2, 4, 14		22
Frittura di paranza 4		15
Pescato di allevamento (in base alla disponibilità) 4		6 l'etto
Pescato di mare (in base alla disponibilità) 4		9 l'etto
Parmigiana di melanzane 7	 	10

### CONTORNI

Verdure ripassate		7
Patate al forno		6



# DIPORTISTA

TRATTORIA DI MARE

## MENU

### BOAT FOOD

#### POLPETTE

Polpette panate al panko di gamberi, provola e porro con zabaione salato  
1, 2, 3, 6, 7 10

Polpette panate al panko di calamari, patate e piselli con mayo alle olive  
1, 3, 14 9

#### FOCACCE

"DIPO DI PESTO" Calamari pesto al basilico e stracciata di bufala  
1, 7, 8, 14 12

"FIT DIPO" Gamberi, guacamole di piselli, feta e pomodoro  
1, 2, 7 12

### BIBITE

Acqua naturale 3

Acqua frizzante 3

Coca Cola/Coca Cola zero 3

Caffè 2

Pane 2,5

Costo del Coperto/servizio: ovviamente 0€



## ALLERGENI

### 1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orso, 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 siano 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, farine, 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 INFORMARE E RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

TUTTI I PIATTI SENZA GLUTINE SARANNO SEGNALATI DA APPOSITA BANDIERINA.



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

