

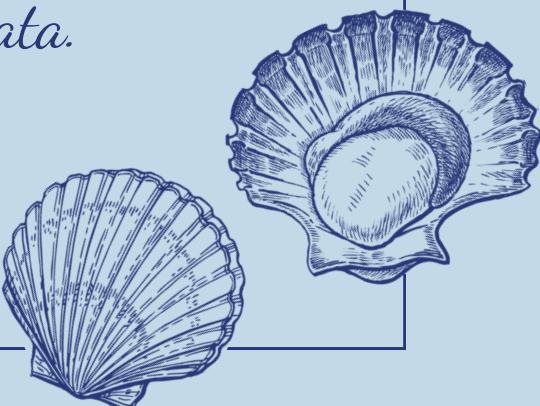
REFILUCCI

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

2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle e carpaccio del giorno [2, 3]

€38

Gambero rosso di Mazara del Vallo [2]

€6/pezzo

Scampo reale Irlanda [2]

€7/pezzo

Mazzancolla Sicilia [2]

€5/pezzo

Carpaccio o tartare

In base alla disponibilità del giorno [3]

€15

Frutti di mare

In base alla disponibilità del giorno

SELEZIONE DI OSTRICHE

Ostrica speciale Gillardeau N3 (Francia - Marennes Oléron)

Note di gusto: Croccante e suadente al morso, iodata e persistente con un finale dolce [4]

€5/pezzo

Ostrica speciale Krystale N2 (Francia - Normandia)

Note di gusto: Croccante e polposa al morso, sapidità medio-alta con una vena pepata sul finale [4]

€5/pezzo

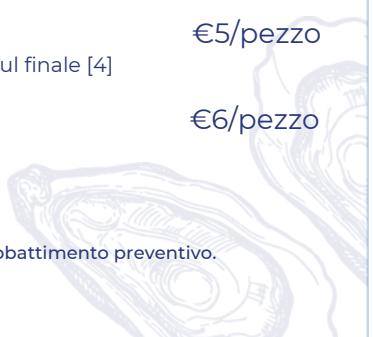
Ostrica speciale Diomedea N3 (Italia - Parco del Gargano)

Note di gusto: Croccante e polposa, ingresso iodato e finale dolce [4]

€6/pezzo

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



Polpo alla Galiziana

su ring di patate duchessa dorate e croccanti [4, 8, 10]

€16

Capesante

su riduzione di lupini al vermouth e vongole veraci [4, 8, 10]

€18

Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo

brunoise di pera, spuma di Brie al timo, grissino sbriciolato e gel agli agrumi [2, 10]

€20

Insalata di mare a diverse temperature

gamberoni, seppie, cannolicchi, capasanta, salicornia e verdure di stagione [2, 4, 10]

€16

Sinfonia di saperi

Baccalà mantecato e carpacci marinati di nostra produzione con le loro salse [1, 3, 8, 10, 13]

€15



PRIMI



Tortelli ripieni di triglia ai due pomodori	€20
concentrato di acqua pazza, emulsione fresca di basilico e prezzemolo, perle di aceto balsamico [1, 3, 12, 13]	
Spaghetti grano Matt Felicetti ai ricci di mare [1, 3, 4, 12]	€22
Mezze maniche Il Cappelli Felicetti all'astice	€28
la sua bisque e pomodorini confit [1, 2, 3]	
Passatelli romagnoli con vongole lupino e cozze	€20
su crema di pecorino di Brisighella [1, 3, 4, 8, 13]	
Bouillabaisse marsigliese	€22
zuppa tradizionale con pesci di scoglio e crostacei, brodetto aromatico e crostini dorati [1, 2, 3, 4, 8, 13]	
Risotto Oh Puglia Mia	€22
riso Acquerello, patate e cozze in tre consistenze [3, 4]	

SECONDI



Tonno in crosta di tarallo alla curcuma	€22
con mozzarella tiepida su crema di peperone giallo arrostito [1, 3, 7]	
Calamaro scottato su crema di broccoli e alici del cantabrico	€22
tartare di calamaretto, polvere di olive, cavoletti croccanti e carote baby [3, 4, 8]	
Rana pescatrice ai profumi di bosco	€24
coda di rosso su vellutata di patate alla parigina, funghi porcini e fonduta di Roquefort [3, 13]	
La nostra frittura mista	€18
con calamari, gamberi e supplì di mare [1, 2, 3, 4, 10]	
Pescato del giorno al forno o alla griglia	
prezzo in base alla disponibilità del giorno	

DOLCI



Oltre il tiramisù [1, 10, 13]	€8
Un bacio dal Sudamerica [1, 5, 6, 10]	€10
Non chiamatemi zuppa inglese [1, 8, 10, 13]	€8
Evoluzione di cheesecake con frutta di stagione [1, 8, 10]	€8
Sorbetto di nostra produzione [8]	€6

COPERTO € 2,50



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