

#MDM



menu





**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*

# CRUDI

**80.<sup>00</sup>** **Gran Plateau di Crudi**  
2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche, 2 taratufi,  
2 tartare, caviale 10g

**45.<sup>00</sup>** **Plateau di Crudi**  
2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche, 2 taratufi

**04.<sup>50 CAD.</sup>** **Selezione di Ostriche**

**09.<sup>00 CAD.</sup>** **Gambero Rosso**

**09.<sup>00 CAD.</sup>** **Scampo**

**03.<sup>00 CAD.</sup>** **Taratufi**

# TARTARE E CARPACCI

15.<sup>00</sup> ~~80GR.~~ **Tartare di Tonno**  
con mayo al basilico e pomodoro confit

16.<sup>00</sup> ~~80GR.~~ **Tartare di Ricciola**  
con limone e mayo alla menta

22.<sup>00</sup> **Tartare di Scampo**  
con pera in consistenza

12.<sup>00</sup> ~~80GR.~~ **Tartare di Salmone**  
con guacamole

22.<sup>00</sup> **Tris di Tartare**  
fantasia dello chef

22.<sup>00</sup> **La mia Caprese**  
battuto di gambero con mozzarella, pomodoro e basilico

16.<sup>00</sup> **Carpaccio di Ricciola o Pezzogna**  
con zucchine alla scapece

15.<sup>00</sup> **Carpaccio di Tonno**  
guarnizione a discrezione dello chef

16.<sup>00</sup> **Tagliatella di Calamaro**  
alla scapece

16.<sup>00</sup> **Il nostro Salume di Mare**

# TAPAS...

10.<sup>00</sup> **Two Mini Bun**  
fantasia dello chef

12.<sup>00</sup> **Pane, Burro e Alici del Cantabrico**

22.<sup>00</sup> **Pane, Burro e Caviale**

14.<sup>00</sup> **Baccalà in Tempura**  
con pomodorini, olive e capperi

12.<sup>00</sup> **Peperone Ripieno**  
con alici e salsa pecorino

13.<sup>00</sup> **Polpettina di Spigola**  
con coulis giallo e limone

18.<sup>00</sup> **Selezione 5 Tapas**  
variano in base alla stagionalità e alla reperibilità  
delle materie prime

# & MORE

16.<sup>00</sup> **Insalata di Polpo**

16.<sup>00</sup> **Polpo alla Siciliana**

08.<sup>00</sup> **Parmigiana di Zucchine**  
con gamberi e besciamella

08.<sup>00</sup> **Gamberoni al Panko**  
con salsa rosa

18.<sup>00</sup> **Special Sauté di Frutti di Mare**

10.<sup>00</sup> **Impepata di Cozze**



ON BOARD

DARD



# PRIMI

18.<sup>00</sup> — Spaghetti alle Dongole Veraci

23.<sup>00</sup> — Calamarata alla Pizzaiola di Scampi

20.<sup>00</sup> — Raviolo Ripieno di Bufala  
con calamari e caffè

23.<sup>00</sup> — Risotto alla Pescatora  
\*minimo 2 persone

22.<sup>00</sup> — Spaghettoni alla Chitarra  
con riccio di mare

— — Primo del Giorno  
in base al pescato

# SECONDI

18.<sup>00</sup> Frittura di Gamberi e Calamari

12.<sup>00</sup> Frittura di Alici

15.<sup>00</sup> Frittura di Paranza

24.<sup>00</sup> Scampi al Vapore

22.<sup>00</sup> Tagliata di Tonno  
con peperoncini verdi e tris di pomodorini

22.<sup>00</sup> Grigliata Mista  
spada, calamaro, gambero

25.<sup>00</sup> Ricciola con la sua Demi-glace

—.<sup>00</sup> Pescato del Giorno  
al sale / guazzetto / forno (attesa 20 min)



# CONTORNI

05.<sup>00</sup> **Insalata Verde**

05.<sup>00</sup> **Ortaggi Grigliati**

05.<sup>00</sup> **Contorno di Stagione**

# DOLCI

08.00            **Cheesecake al Limone**

08.00            **Scomposta**

08.00            **Duetto**



coperto  
3€



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM



2K25



CORSO ITALIA, 46  
CARDITO (NA)  
081 18 28 23 86

© [gialoswitch.com](http://gialoswitch.com)