

— SOFT DRINKS —

Acqua minerale	2.50€
Acqua frizzante	2.50€
CocaCola in vetro	3.50€
CocaCola 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€

-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.



THE MENU



Bis TROT²
del PIRATA

171

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 IZI* ————— 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€

Paccheri con ragù di totano & fonduta 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€

paccheri serviti con pesto di rucola, stracciatella di burrata & pachino confit.

GRICIA ————— 14€

Tagliolino su fonduta 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€