

## 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 ambra limpida	5€
Messina cristalli di sale	6€
Bruton bianca	6.50€

Coperto 2.50€

# THE MENU



**Bis** TROT  
del PIRATA<sup>2</sup>

171

I prodotti possono essere surgelati all'origine  
in mancanza di reperibilità del prodotto fresco  
o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)  
rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. ce 825/04.

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



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

Vi faremo navigare tra i sapori scaturendo sensazioni  
e emozioni.

# ANTIPASTI

FANTASIA DI MARE\* ————— 16€

Assaggi caldi e freddi di mare a fantasia dello chef.

POLPO IZI\* ————— 14€

Polpo CBT, cotto alla griglia servito con crema eoliana, capperi fritti e mousse di pecorino.

TACOS\* ————— 12€

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

MEDAGLIONE DI BACCALÀ\* — 12€

Medaglione di baccalà, panna acida con emulsione di cipollotto e olio al basilico.

IMPEPATA DI COZZE\* ————— 10€

Cozze, Bruschetta Croccante, Olio Evo.

CARPACCIO DI MANZO ————— 12€

Carpaccio di manzo servito con majo al mojito e fiori di capperi.

GRAN TAGLIERE TOSCANO 12€

Salumi, crostini, pasta fritta & formaggi.

TACOS DI SALUMI ————— 10€

Tacos con salumi a fantasia dello chef.

# CRUDITE

CRUDO DI MARE\* ————— 35€

Tre ostriche, tartare di salmone, tartare di tonno, tartare del pescato del giorno & due gamberi rossi.

TRILOGY DI TARTARE\* ————— 22€

Tartare di tonno con majo allo zafferano e cipolla rossa caramellata.  
Tartare di salmone con Philadelphia, guacamole e mandorle.  
Tartare di gambero biondo con lime, menta e germogli.

## COME TU MI VUOI\*

Componi il tuo plateau come vuoi, prezzo al pezzo.

Tartare di Tonno 8€

Tartare di Salmone 6€

Tartare di pescato del giorno

Gambero biondo 4€

Gambero rosso 6€

Ostriche Gillerdau 6€

# PRIMI

RICCI E ONDE\* ————— 20€

Tagliolino all'uovo mantecato ai ricci di mare.

ABISSI CREMOSI\* ————— 17€

Pacchero con ragù di totano e fonduta di pecorino.

RISOTTO GIN MARE\* ————— 19€

Risotto al Gin Mare, servito con cardamomo, timo, maggiorana, pepe rosa, bisque di gambero, e gambero rosso crudo.

SAPORE DI MARE\* ————— 14€

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

NERO D'ESTATE ————— 18€

Tagliolino pasta fresca con tartufo nero estivo mantecato con burro tartufato.

RESTATE SUL PACCHERO — 10€

Pacchero servito con pomodoro, melanzane e stracciatella di burrata.

GRICIA ————— 14€

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

# SECONDI

TONNO ORIENTALE\* ————— 18€

Cubi di tonno serviti con salsa orientale, fondo bianco e bottarga.

RE FRITTO\* ————— 17€

Gran fritto di calamari, gamberi & patate fritte.

SEPPIA CROCCANTE\* ————— 16€

Seppia grigliata con chutney di cipolla bianca servita con crema di patata viola e zenzero.

TAGLIATA DI MANZO ————— 20€

Alla griglia - Robespierre  
Rucola & grana (+3€) - Tartufo nero estivo a scaglie (+5€).

FILETTO DI MAIALE ————— 14€

Filetto di Maiale CBT, con crema di patate e porcini saltati.

## CONTORNI

Insalata mista 5€ - Verdure grigliate 6€

Patate fritte 5€ - Verdure saltate 6€