

**Il Bar dei crudi**

<b>Ostrica</b> Fines de Claires
<b>Ostrica</b> Speciale IT.
<b>Ostrica</b> Speciale FR.
<b>Sandwich di scampi</b> , foie gras, pan brioche e caviale
<b>Ricciola</b> , sedano, mango e bottarga
<b>Tonno rosso</b> del Mediterraneo, acciuga del Cantabrico e cucuncio di Pantelleria
<b>Gamberi rossi</b> di Mazara, maracuja e pepe di Sichuan
<b>Branzino</b> , citronette classica e pinoli tostatati
<b>Capasanta</b> fiammata, uova di salmone e pepe di Giava

<b>Piccola degustazione</b> di crudi
<b>Un assaggio</b> di tutto

**Per iniziare**

<b>Alici del Cantabrico</b> , burro di bufala e pane tostato
<b>Parmigiana</b> di pesce bandiera
<b>Polpo</b> , mayonese alle erbe e friggitelli
<b>Capasanta</b> , crema di lattuga, burrata affumicata e tartufo nero
<b>Calamaro</b> scottato, scarola ripassata, crema di provola e crumble di olive

**Il fritto**

<b>Crocchetta di baccalà</b> , chutney di uva spina e habanero
<b>Fritto</b> del "Barmare"
<b>Polpetta di melanzana</b> , parmigiano, pomodoro fresco, salsa al basilico
<b>Alici fritte</b> , al bacio, salsa alla "Cetarese"

**Primi**

4 cad.	<b>Chicche di patate</b> , lupini, zafferano, limone e cime di rapa	18
4 cad.	<b>Chitarrino</b> bi-color, nero di seppia e spinacino,ricci di mare, limone clorofilla	18
4 cad.	<b>Linguine</b> al rosso di gamberi, stracciatella e tartare di gamberi rossi di Mazara (min x2)	18
18	<b>Plin</b> ripieni di astice e la sua bisque, con pisellini novelli	18

**Main**

	<b>Tonno rosso</b> in crosta scottato, caponatina siciliana e salsa agrodolce	26
32	<b>Dentice</b> , purea di patate e funghi porcini	26
46	<b>Orata</b> , salsa limone, finocchio baby piastrato	24
	<b>Salmone</b> marinato al caffè, biette colorate uvetta e pinoli, salsa arancia e zenzero	24
	<b>Astice</b> alla Catalana "Barmare Style"	28

**Contorni**

12		
16		
18		
18		
16	<b>Caponatina</b> siciliana	5
	<b>Patata</b> in terrina, creme fraiche	5
	<b>Biete</b> colorate uvetta e pinoli	5
	<b>Purée</b> di patate	5
	<b>Funghi porcini</b> saltati in padella	5

Tutti i prodotti serviti crudi subiscono regolare processo di abbattimento

A seconda della reperibilità e della stagione alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Per informazioni circa eventuali allergeni presenti nei piatti si prega di rivolgersi al personale di sala

\* Prodotto surgelato all'origine

WI FI: food heroes Password: heroes 2018

