



## Pura...mente mare

### *La nostra entrée*

*Essenza di mare: tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata, zesta, limone candito, fondo di gambero rosso di Mazara del Vallo\**

*Carpaccio di branzino: branzino, sale nero, olio aromatizzato al lime, lamponi*

*Spaghetto con i ricci di mare: pasta fresca, ricci di mare, aglio rosso di Nubia, peperoncino di Cayenna, olio EVO "U' Trappitu", prezzemolo\**

*Tonno scottato alla brace: tonno, crema di peperonata, indivia, olio EVO "U' Trappitu"\**

### *Pre dolce*

### *Dolce*

Euro 90

Menu degustazione per tutto il tavolo

Abbinamento 3 calici 30 euro

\*il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3