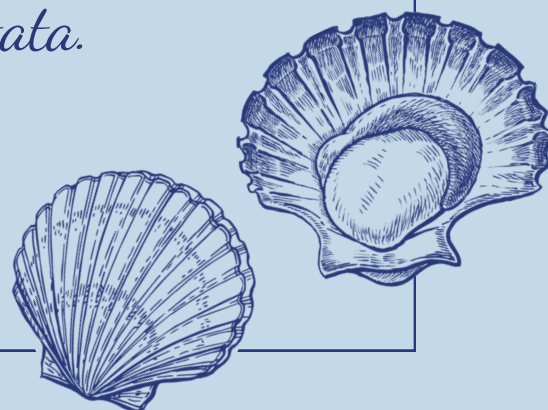


# RELUCCI *Bistrot*

## 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** €42  
2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]

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

**Scampo reale Sicilia** [2] €9/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 Les Parcs de l'Imperatrice 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

**Cuore di baccalà** €16  
avvolto in carpaccio di polpo, crema di peperoni e kimchi, croccante di polpo [1, 4, 10, 13]

**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]

**Ceviche de pescado alla peruviana** [3, 12] €15

## PRIMI

|                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Bottoni ripieni cacio e pepe su riduzione di cozze,</b><br>la loro polpa e crudités di piselli [1, 4, 10, 13]                                  | €18 |
| <b>Spaghetti grano Matt Felicetti ai ricci di mare</b> [1, 4, 12]                                                                                 | €20 |
| <b>Tagliolino verde al basilico con dentice,</b><br>bisque di gamberi e nocciole tostate [1, 2, 3, 6, 10, 12]                                     | €18 |
| <b>Passatelli romagnoli con vongole veraci, canocchie dell'Adriatico</b><br>e crescione di mare [1, 4, 8, 10, 13]                                 | €18 |
| <b>Riso Acquerello con tartare di scampi siciliani,</b><br>crema di zucchine novelle, burro allo zafferano e gamberi bianchi fritti [1, 2, 8, 10] | €20 |

## SECONDI

|                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tonno in crosta di tarallo alla curcuma</b><br>con mozzarella tiepida su crema di finocchietto selvatico [1, 3, 7, 10]            | €20 |
| <b>Calamaro sabbato e tartare di calamari spillo</b><br>su crema di uova e insalata [3, 13]                                          | €20 |
| <b>La nostra frittura mista</b><br>con calamari, gamberi e fiore di zucca ripieno [1, 2, 3, 10]                                      | €18 |
| <b>Trancio di ricciola pescata del Mediterraneo,</b><br>insalata riccia e ricci di mare su ristretto di guazzetto di pesce [3, 4, 8] | €22 |
| <b>Pescato del giorno al forno o alla griglia</b><br>Prezzo in base alla disponibilità del giorno                                    |     |

## DOLCI

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cheesecake strapazzata</b><br>con frutti di bosco [1, 10, 13] | €6 |
| <b>Tiramisù scomposto</b> [1, 10, 13]                            | €6 |
| <b>Sorbetto di nostra produzione</b> [8]                         | €6 |
| <b>Mousse al lime su crumble di brownie</b> [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