



MACALLÈ
SAPORI DAL MARE

Crudité

Tartare di tonno, avocado, arancia, pistacchio € 18,00
4 - 5 - 8

Tagliatella di seppioline, fave, piselli, asparagi al profumo di vaniglia € 16,00
13 - 14

Carpaccio di polpo su spuma di patate con dadolata di peperoni in agrodolce € 16,00
7 - 14

Carpaccio di gambero rosso, crostacei, frutti rossi € 22,00
7 - 14

Varietà di 4 ostriche , gin tonic € 25,00
14

Ceviche di scorfano all'arancio, crema di finocchi, topinambur € 18,00
4

Crudo di branzino in doppia consistenza: carpaccio e tartare € 20,00
4

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Antipasti Freddi

Acciughe del mar del Cantabrico con burro d'alpeggio e focaccia calda € 18,00
1-4-7

Affumicati e marinati: salmone marinato agli agrumi, € 18,00
spigola marinata in polvere di rapa rossa e lime, spada affumicato al
legno di faggio, ricciola affumicata al finocchietto e paprika
4-8-13

Quenelle di baccalà mantecato su cips di riso venere, € 16,00
sua pelle soffiata, confettura di cipolla di Tropea, zeste di limone
4-7

Catalana Macallè su tris di riso multicolor agrumato, € 18,00
finocchi, zucchine alla menta
2-4

Delicata di mare al vapore con misticanza, frutti di stagione € 22,00
2-4-14

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Antipasti Caldi

Mazzancolle crema di ceci, acqua faba, crumble al rosmarino
2 € 20,00

Guazzetto di crostacei e molluschi, salsa di pomodori arrosto
(in base alla disponibilità del pescato)
2 - 4 - 14 € 22,00

Baccalà in panko, brunoise di verdure in agro, maio di cipolla di Tropea
1 - 4 - 8 € 16,00

Tataki di tonno, confettura di melanzana, capuliatto
4 - 10 - 11 € 16,00

Triglia farcita, scarola, olive taggiasche, capperi di Pantelleria,
su crema di cardamomo, topinambur croccante
4 - 7 € 16,00

Focaccia leggera di soia e riso servita calda con olio e rosmarino
1 € 7,00

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Primi Piatti

Risotto frutti di mare , fiori di zucca e lime (minimo 2 persone) € 20,00
2 - 4 - 12 - 14

Tagliatelle, vongole dell'Adriatico, scampi, carciofi, zeste di limone € 20,00
1 - 14

Paccheri all'astice pomodorini multicolor e asparagi € 25,00
1-2

Spaghetti quadrati al ragù di scorfano e profumo di centerba € 20,00
1 - 4

Ravioli di burrata, crudité di crostacei al lime, sua bisque € 20,00
1 - 2 - 7

Timballino di crepe con scampi e fiori di latte € 18,00
1 - 2 - 7

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Secondi Piatti

Baccalà in crosta di pistacchi , peperoni caramellati, taccole al vapore € 20,00
4 - 8

Spigola farcita con gamberi rosa, fiori di zucca, milleveli di patate croccanti € 22,00
1 - 2 - 4

Polpo rosticiato , cavolo viola in latte di soia , verdure di stagione, € 20,00
pomodorini confit
14

Frittura mista, pesce sfilettato, crostacei, molluschi, verdure in tempura € 22,00
1 - 2 - 4 - 14

Pescato del giorno S.Q.
4 - 14

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Contorni

Verdure all'olio ripassate € 7,00

Insalata mista € 7,00

Patate e rosmarino € 7,00

Pane, coperto e servizio

Selezione di grissini e lievitati artigianali di nostra produzione, preparati con farine selezionate e differenti lavorazioni € 3,50

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



Percorso degustazione con crudite'

Ceviche di scorfano all'arancio, crema di finocchi, topinambur

Tartare di tonno, avocado, arancia , pistacchio

Tagliatella di seppioline, fave, piselli, asparagi al profumo di vaniglia

Catalana Macallè su tris di riso multicolor agrumato, finocchi, zucchine alla menta

Triglia farcita, scarola, olive taggiasche, capperi di Pantelleria,
su crema di cardamomo, topinambur croccante

Tagliatelle, vongole dell'Adriatico, scampi, carciofi, zeste di limone

Spigola farcita con gamberi rosa, fiori di zucca, milleveli di patate croccanti

Dessert della casa

85,00 euro

Vini in abbinamento: Marramiero trebbiano – cerasuolo – montepulciano



Percorso degustazione

Catalana Macallè su tris di riso multicolor agrumato,
finocchi, zucchine alla menta

Triglia farcita, scarola olive taggiasche, capperi di Pantelleria,
su crema di cardamomo, topinambur croccante

Tagliatelle vongole dell'Adriatico, scampi, carciofi, zeste di limone

Frittura mista di pesce sfilettato e verdure in tempura

Dessert della casa

65,00 euro

Vini in abbinamento: Marramiero trebbiano – cerasuolo – montepulciano



Dessert

Delizia al limone € 8,00
1-7

Cheesecake € 8,00
1-7

Semifreddo all'amaretto € 8,00
1-7-8

Tortino mandorle e cioccolato con crema liquida all'inglese € 8,00
7-8

Babà € 8,00
1-7-12

Millefoglie crema pasticcera (frutti rossi o cioccolato) € 8,00
1-3-7

Torta dello chef € 8,00
1-3-7-8

Sorbetto € 6,00
1

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.



LISTA *allergeni*

- 1 - Glutine
- 2 - Crostacei e derivati
- 3 - Uova
- 4 - Pesce e derivati
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Lattosio
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano
- 10 - Senape
- 11 - Semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini
- 14 - Molluschi

In caso di mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Tutto il pesce fresco è abbattuto.

