

MENÚ TURISTICO

~ TRIS BUE MARINO ~
~ PRIMO DEL GIORNO ~
~ SECONDO DEL GIORNO ~
~ DOLCE DEL GIORNO ~

45,00 €

~ ACQUA, VINO E COPERTO ESCLUSI ~

INFORMAZIONI UTILI & ALLERGENI

I nostri piatti potrebbero variare in funzione del pescato del giorno, su richiesta, diverse portate possono essere preparate per celiaci.

Il nostro ristorante utilizza materie prime fresche subordinate al pescato.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HCCP ai sensi del reg. CE852/04 e reg. CE853/04.

Prodotti surgelati

alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del reg. UE1169/11.

Allegato II – Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro personale è sempre a vostra completa disposizione, non esitate a chiedere qualsiasi informazione.

La Direzione del Bue Marino



MENÚ

BUE MARINO



Coperto 2,50 € ~ Coperto Celiaci 5,00 €

ANTIPASTI

ANTIPASTI CRUDI

CRUDI NEL PIATTO
Conchiglie 20 pz.
30,00 €

SUPER CRUDI NEL PIATTO
Conchiglie 35 pz. - Gamberi Rossi o Viola
o Mazzancolle 4pz - Scampi di II 4pz.
80,00 €

SCAMPI
preparazione a scelta:
griglia, sale, gratinati, vapore, ghiaccio
1^ 9,50 € - 2^ 7,00 € l'etto

RICCI DI MARE
1,70 € - al pezzo

BIS CARPACCI o SINGOLO CARPACCIO
18,00 €

TARTARE DI PESCE
Tonno, Mele e Sedano Rapa
15,00 €

MEZZA DOZZINA DI OSTRICHE
15,00 € (€ 2,50 al pezzo)

NOCI BIANCHE
18,00 € (300g)

ANTIPASTI COTTI

INSALATA ALLA CATALANA
Gamberi, cipolla rossa e pomodoro
€ 12,00

ANTIPASTO BUE MARINO TRIS
· Polpo in agrodolce di aceto di mele
su crema parmantier ·
· Polpetta di orata alla tremiteuse ·
· Insalata di mare del giorno ·
15,00 €

SAUTÉ
Sautè di cozze
12,00 €

INSALATA DI MARE
con polpo, gamberi, seppioline, e cozze
16,00 €

MAZZANCOLLE ALL'ESTRATTO DI VERDURE
Mazzancolle su estratto di verdure,
spuma di patate e clorofilla
13,00 €

BACCALÁ POMODORINO CAMONE
cipolla rossa di tropea caramellata
e pomodoro camone
15,00 €

SECONDI PIATTI

PESCE AL FORNO *Varie Cotture o SALE*
A scelta dentice, orata, branzino, scorfano, rombo
San Pietro, pagaro, cernia, ricciola e pescatrice
*** €**

TAGLIATA DI TONNO
in crema di pistacchio e nocciole
18,00 €

SCALOPPO DI FILETTO DI PESCE SCOTTATO
con julienne di verdure al miele
e crema di mandorle
18,00 € (min. 2)

FILETTO DI PESCE IN GUAZZETTO
con pomodoro, olive, capperi, vongole veraci
e crostini di pane
*** €** (min. 2)

GRIGLIATA MISTA
*** €**

FRITTO DELL'ADRIATICO (Gamberi e Calamari)
15,00 €

FRITTO MOLLAME (Polpo, seppioline e calamari)
20,00 €

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO UNICO ALL'ITALIANA
Salumi, Latticini, Sott'olio
14,00 €

PRIMI DI TERRA

PAPPARDELLE
Ragù Bolognese
13,00 €

ORECCHIETTE
Datterino cotto al forno
e pane aromatizzato e burrata
13,00 €

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI BLU CACIO PEPE,
TARTARE DI GAMBERO ROSSO, LIME E CONFETTURA
18,00 €

RAVIOLO RIPIENO DI POLPO IN UMIDO CON SPUMA
DI PATATE ALLA CURCUMA E GOCCE DI SPONSALE
BRUCIATO E POMODORO PENDOLO
16,00 € (min. 2)

RAVIOLO RIPIENO DI GAMBERO ROSSO E
MASCARPONE SU SPUMA DI PATATE ALLA CURCUMA
E TARTARE DI GAMBERO ROSSO
18,00 € (min. 2)

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI e/o BOTTARGA
15,00 € o 17,00 €

MALTAGLIATI DI MARE
Maltagliati di pasta fresca con pescato del giorno
15,00 €

PACCHERI MISTO CROSTACEI
con polpa di canocchia, gambero e scampo
20,00 € (min.2)

PACCHERI ASTICE
BLU/GRILLO/ARAGOSTA/MAGNOSA
*** €** (min.2)

SECONDI DI TERRA

ENTRECOTE alla Griglia
16,00 €

Tagliata di ENTRECOTE con verdure al miele
18,00 €

COTOLETTA Impanata
11,00 €

DOLCI & DESSERT*

DOLCE DEL GIORNO
5,00 €

COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE
7,00 €

SGROPPINO LIMONE E VODKA
3,50 €

SORBETTO VARI GUSTI
3,00 €

Tutti i dolci sono preparati artigianalmente dallo chef senza l'aggiunta di surrogati di pasticceria escluso i gelati.

CONTORNI

ORTAGGI DEL GIORNO
(preparazione grigliati)
4,00 €

INSALATA MISTA
4,00 €

VERDURE BOLLITE
Verdura del giorno
4,00 €

PATATE FRITTE
4,00 €



Aragosta e magnosa
Scampi di 1^, gambero rosso, astice blu e astice grillo
Scampi di 2^ e pescato all'amo o nassa
Scorfano, san pietro, dentice, pagaro, ombrina, pescatrice,
pelose, rombo, orata, sarago, branzino, ricciola e cernia
Calamari crudi, seppia tagliatella, seppia
Granciporro, sogliola, polpo, calamaro, mazzancolle e tonno

€ 14,00 L'etto
€ 9,50 L'etto
€ 8,00 L'etto
€ 6,50 L'etto
€ 6,00 L'etto
€ 5,00 L'etto