

ANTIPASTI

PAPPA, BURRATA E ALICI con Alici e Basilico	21
INSALATINA DI FAGIOLINI E SEPIE con Aceto invecchiato, Pomodoro e Basilico	19
VITELLO TONNATO con Salsa Tonnata e Foglia di Capperò	21
SARDA AFFUMICATA Pomodorino e Finocchietto Selvatico con Pan Brioche	24
POLPO E PATATE* con Indivia Belga alla brace e Pesto	25
TAGLIATINA DI ORATA con Taccole, Bottarga e Pomodorino	25
TONNO ROSSO AL CARBONE con Scarola, Olive Kalamata, Uvetta Sultanina, Capperò e Dragoncello	27
CALAMARO SCOTTATO con Salmorejo, Cetriolo e Scorza di Limone	26

ANTIPASTI SPECIALI

RAVIOLI ALLA ST. JACQUES ripieni di Capasanta, Salsa Parisi e Tartufo Nero	28
TIEPIDO DI MARE* Gambero Rosso, Vongola, Polpo Arricciato al vapore, Ombrina, Calamaro e Datterino Spaccato e Condito	30
KING CRAB ALLA CATALANA con Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea e Sedano	58
TRIGLIA MARINATA ai Semi di Senape, Acciuga e Maionese alle Erbe Selvatiche	28

Coperto 5

In caso di allergie o intolleranze, è possibile rivolgersi al personale di servizio per consultare la lista degli allergeni.

Il pesce crudo somministrato in questo esercizio è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo in conformità al Regolamento CE 853/04.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

al Baretto

SAN MARCO

I CRUDI DEL BARETTO

BIS DI TONNO Carpaccio di Ventresca di Tonno, Filetto e Condimenti	26
BATTUTA DI GAMBERI VIOLA E FOIE GRAS* con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	31
TARTARE DI SCAMPI* con Avocado e Limone	32
TIRADITO Carpaccio di Branzino, Peperone Piquillo, Finocchio e Scalogno croccante	29
CARPACCIO DI RICCIOLA Aji Amarrillo e Aneto	26
PLATEAU AL BARETTO* (assort. per 2 persone) 2 Scampi Porcupine, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante 2 Mazzancolle, 2 Gamberi Rossi e Insalata di mare	1 per 40 2 per 80
TRIS DI CRUDI* Secondo Disponibilità	37-45

"IL PESCATO  con Accompagnamento"		
(da 1 kg, S.D., minimo 2 pers.)		
AL SALE o AL JOSPER	55pp	alla Mediterranea con Patate, Olive e Carciofi
IN PAPILLOTE	47	con Zucchine, Carote, Cipollotto e Fagiolini

*Dal market al Josper il Pescato
di Giornata in varie preparazioni* S.D

CONTORNI 10

PATATE AL JOSPER - ASPARAGI - POMODORO E CIPOLLA
FAGIOLINI ALL'AGRO - INSALATA RICCIA
PURÈ DI PATATE - FUNGHI DI STAGIONE 10/15

PASTE E RISOTTI

RAVIOLONE ripieno di Ricotta e Melanzane, Pomodorino Confit e Parmigiano	26
SPAGHETTI ALLE VONGOLE con Prezzemolo	29
MALLOREDDUS AL GAMBERO ROSSO* con Datterino Giallo e Peperoncino fresco	32
FREGOLA AL BRANZINO con Fungo di Stagione e Pomodorino spaccato	33
LINGUINA MONOGRANO ALL'ASTICE Datterino Rosso e Grattata di Cedro	43
TAGLIOLINO AL CAVIALE con Erba Cipollina e Burro all'Acciuga	55
RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI* con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	31
LUMACHINE AL TARTUFO con Parmigiano Reggiano	35
RIGATONI AL POMODORO con Ricotta Salata e Basilico	21

SECONDI AL JOSPER

OMBRINA E PURÈ Erba Cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi-Glace	31
PESCATO ALLA CARLINA con Pomodoro, Olive e Capperò	39
FRITTINO DI BRANZINO impanato e fritto servito con Limone Salsa Tartara	28
POLPO ALLA BRACE* con Bietole colorate, Patate e Ristretto di scoglio	31
ASTICE AL BEURRE BLANC su Pane abbrustolito e Salicornia in agro	39
BLACK COD* con Yuzu Miso, Funghi di Stagione e Asparagi	48
WAGYÙ Controfiletto (140gr) A5 alla Brace con Verdure	60
TAGLIATA DI MANZO con Patate al Rosmarino	39