Lisariotn
CUCINA DI PESCE

Antipasti

I PESCI, LE ERBE AROMATICHE E LE VERDURE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA REPERIBILITÀ

ALICI DI LAMPARA MARINATE E GNOCCO FRITTO 12 €
SQUACQUERONE E MISTICANZA

BURRATINA FRESCA 12 €
PESTO DI POMODORI SECCHI E MANDORLE, ALICI DEL CANTABRICO E CRUMBLE DI PANE

CROCCHETTE DI BACCALÀ FRITTE 12 €
SALSA TARTARA E CIPOLLA DI TROPEA IN AGRO

SGOMBRO LEGGERMENTE MARINATO 15 €
SALSA PONZU, CIPOLLOTTO E CONCASSÈ DI POMODORO CILIEGINO

PESCATO DEL GIORNO ALLA SCAPECE 15 €
GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA E MAYO AL PIMENTON

INSALATA TIEPIDA DI POLPO 16 €
VERDURE AUTUNNALI IN VARIE CONSISTENZE

MOSCARDINI UBRIACHI 16 €
IN GUAZZETTO DI POMODORO E SANGIOVESE, SERVITI SU LETTO DI POLENTA

CAPPESANTE SCOTTATE 18 €
TOPINAMBUR, SEDANO RAPA, SALSA VERDE E TARTUFO NERO

Tavola imbandita

SELEZIONE DI 5 ANTIPASTI SELEZIONATI DALLO CHEF 45 €

Crudi

CARPACCIO DI GAMBERI 18 €
BURRATA, PUNTARELLE E SALSA DI ALICI DEL CANTABRICO

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA 18 €
MAIONESE AL TARTUFO E CHIPS DI TOPINAMBUR

SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO 19 €
DRESSING AL SESAMO TOSTATO, ERBE AROMATICHE

SELEZIONE DI CRUDI DEL GIORNO 29 €
(TARTARE, SASHIMI E CROSTACEI)

PANE SERVIZIO E COPERTO 2,5 € - PIADA 1,5 € - ACQUA MICROFILTRATA NATURALE E GAS 75 CL 2,5€

Liscariota
CUCINA DI PESCE

Paste e minestre

TUTTE LA PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA DA NOI

CAPELLI D'ANGELO 15€
AL RAGÙ ROSSO DI PESCE ALLA MARINARA

GNOCCHI DI PATATE 16€
VONGOLE, FUNGHI PORCINI, ZUCCA E SPINACINO FRESCO

PACCHERI CACIO E PEPE 18€
TARTUFO NERO, CRUDO DI GAMBERO E LA SUA BISQUE

CAPPELLETTI SBAGLIATI PANNA E PROSCIUTTO 19€
RIPIENO DI OMBRINA, BURRO DI MALGA, COLATURA DI ALICI,
CRUDO E FONDO DI PESCATO DEL GIORNO

PASSATELLI IN BRODO DI GRANCHIO BLU 15€
CALAMARO SCOTTATO E CIPOLLOTTO
(AGGIUNTA DI UOVO MARINATO ALLA SOIA E KATSUABUSHI + 2€)

QUADRUCCI DI PASTA ALL'UOVO 16€
RISOTTATI IN BRODETTO DI PESCI DEL MEDITERRANEO

Secondi piatti

FRITTO MISTO DEL LISCARIOTA 21€
CALAMARI, MAZZANCOLLE, SARDONCINI, VERDURE ALLA JULIENNE E SALSA TARTARA

TONNO PINNA GIALLA 24€
IN CROSTA DI PANKO, PUNTARELLE CROCCANTI E SALSA TERIYAKI

CALAMARO FISCHIONE ALLA PIASTRA 22€
ZUCCA, 'NDUJA E CHIMICHURRI

LO SPIEDO DELL'INFAME COTTO ALLA GRIGLIA 23€
SPIEDO DI PESCE MISTO IN BASE AL PESCATO, PANATURA ALLE ERBE E MISTICANZA

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA 25€
PUREA DI TOPINAMBUR, CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA E FONDO DI PESCE

BRODETTO DELLA TRADIZIONE 26€
DI PESCI SFILETTATI E FRUTTI DI MARE DELL'ADRIATICO

Dall'orto

PATATE CON LA BUCCIA FRITTE 6€
SERVITE CON MAIONESE ALLA'NDUJA

LA NOSTRA GIARDINIERA 8€
DI VERDURE DI STAGIONE FATTA IN CASA

HUMMUS DI CECI 7€
PAPRIKA AFFUMICATA E PANE CARASAU

INSALATINA DI PUNTARELLE 9€
SALSA ALLE ACCIUGHE E BURRATA

CARPACCIO DI PEPERONI ARROSTO 8€
CAPPERI E SALSA TONNATA

ZUCCA DELICA AL FORNO 7€
PANNA ACIDA E NOCCIOLE TOSTATE

SPINACI E CIME DI RAPA SALTATI IN PADELLA 7€
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

PREDILIGIAMO L'UTILIZZO DI PESCI NOSTRANI PESCATI, QUALORA NON FOSSERO DISPONIBILI, ALCUNI PESCI POTREBBERO ESSERE DI ALLEVAMENTO O SURGELATI ALL'ORIGINE. PER QUALSIASI ALLERGIA O INTOLLERANZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.