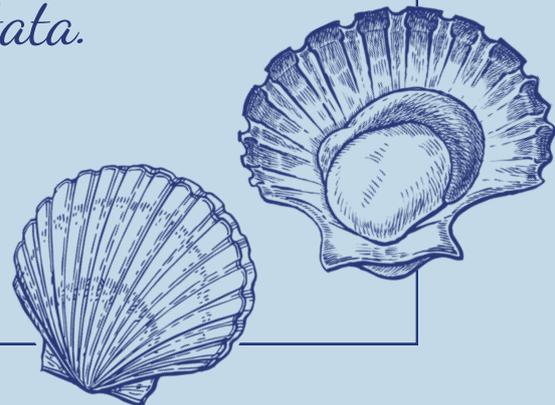


RELUCCI *Bistrot*

MENU

Di giorno pescheria e gastronomia, di sera bistrot moderno in cui lasciarsi cullare fra le onde.

Un ambiente curato e una selezione di ricette creative che esaltano la freschezza e la qualità dei nostri prodotti, per farti assaporare il mare da una prospettiva inaspettata.



CRUDI DI MARE

Degustazione di crudi €38

2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]

Gambero rosso di Mazara del Vallo [2] €6/pezzo

Scampo reale [2] €6/pezzo

Mazzancolla Sicilia [2] €5/pezzo

Carpaccio o tartare €15

In base alla disponibilità del giorno [3]

Frutti di mare

In base alla disponibilità del giorno

SELEZIONE DI OSTRICHE

Ostrica speciale Gillaudeau N3 (Francia - Marennes Oléron) €5/pezzo

Note di gusto: Croccante e suadente al morso, iodata e persistente con un finale dolce [4]

Ostrica speciale Krystale N2 (Francia - Normandia) €5/pezzo

Note di gusto: Croccante e polposa al morso, sapidità medio-alta con una vena pepata sul finale [4]

Ostrica speciale Brian Prieur N3 (Francia - Arcachon) €5/pezzo

Note di gusto: Croccante e compatta, dolcezza spiccata e persistente [4]

Altre qualità in base alla disponibilità del giorno

I prodotti ittici serviti crudi, ad eccezione dei frutti di mare, sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento preventivo. I frutti di mare sono serviti vivi al momento del consumo.

ANTIPASTI

Polpo alla Galiziana €16

su ring di patate duchessa dorate e croccanti [4, 8, 10]

Capesante €18

su riduzione di lupini al vermouth e vongole veraci [4, 8, 10]

Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo €18

frutto della passione, lime, bacche di pepe rosa e spuma di burrata affumicata [2, 10]

Insalata di mare a diverse temperature €16

gamberoni, calamari spillo, cannolicchi, capasanta, salicornia e verdure di stagione [2, 4, 10]

Cestini di pasta fillo al forno con carpaccio di baccalà e aringa affumicati €15

spuma di patate, salsa bernese e cipolla marinata in aceto di lamponi [1, 3, 8, 10, 13]

PRIMI

Caramelle ripiene di storione salsa al burro salato e caviale Giaveri siberiano [1, 3, 10, 13]	€30
Spaghetti grano Matt Felicetti ai ricci di mare [1, 3, 4, 12]	€20
Paccheri Felicetti con triglia arrostita su bisque di gamberi rossi [1, 2, 3]	€18
Passatelli romagnoli, scampi e la loro salsa su crema di parmigiano e tartufo nero pregiato [1, 2, 3, 4, 8, 10, 13]	€24
Riso Acquerello con carpaccio di branzino funghi gialletti, carciofi e stracciatella [3, 10]	€20

SECONDI

Tonno in crosta di tarallo alla curcuma con mozzarella tiepida su crema leggera di barbabietola [1, 3, 7, 10]	€20
Calamaro croccante e tartare di calamaretto spillo crudo di carciofi, crema di nocciole salate e castagne, cime di rapa [4, 6, 8, 10, 13]	€22
La nostra frittura mista con calamari, gamberi e fiore di zucca ripieno [1, 2, 3, 10]	€18
Polenta morbida e moscardino croccante zuppa di pesce ripassata e lenticchie beluga [3, 4, 8]	€20
Pescato del giorno al forno o alla griglia prezzo in base alla disponibilità del giorno	

DOLCI

Millefoglie croccante, gelato al fior di latte e gocce di cioccolato [1, 10, 13]	€6
Tiramisù scomposto [1, 10, 13]	€6
Sorbetto di nostra produzione [8]	€6
Mascarpone con salame al cioccolato bianco e pistacchio [1, 10, 13]	€8

COPERTO €3

Allergeni

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Pesce, 4. Molluschi, 5. Arachidi, 6. Frutta a guscio,
7. Soia, 8. Solfiti, 9. Lupini, 10. Latticini, 11. Senape, 12. Sedano, 13. Uova, 14. Sesamo