

MENU

🕒 PANINI DI MARE 🐟 FISH SANDWICHES

MERCANTILE 10€

Scottato di tonno, zucchine al basilico, stracciatella, crema di peperone, capperi, granella di pistacchio, mix di pepe

Seared tuna, basil-infused zucchini, stracciatella cheese, roasted pepper cream, capers, pistachio crumbles, mixed pepper

FERRARESE 10€

Salmone al profumo di arancia, pomodoro caramellato, bufala, crema di zucchine, sesamo, mix di pepe

Orange-scented salmon, caramelized tomato, buffalo mozzarella, zucchini cream, sesame, mixed pepper

MARTINELLI 15€

Scottato di mazzancolle, zucchine al profumo di basilico, peperoni, bufala, tartare di gambero rosso agrumato con bottarga e uova di salmone, mix di pepe

Seared mazzancolle, zucchini with basil perfume, peppers, buffalo mozzarella, red shrimp tartare with citrus, bottarga and salmon roe, mixed pepper

SANTA TERESA 10€

Cuore di ombrina, melanzane gratinate al profumo di basilico, pomodori caramellati, scamorza affumicata alla fiamma

Sea bream fillet, basil-scented gratinated eggplant, caramelized tomatoes, flame-smoked scamorza cheese

SAN NICOLA 10€

Carpaccio di polpo, zucchine al basilico, gratinato di peperone giallo, scamorza affumicata alla fiamma

Octopus carpaccio, basil-infused zucchini, gratinated yellow pepper, flame-smoked scamorza cheese

MARTINEZ 10€

Scottato di pesce spada, melanzana al profumo di basilico, stracciatella, crema di barbabietola, granella di mandorle, mix di pepe

Seared swordfish, basil-infused eggplant, stracciatella cheese, beetroot cream, almond crumbles, mixed pepper

62 MARINAI 10€

Carpaccio di calamari, pomodori gialli e cipolla caramellata, bufala, olive, mix di pepe

Squid carpaccio, caramelized yellow tomatoes and onion, buffalo mozzarella, olives, mixed pepper

D'ARAGONA 10€

Tartare del Mediterraneo al profumo di agrumi, gratinato di zucchine al basilico, pomodori caramellati, stracciatella, semi di zucca, mix di pepe

Citrus-scented Mediterranean tartare, basil-infused gratinated zucchini, caramelized tomatoes, stracciatella cheese, pumpkin seeds, mixed pepper

FORTINO 10€

Fantasie di verdure grigliate al profumo di piante aromatiche, bufala, pomodori caramellati, crema di olive, semi di zucca, mix di pepe

Grilled vegetable assortment with aromatic herbs scent, buffalo mozzarella, caramelized tomatoes, olive paste, pumpkin seeds, mixed pepper

SAN GIOVANNI 10€

Spiedino del Mediterraneo, pomodori gialli e rossi caramellati, zucchine al profumo di basilico, stracciatella, crema di peperoni, cipolla caramellata, granella di pistacchio, mix di pepe

Mixed Mediterranean seafood skewer, caramelized yellow and red tomatoes, basil-scented zucchini, stracciatella cheese, roasted pepper cream, caramelized onion, pistachio crumbles, mixed pepper

LA TRULLA 10€

Fantasie di verdure grigliate al profumo di piante aromatiche, burro di arachidi, tofu marinato alla vinaigrette, pomodori e cipolle caramellate, semi di zucca, mix di pepe

Grilled vegetable assortment with aromatic herbs scent, peanut butter, tofu marinated in vinaigrette, caramelized tomatoes and onions, pumpkin seeds, mixed pepper

LA CARAVELLA 10€

Fantasie di marinate del Mediterraneo e verdure gratinate
Mediterranean marinated seafood fantasies and gratinated vegetables

🕒 BEVANDE ≈ BEVERAGE

Acqua naturale | Still water **1€** - Acqua frizzante | Sparkling water **1€**

Vino bianco | White wine - calice | glass **4€** / bottiglia | bottle **18€**

Vino rosato | Rosé wine - calice | glass **4€** / bottiglia | bottle **18€**

Vino rosso | Red wine - calice | glass **5€** / bottiglia | bottle **22€**

Coca Cola/Coca Cola Zero **2€** - Fanta **2€**

Peroncino 25cl **3€**

