

DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



CRUDI

Ostrica D'élite fin de claire 14		5
Ostrica D'élite Special 14		5
Tartare del giorno, salsa al datterino bruciato, frutta di stagione e olio al basilico 4		15
Carpaccio del giorno 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14		16
Crudo del Diportista 2, 4, 12, 14		30
Scampi 10/15 2, 12		10 l'etto
Scampi 5/10 2, 12		12 l'etto
Scampi 0/5 2, 12		14 l'etto
Gambero rosso Mazara 1a 2, 12		14 l'etto
Gambero viola 2, 12		12 l'etto
Gambero Carabineros 2, 12		18 l'etto
Mazzancolla 2, 12		12 l'etto





ANTIPASTI

Tasting Diportista (4 portate per 2 persone) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14		30
"Catalana di gamberi" Patate allo zafferano, datterino, cipolla chutney ai lamponi, basilico e olive taggiasche 2, 12		14
Moscardino dorato 1, 14		14
Sauté di cozze 1, 14		14
Panella di ceci, cicoria ripassata e pomodorini secchi 1, 12		10
Gambero mandorlato con mayo al wasabi e salsa al passion fruit 1, 2, 7, 8, 12		13

PRIMI

Risotto alla crema di scampi con stracciata di bufala 1, 2, 7, 9, 12		15
Ravioli ripieni di zucca e pinoli, gamberi, bisque di gamberi e burrata al lime 1, 2, 3, 7, 8, 9, 12		16
Spaghettoni vongole e lupini 1, 14		15
Linguine alla pescatora 1, 2, 8, 14		15
Pasta patate e provola 1, 7, 9		12





SECONDI

Tataki di spada con insalatina alla mediterranea, cipolla in giardiniera liquida e salsa teriaky 1, 4, 6, 9, 12		17
Grigliata di mare con patate al forno 2, 4, 12, 14		25
Polpo rosticciato, vellutata di carote, lime e zenzero, salsa teriyaki e croccante al basilico 1, 6, 7, 8, 12, 14		20
Frittura di calamari e gamberi 1, 2, 12, 14		17
Frittura del Diportista 1, 2, 4, 12, 14		22
Frittura di paranza 1, 14		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 1, 7, 9		10

CONTORNI

Contorno del giorno		6
---------------------	--	---





BOAT FOOD

Polpette panate al panko di gamberi, provola e porro con zabaione salato - 4 pz 1, 2, 3, 6, 7, 12	12
Polpette di calamari, patate e piselli con mayo alle olive - 4 pz 1, 7, 12, 14	9
Crocchette di baccalà con salsa agrodolce - 4 pz 1, 3, 4, 6, 7	12
Arancino alla crema di scampi, provola e lime - 2 pz 1, 2, 7, 9, 12	8





FINE PASTO

"Come una volta" Pane fatto in casa e Nutella

1, 6, 7, 8

5

Tiramisù

1, 3, 7, 12

6

Spuma al Vin Santo e cantucci

3, 6, 7, 8, 10, 11, 12

6

**Cestino di frolla con salsa inglese agli agrumi, meringa
all'italiana e frutti di bosco**

3, 5, 7, 8, 12

7

Tortino al cioccolato bianco con salsa al latte e limone

3, 6, 7, 10, 11

6

Sorbetto

1, 3, 5, 7, 8

6

Sgroppino

1, 3, 5, 7, 8, 12

7

Taglio torta

1,5 a persona



DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



BIBITE

Acqua naturale	3
----------------	---

Acqua frizzante	3
-----------------	---

Coca Cola/Coca Cola zero	3
--------------------------	---

Caffè	2
-------	---

Tisane	5
--------	---

Pane	2,5
------	-----

Costo del Coperto/servizio: ovviamente 0€



DI PORTISTA



TRATTORIA DI MARE



I CLASSICI

Unicum	5
Del Capo	5
Jefferson	6
Limoncello	4
Genziana	5
Passito	5
Moscato	5
Grappa berta	7
Ratafia	6

RUM

Zacapa	9
Conte de Cuba	9
Flor de Cana Centenario	9
Dos Maderas px 5+5 Anos	9
Don Papa Baroko	9

WHISKY

Laphroaig 10 Yo	9
Port Askaig Cask Strenght Small Batch	14
Macallan 12 Yo Cherry Oak Cask	18
Yamazakura Blended	11
The Glenlivet 12 Yo	9





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.

POSSIBILITÀ DI AVERLO SENZA GLUTINE.



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

