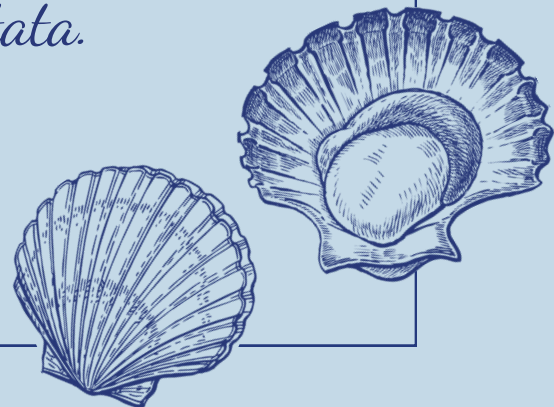


# RELUCCI *Bistrot*

## 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** €34  
2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]

**Gambero rosso di Mazara del Vallo** [2] €4/pezzo

**Scampo reale** [2] €5/pezzo

**Mazzancolla Sicilia** [2] €3/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 Gillardeau 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** €14  
avvolto in carpaccio di polpo, crema di peperoni e kimchi, croccante di polpo [1, 4, 10, 13]

**Capesante** €16  
su riduzione di lupini al vermouth e vongole veraci [4, 8, 10]

**Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo** €15  
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] €14

## PRIMI

<b>Bottoni ripieni di cacio e pepe</b> su riduzione di cozze di fondale e crudités di piselli [1, 4, 10, 13]	€16
<b>Spaghetti grano Matt Felicetti ai ricci di mare</b> [1, 4, 12]	€18
<b>Tagliolino verde al basilico con dentice,</b> bisque di gamberi e nocciole tostate [1, 2, 3, 6, 10, 12]	€18
<b>Passatelli romagnoli con vongole veraci, canocchie dell'Adriatico</b> e crescione di mare [1, 4, 8, 10, 13]	€16
<b>Riso Acquerello con tartare di scampi siciliani,</b> crema di zucchine novelle e burro allo zafferano [2, 8, 10]	€18

## SECONDI

<b>Tonno in crosta di tarallo alla curcuma</b> con mozzarella tiepida su crema di finocchietto selvatico [1, 3, 7, 10]	€20
<b>Calamaro sabbato e tartare di calamari spillo</b> su crema di uova e insalata [3, 13]	€18
<b>La nostra frittura mista</b> con calamari, gamberi e fiore di zucca ripieno [1, 2, 3, 10]	€16
<b>Trancio di ricciola pescata del Mediterraneo,</b> insalata riccia e ricci di mare su ristretto di guazzetto di pesce [3, 4, 8]	€20
<b>Pescato del giorno al forno o alla griglia</b> Prezzo in base alla disponibilità del giorno	

## DOLCI

<b>Cheesecake strapazzata</b> 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>Gelato fiordilatte e fichi freschi caramellati</b> [10]	€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.