

DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



CRUDI

Ostrica concava 14		5
Ostrica D'élite Special 14		6
Tartare del giorno, salsa cachi e basilico e finocchio in osmosi* 4		15
Carpaccio del giorno con frutta di stagione* 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		11 l'etto
Scampi 5/10* 2, 12		12,5 l'etto
Scampi 0/5* 2, 12		14,5 l'etto
Gambero rosso Mazara 1a* 2, 12		15 l'etto
Gambero rosso Mazara 2a* 2, 12		13 l'etto
Mazzancolla* 2, 12		12 l'etto
Gambero rosa locale* 2, 12		11 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
Polpo cbt con patata croccante e vinaigrette* 2, 12		14
Moscardino dorato* 1, 14		14
Sauté di cozze 1, 14		14
Panella di ceci, radicchio stufato, cipolla agrodolce e uvetta 1, 12		10
Gambero in crosta di pistacchio, crema di sedano rapa, mela verde e miele* 1, 2, 7, 8, 12		13
Alici panate e gel al limone* 1, 3, 4, 5, 7, 12		13

PRIMI

Risotto alla crema di scampi e gel al prezzemolo* 1, 2, 7, 9, 12		15
Pasta, patate, provola e cozze 1, 7, 9, 14		13
Linguine alla pescatora* 1, 2, 8, 14		15
Spaghettoni vongole e lupini 1, 14		16
Cappellaccio ripieno di baccalà mantecato, brodo di cipolla e cavolo nero* 4, 6, 7, 12		16





SECONDI

Cubotto di tonno glassato con crema di patate alla camomilla e radicchio croccante 4, 6, 7, 12		18
Polpo rosticiato con crema di zucca, lime e salsa verde* 7, 8, 12, 14		20
Grigliata di mare con patate al forno* 2, 4, 12, 14		25
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		6,5 l'etto
Pescato di mare (in base alla disponibilità) 4		9 l'etto

CONTORNI

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



DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



BOAT FOOD

Polpette panate al panko di gamberi, provola e porro con zabaione salato - 4 pz*	12
1, 2, 3, 5, 7, 12	
Crocchette di baccalà con salsa agrodolce - 4 pz*	12
1, 3, 4, 6, 7	
Arancino con ragù di polpo e provola affumicata - 2pz*	9
1, 9, 12, 14	
Polpetta di melanzana, provola e sugo di datterino e basilico - 4pz*	8
1, 3, 7, 9	





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



6,5

Cestino della nonna con crema pasticcera e frutta di stagione

3, 5, 7, 8



7

Tortino al cioccolato fondente con crema all'arancia

3, 6, 8, 12



6

Torta di mele scomposta, con crumble alla vaniglia e mela in infusione con cannella

3, 5, 7, 8, 12



7

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€



DIPORTISTA



TRATTORIA DI MARE



I CLASSICI

Unicum	5
Del Capo	5
Jefferson	6
Limoncello	4
Genziana	5
Passito	5
Grappa Berta	7

RUM

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.



PIATTI DISPONIBILI IN VERSIONE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA. SI PREGA DI COMUNICARLO AL CAMERIERE AL MOMENTO DELL'ORDINE.



VEGETARIANO



SENZA LATTOSIO

ALCUNI PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE DISPONIBILI FRESCHI O ABBATTUTI, IN FUNZIONE DELLE GIORNATE DI PESCA E DELLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO.

