



Dalla freschezza del pesce appena pescato, al pregiato processo di frollatura, al profumo inebriante dei vini, da Macelleria di Mare, ogni gusto è una scoperta che ci permette di navigare tra le mille sfumature della tradizione napoletana scoprendo i tesori preziosi del nostro mare.

Perchè frolliamo il nostro pesce?

Perchè la frollatura è fondamentale per garantire che il pesce risulti morbido e succulento al palato.

La frollatura richiede pazienza e capacità di attendere mentre il processo di trasformazione avviene sotto la superficie.

Questo processo ci insegna che il tempo non è un nemico da combattere, ma un alleato prezioso da preservare.

Nella cucina come nella vita.

Menu Degustazione

entrèe di benvenuto
selezione di 3 tapas

primo
lardiaia di tonno

secondo a scelta:
polpette di spigola al ragù
parmigiana di melanzane

dolce della casa

acqua e coperto incluso

35€

Menu Frollati

entrèe di benvenuto

tris di tartare frollata 5 giorni,
selezione di carpaccio frollato 5 giorni

primo

pacchero con ricciola e frutti di mare

secondo

bocconcini di tonno alla vaccinara

dolce della casa

pairing di 2 calici in abbinamento alle portate

acqua e coperto inclusi

55€

Cruditè

Il Crudo

1 scampo, 1 gambero
2 ostriche, 4 taratufi

35€

Il Grand Plateau di Crudi

2 scampi, 2 gamberi
2 ostriche, 4 taratufi
10 gr caviale

60€

Pane Tostato

con burro di Normandia e alici del mar Cantabrico

15€

I Nostri Crudi di Mare

ostrica special gillardeau

5€ cad.

specialità di ostriche selezionate dallo chef

5€ cad.

gambero rosso di Mazara del Vallo

12€

scampi

12€

taratufi grandi

3€

#MDM

le Nostre Tartare

fiore di spigola

80gr tartare di spigola frollata 5 giorni,
rucola liquida e concassé di pomodorini

12€

passione e sentimento

80gr tartare di salmone frollato 5 giorni,
gel al passion fruit e composta alla mela annurca

12€

peperone sbottonato

80gr tartare di tonno frollato 5 giorni con crema di
peperoni, salsa mozzarella, olive nere di Gaeta disidratate
e filetti di alici del Cantabrico

12€

selezione tris di tartare del giorno

18€

selezione dei nostri carpacci e tartare del giorno

23€

i Nostri Antipasti

selezione di 5 tapas

15€

tris di mini bun

genovese di mare, polpetta al ragù di mare e tartare del giorno

13€

polpette al ragù di mare

8€

insalata di mare

12€

sauté di frutti di mare

15€

gamberi impanati al panko con salsa rosa

7€

parmigiana di pesce spada

7€

cuore di baccalà con friarielli

12€

#MDM

I Nostri Primi

spaghettoni quadrati alle vongole

16€

risotto alla pescatora

minimo 2 porzioni 18€

mezzanelli con genovese di mare

14€

lardia di tonno

15€

chiedi il primo del giorno al personale di sala

i Nostri Secondi

bocconcini di tonno alla vaccinara

14€

calamaro ripieno di scarole, pinoli e olive nere

16€

spiedino di mare: calamaro, pesce spada e salmone alla griglia

13€

hamburger di tonno grigliato con contorno di stagione

10€

frittura gamberi e calamari

15€

frittura di alici

8€

fish and chips

10€

grigliata di pesce spada, gamberone e calamaro

20€

Spigola - Pezzogna - Pescato del giorno

Al forno - al vapore - al quazzetto

prezzo al kg (20 min di attesa)

i Nostri Contorni

insalata di stagione

4€

verdure grigliate

4€

il Menu Bambino

mini bun panko

4€

gnocco alla sorrentina o penne al pomodoro

5€

fish and chips

10€

Menù completo con bibita

15€

i Nostri Dolci

dolce del giorno

€7

duetto

€7

cuore caldo al pistacchio o al cioccolato

€7

le Bibite

acqua San Benedetto 0.75 cl.

3€

acqua Cutolo 0.75 cl.

3€

caffè

1€

amari chiedi al personale di sala

#MDM



coperto.

3€



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO