



Il Bar dei crudi

Ostrica Fines de Claires	4
Ostrica Speciale IT.	4
Ostrica Speciale FR.	4
Sandwich di scampi , foie gras, pan brioche e caviale	4
Ricciola , sedano, mango e bottarga	18
Tonno rosso del Mediterraneo, sarda affumicata e cucuncio di Pantelleria	18
Gamberi rossi di Mazara, maracuja e pepe di Sichuan	18
Branzino , citronette classica e pinoli tostati	16
Capasanta fiammata, uova di salmone e pepe di Giava	18
Piccola degustazione di crudi	32
Un assaggio di tutto	46

Per iniziare

Alici del Cantabrico , burro di bufala e pane tostato	12
Triglia scottata , pappa al pomodoro e spuma di mozzarella	16
Polpo , mayonese alle erbe e friggitelli	18
Capasanta , crema di piselli, burrata affumicata e tartufo nero	18
Calamaro scottato, scarola ripassata, crema di provola e crumble di olive	16

Il fritto

Crocchetta di baccalà , chutney di mela fuji e zenzero	12
Fritto del "Barmare"	16
Polpetta di melanzana , parmigiano, pomodoro fresco, salsa al basilico	10
Alici fritte , al bacio, salsa alla "Cetarese"	12



Primi

Chicche di patate , lupini, zafferano, limone e cavolo romanesco	18
Tagliatelle , rosso di gamberi, guanciale e straccitella	18
Spaghetto , cacio pepe e ricci di mare (min x2)	18
Plin di astice, la sua bisque e funghi porcini	18

Main

Tonno rosso in crosta scottato, caponatina siciliana e salsa agrodolce	26
Ombrina , crema di zucchine trombetta, cipollotto brasato e fiore di zucca	26
Orata , salsa limone, finocchio baby piastrato	24
Astice alla Catalana "Barmare Style"	28

Contorni

Caponatina siciliana	5
Patata in terrina, creme fraiche	5
Biete colorate uvetta e pinoli	5
Pomodorini datterini in insalata	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

