ittico

"Senza la partecipazione del cuore, non c'è gioia alla tavola."

A. Brillat-Savarin

MENU DEGUSTAZIONE

Percorso condiviso per l'intero tavolo (minimo 2 ospiti), il prezzo indicato è a persona.

PROFONDO BLU — 65

Un viaggio in 6 atti tra cotture d'autore, consistenze croccanti e sfumature di mare.

BENVENUTO A BORDO

Coperto, servizio e cestino di pane — 4

i t t i c o

SELEZIONE DI CRUDI DELLO CHEF VOTTERO

Crudo 3.0 [2,12,14,9,4] — **25**

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, spaghetti di calamari al lime, carpaccio di ricciola marinata

Per completare l'esperienza... — **6/pz**

Ostriche Gillardeau [14]

Scampi Labadie [2,12]

Capesante [14,12]

Mazzancolle [2,12]

ittico

GLI ANTIPASTI

SUPERBAO [1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12] — **14**

Bao al vapore, baccalà mantecato, gambero croccante in tempura e spuma soffice di patate e cipolla

Kraken [14,7,12] — **16**

Carpaccio di polpo, burratina pugliese, insalata di pomodori, cenere di porri e gel di limone

Chips&Fish [2,3,6,12,11] — **15**

Frittelle di gamberi in carta di riso con salsa Ittico

Tonno fra le nuvole 2.0 [4,7,12] — **20**

Tonno rosso, crème fraîche, spuma di patate e cipolla, polvere di capperi

ittico

I PRIMI

Rosso di Sera [1,2,3,9] — **24**

Paccheri con astice ai tre pomodori

La Genovese del Mari..naio [1,3,4] — **16**

Spaghetto al torchio con genovese di tonno a lenta cottura

Notte Sicula [1,4,14,12] — **18**

Omaggio al Maestro Giuseppe Garofalo

Maccheroncini neri al torchio, sarde, pomodorini secchi, uvetta, pinoli tostati e *muddica atturrata*

Peccato di mare [1,2,3,4,7,14] — **22**

Passatelli in bisque di gamberi rossi, tartare di gamberi rossi crudi e stracciatella

ittico

I SECONDI

Il Mare nell'Orto [1,4,7,9,12] — **24**

Ombrina arrosto su finocchio fondente e crema di zucca

Omaggio al Sol Levante [1,4,6,11] — **22**

Tonno tataki con spaghetti di verdure e salsa teriyaki all'arancia

Il Contadino e il Mare [1,4,7,14] — **22**

Calamaro farcito con patate e lardo, ciuffi fritti, fondo al nero di seppia e olio verde

Fritto d'Autore [1,2,14,12,5] — **19**

Gran fritto di calamari, gamberi e verdure

Alghero [2,9] — **60** a persona

Catalana di astice, scampi e gamberi
(minimo per 2 persone)

ittico

SE NON HAI VOGLIA DI MARE...

Bologna è una regola [1,3,7] **22**

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano DOP con pop parm

L'Attesa [9,12,7] **25**

Guancia di manzo brasata al Barbera di Cesare Corazza e purea
di sedano rapa

ittico

DESSERT

Zabaione Gold [3,12,7,1] — **7**

Zabaione gratinato ai frutti di bosco

Amazzonia [8,7,3,1,6] — **9**

Cremoso al maracuja e mandorle pralinate

Shock-olato [7,6,8] — **9**

Ghiacciata di zenzero con cioccolato caldo

Gelato [7,3,8,6] — **7**

ittico

INFORMATIVA ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Ai sensi del **Regolamento UE 1169/2011**, siamo a vostra disposizione per fornire ogni informazione in merito agli ingredienti e alle sostanze presenti nelle nostre preparazioni che possono provocare allergie o intolleranze.

Per qualsiasi dubbio o specifica esigenza alimentare, vi preghiamo di rivolgervi direttamente al nostro personale di sala, che sarà lieto di assistervi e fornirvi la documentazione completa sugli ingredienti.

(1)GLUTINE

(2)CROSTACEI

(3)UOVA

(4)PESCE

(5)ARACHIDI

(6)SOIA

(7)LATTICINI

(8)FRUTTA A GUSCIO

(9)SEDANO

(10)SENAPE

(11)SESAMO

(12)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(13)LUPINI

(14)MOLLUSCHI

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La nostra cucina seleziona solo materie prime d'eccellenza. In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce servito crudo potrebbe aver subito un trattamento di abbattimento termico rapido o essere surgelato all'origine nel rispetto delle normative vigenti (**Regolamento CE 853/2004**).