



B I S T R O T

de Mar



Antipasti / Starter

Insalata di mare
con seppie, piovra, gamberi, cozze,
vongole e verdure marinate
*seafood salad with cuttlefish,
octopus, prawns, mussels, clams and
marinated vegetables*
17,50

Pepata di cozze
con pomodoro pachino e crostone
di pane bruschettato
*sautéed mussels with tomato pachino
and croutons*
12,00

**Carpaccio di salmone
affumicato in casa** con insalatina
croccante, crudité di verdure di
stagione e fiori eduli
*homemade smoked salmon carpaccio
with crispy salad, seasonal vegetable
crudité and edible flowers*
14,00

Battuta di manzo 150 gr
leggermente condita con verdure
marinate
*beef tartare 150gr with marinated
vegetables*
15,00

**Hummus di ceci con falafel e
pomodori infornati**
*chickpea hummus with falafel and
baked tomatoes*
12,00

fresh &
homemade
products

Primi / First course

Spaghetti al pomodoro e basilico
spaghetti with tomato sauce and basil
10,00

Bigoli freschi allo scoglio
*fresh bigoli pasta with seafood and
tomato sauce*
19,00

Spaghetti alle vongole
spaghetti with clams
18,00

**Mezzi paccheri freschi
con pomodoro e basilico,
melanzane e stracciatella**
*half fresh paccheri with tomato and
basil eggplant and stracciatella*
14,00

Lasagna alla bolognese
lasagna bolognese
12,00



Secondi

Second course

**Tentacolo di piovra
grigliato in teriyaki**
con verdure di stagione
*octopus grilled in teriyaki with
seasonal vegetables*
19,00

**“Scartosso” misto di pesce e
verdure**
con polenta
fried fish and vegetables with polenta
21,00

Tagliata di tonno al sesamo
con insalatina croccante e
pomodorini gialli
*tuna steak with sesame with
crunchy salad and yellow tomatoes*
22,00

Roast beef all'inglese
con scarola riccia e olive taggiasche
*roast beef with curly escarole and
taggiasche olives*
16,00

Tagliata vegana
con insalata di rapa rossa
vegan steak with red turnip salad
15,50

Pizza gourmet!!

Margherita

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano,
basilico *San Marzano tomato, fiordilatte campano,
basil*
9,00

Capricciosa

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano, funghi
champignon, prosciutto cotto, carciofini
*San Marzano tomato, fiordilatte campano, fresh
champignon mushrooms, ham, artichokes*
12,00

Prosciutto e Funghi

pomodoro San Marzano, prosciutto cotto,
funghi champignon freschi
San Marzano tomato, ham, fresh mushrooms
11,00

Viennese

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano,
würstel
*San Marzano tomato, fiordilatte from
Campania, würstel*
11,00

Diavola

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano,
salsiccia piccante Pezzente materano
*San Marzano tomato, fiordilatte campano,
spicy sausage Pezzente materano*
11,50

Vegetariana

fiordilatte campano, verdure di stagione,
pomodorini confit e olio alla menta
*fiordilatte from Campania, seasonal vegetables,
confit tomatoes and mint oil*
12,00

Patate e Guanciale

fiordilatte campano, patate lesse,
guanciale affumicato
fiordilatte campano, boiled potatoes, smoked bacon
12,00

Acciughe e Capperi

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano,
acciughe di Sciacca "dissalate da noi" e capperi
*San Marzano tomato, fiordilatte from Campania,
Sciacca anchovies "desalted by us" and capers*
13,00

Carciofi e Guanciale

fiordilatte campano, carciofini, guanciale affumicato
fiordilatte campano, artichokes, smoked pork cheek
12,00

Tonno e Cipolla

pomodoro San Marzano, fiordilatte campano,
tonno, cipolla di Tropea
*San Marzano tomato, fiordilatte campano, tuna,
Tropea onion*
11,00

Pizza Capocollo e stracciatella

fiordilatte campano, stracciatella pugliese, capocollo
piacentino
*fiordilatte Campania, stracciatella Apulian, capocollo
piacentino*
13,00

Pizza Prosciutto e stracciatella

fiordilatte campano, prosciutto cotto, stracciatella,
emulsione di senape
*fiordilatte campano, ham, stracciatella, mustard
emulsion*
12,00

Tiramisù classico

Crostata di frutta *fruit tart*

Frutta fresca *fresh fruit*

Sacher monoporzione
con crema inglese alla vaniglia
sacher with vanilla custard

Bussolà Veneziani con vino dolce
cookies with sweet wine

dessert
6,00€

