

## — 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 & freddi di mare a fantasia dello chef.

**POLPO 171\*** 16€

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

**INSALATA DI MARE** \* 14€

Insalata di mare al vapore con ortaggi di stagione conditi con emulsione di Olio Evo.

**IMPEPATA DI COZZE** \* 10€

Cozze, bruschetta croccante & Olio Evo.

**HUMMUS** 10€

Hummus di ceci con pachino, olive taggiasche & feta.

-SENZA GLUTINE E LATTOSIO-

**GRAN TAGLIERE TOSCANO** 13€

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 & cipolla rossa caramellata. Tartare di salmone con Philadelphia, guacamole & mandorle. Tartare di gambero biondo con lime, menta & 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€
Mazzancolla blu	5€
Ostriche	5€

# PRIMI

**FREGULA SARDA** \* 15€

Pasta di semola di grano duro con trabaccolara di mare.

**ABISSI CREMOSI** \* 17€

Pacchero con ragù di totano & fondata di pecorino.

**RISOTTO AGLI SCAMPI** \* 19€

Risotto carnaroli con gamberi, lime, scampo crudo & stracciatella di burrata.

**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.

**VERDE D'AUTORE** 12€

Pacchero servito con pesto di rucola, stracciatella di burrata & pachino confit.

**GRICIA** 14€

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

# SECONDI

**TONNO BRIAO** \* 18€

Cubi di tonno serviti con spuma di patate & riduzione di vino rosso.

**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 & zenzero.

**FILETTO DI MANZO**

ALLA GRIGLIA 25€

AL PEPE VERDE 28€

ALLA ROBESPIERRE 26€

## — CONTORNI —

Insalata mista 5€ - Verdure grigliate 6€

Patate fritte 5€