

Menù ristorante Il Traghetto di Gabicce Mare

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti (6 portate) € 30,00

Seppia a vapore su vellutata di piselli € 16,00

Cozze o vongole alla marinara € 12,00

Mazzancolle a vapore, filangè di zucchine, mandorle, lime e zenzero € 18,00

Trancio di rombo al vapore, riduzione al cocco e friselle con panzanella € 14,00

Tortino di riso venere, vellutata di mais dolce, erba cipollina e ragù di crostacei € 12,00

Trancio di merluzzo croccante, maionese all'avocado e spinaci saltati € 16,00

Alici del Cantabrico "Real Conservera" con pane tostato e burro della normandia € 18,00

Salmone affumicato "Upstream" e le sue uova, cantarelle croccanti, maionese all'avocado e sorbetto al cetriolo € 18,00

IL NOSTRO CRUDO

Selezione di carpacci con sali pregiati delle Hawaii € 17,00

Selezione di carpacci e crostacei con gelato di burrata e mangia e bevi € 35,00

Carpaccio di tonno rosso, gelato al wasabi, dressing agrodolce alla soia e semi biologici tostati di zucca e girasole € 18,00

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, capperi fritti, gelato alla burrata e ristretto di frutto della passione € 18,00

Ostriche Tsarskaya al pezzo € 3,50

Coperto € 3,00

Piadina € 1,00

PRIMI

Tagliolini con battuto di pesce e stridoli € 14,00

Gnocchetti di patate al ragù di crostacei € 14,00

Crepes ripiene di pesce in guazzetto di pomodoro € 14,00

Spaghetti chitarra Filotea al nero di seppia, cappasanta americana, pomodorino giallo e bottarga di Orbetello € 18,00

Tortelli di grani antichi Tumina ripieni di gamberi rossi e canocchie, specchio di burrata al lime, wasabi, aglio nero e bisque di gamberi rossi € 18,00

Paccheri all'astice € 20,00

Spaghetti Gentile, plancton, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo e mandorle € 23,00

Pennette lisce al pomodoro € 8,00

SECONDI

Grigliata mista dell'Adriatico cotta sul carbone € 26,00

Fritto misto con verdure € 19,00

Trancio di rombo con tortino di patate all'agresto, vellutata agli asparagi, pomodorini confit, cialda al parmigiano e fava di Fratte Rosa € 22,00

Trancio di ombrina con capperi di salina, olive taggiasche, origano fresco e pomodoro giallo di Capaccio € 21,00

Filetto di baccalà Rafols alla griglia, su parmentier di porri, olive taggiasche e pomodorini confit € 22,00

Tentacoli di polpo verace di scoglio, cotto a bassa temperatura, patate affumicate, finocchio di mare e maionese di paccasassi € 22,00

CONTORNI

Insalata verde (misticanza) € 4,00

Patate fritte € 4,00

Pinzimonio € 5,00

DOLCI DELIZIE DELLA CASA

Mousse al cioccolato bianco Invoire, gelato ai capperi di Salina, terra al caffè e lonzino di fichi € 8,00

Mattonella gelata alla menta con cioccolato caldo € 8,00

Zabaione ghiacciato al Vermouth del Professore, coulis di fragole, polline e riduzione al chinotto € 8,00

Cassata con fondente al cioccolato, rum e peperoncino € 8,00

Semifreddo all'anice Varnelli con gelatina al caffè e bicchierino di cioccolato fondente con sorbetto al caffè € 8,00

Gelato al mascarpone € 5,00

Gelato al mascarpone con le amarene di Cantiano € 7,00

Gelato al cioccolato fondente "Kallingo", sale affumicato Halen Mòn e sbrisolona al cacao € 8,00

SORBETTI

Sorbetto alla mela verde € 5,00

Sorbetto alla mela verde e Calvados € 7,00

I NOSTRI CAFFÈ

Espresso: Lady Caffè 100 % Arabica tostato a fiamma diretta € 2,50

Orzo Grossi: Antico orzo integrale tostato (varietà leonessa) € 3,00

Americano V60 € 3,50

Caffè Syphon € 4,00

Mucci Giovanni: Dragees e confetti (compresi con i caffè) al pezzo € 0,50