



Bis TROT
del PIRATA²

Proprio come il tesoro,
che il pirata custodisce con tanto amore
nel proprio scrigno,
vi presentiamo il nostro menù.

Vi faremo navigare tra i sapori,
scaturendo sensazioni
ed emozioni.



— CRUDO D'AMARE —

CRUDO DI MARE — 35€

Tre ostriche, tartare di salmone, tartare di tonno, tartare di ricciola & due gamberi rossi.

ALBA SUL MARE — 22€

Due gamberi biondi, sashimi di tonno & tartare di salmone con avocado.

TRILOGY DI TARTARE — 20€

Tartare di tonno, tartare di salmone & tartare di pescato del giorno.

PLATEAU D'OSTRICHE — 30€

Tre ostriche Fin de Claire, due ostriche Special & due ostriche Gillardeau.

— COME TU MI VUOI —

Componi il tuo plateau come vuoi, prezzo al pezzo.

Tartare di Tonno	8€
Tartare di Salmone	6€
Tartare di Ricciola	7€
Gambero biondo	4€
Gambero rosso	6€
Ostriche Fin de Claire	4€
Ostriche Special de France	5€
Ostriche Gillerdau	6€

— ANTIPASTI *di mare* —

FANTASIA DI MARE — 16€

Assaggi caldi e freddi di mare a fantasia dello chef.

POLPO IZI — 16€

Polpo cotto alla griglia, servito su fonduta di pecorino, con pomodorini confit & pane croccante.

TACOS — 15€

Cialda di mais con tartare di salmone, guacamole & philadelphia.

— ANTIPASTI *di terra* —

BLACK ANGUS — 16€

Tartare di Black Angus, chiocciola di mayo al lime & cialda di pane Carasatù.

GRAN TAGLIERE TOSCANO — 14€

Salumi, crostini, pasta frita & pecorino.

— PRIMI PIATTI *di mare* —

TAGLIOLINO ALL'ASTICE — 20€

Pasta fresca con pomodoro pachino bicolore & bisque di crostacei.

SAPORE DI MARE — 15€

Spaghetto allo scoglio, calamari, cozze, gamberi & bisque di crostacei.

IL MAZARA SUL PACCHERO — 22€

Pasta di Gragnano cacio e pepe, con tartare di Mazara ed emulsione di lime.

— PRIMI PIATTI *di terra* —

GRICIA — 14€

Tagliolino su fonduta di pecorino, guanciale croccante & pepe nero.

COLOR BORGOGNA — 17€

Risotto carnaroli con crema alla barbabietola, tartare di manzo & gocce di straciatella di burrata.

— SECONDI PIATTI *di mare* —

TONNO DEL BISTROT — 20€

Tonno pinne gialle scottato con cipolle caramellate.

RE FRITTO — 18€

Gran fritto di calamari & gamberi con chips.

SCOTTAMARINA — 17€

Salmone marinato allo zafferano e scottato con cipolla caramellata, servito con crema di agrumi & gocce di basilico.

— SECONDI PIATTI *di terra* —

TAGLIATA DI MANZO — 20€

Alla griglia - Rucola & grana - Robespierre.
Scaglie di pecorino & tartufo (+3€)

GUANCIA DEL PIRATA — 25€

Guancia di manzo Cbt, con purè di patate al tartufo.

— CONTORNI —

Insalata mista 5€

Verdure grigliate 6€

Patate fritte 5€

Chips di patate 5€

— SOFT DRINKS —

Acqua minerale	2.50€
Acqua frizzante	2.50€
Coca-cola in vetro	3.50€
Coca-cola zero in vetro	3.50€
Estathe pesca in vetro	3.50€
Estathe limone in vetro	3.50€
Schweppes tonica	3€
Schweppes limone	3€

— BIRRE —

Ichnusa ambrata limpida	.5€
Messina cristalli di sale	6€
Bruton bianca	6.50€

Coperto 2.50€

Per la lista allergeni, e eventuali intolleranze
chiedere al personale di sala.

