

Trebisonda

Un carattere inaspettato, un gesto che ti sorprende.
Una ricerca che nasce dalla passione,
l'onda e i movimenti del mare sono la nostra ispirazione.

Vogliamo solo farti stare bene
nel corpo, nel cuore
assaggio dopo assaggio
sorriso dopo sorriso.

In un posto che sa di casa
dove prenderti il tuo tempo.
Benvenuto in Trebisonda!

Per farti stare bene



trebisonda.fish

il mare cruda

carattere

PLATEAU ROYAL

2 ostriche Gillardeau, 2 ostriche Kys, 2 ostriche Special Fine de Claire
4 scampì, 4 rossi di Mazara
2 tagliatella di seppia
3 carpacci misti
2 tartare miste, 1 tartare fumè
75

PLATEAU CLASSIC

1 ostrica Kys, 1 ostrica Special Fine de Claire
2 scampì, 2 rossi di Mazara
1 tagliatella di seppia
3 carpacci misti
2 tartare miste, 1 tartare fumè
45

PESCI E CROSTACEI

1 scampo, 1 rosso di Mazara
1 tagliatella di seppia
3 carpacci misti
2 tartare miste, 1 tartare fumè
35

OSTRICA SPECIAL FINE DE CLAIRE 4

OSTRICA KYS 4.5

OSTRICA GILLARDEAU 6

SCAMPO 4

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 5

il fuori menu iberica

JAMÒN DE BELLOTA PATA NEGRA 100% IBÈRICO DE PURA RAZA

GRAN TAGLIERE

(CONSIGLIATO PER 2)

accompagnato da Nuvola di pizza bianca

Prosciutto crudo di pata negra 48 mesi
Prosciutto cotto di pata negra
Lardo di pata negra
Chorizo
Salsichon

50

PROSCIUTTO CRUDO DI PATA NEGRA 48 MESI

20

PROSCIUTTO COTTO DI PATA NEGRA

18

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Burro, burratina e crostini di pane croccante

16

per iniziare

CARPACCIO VIOLA 🍷 **BEST OFF**

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola affumicato home made e gel alla mela verde

16

TRIS DI CARPACCI 🍷 **BEST OFF**

Carpaccio di tonno fresco, olio all'arancia e spuma di bufala

Carpaccio di ricciola, olio al lime e maionese al basilico

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola affumicato home made e gel alla mela verde

17

TRIS DI TARTARE

Tartare di tonno fresco, olio all'arancia, spuma di bufala e pistacchio

Tartare di ricciola, olio al lime con maionese al basilico

Tartare di salmone, olio al lime e gel alla mela verde

18

SAUTÈ DI COZZE

Sautè di cozze, vino bianco e crostoni di pane

14

POLPO CROCCANTE 🍷 **BEST OFF**

Polpo scottato, purea di carote arrosto al rosmarino e burrata

17

BACCALÀ GRATINATO

Baccalà gratinato alle erbe e limone con estratto di pomodoro alla pizzaiola

16

INSALATA DI CALAMARO

Insalata di calamaro tiepida su crema di patate allo zafferano e polvere di barbabietola

15

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di manzo, insalata di funghi cardoncelli e spinacino con fonduta di Grana Padano 36 mesi

16

VELLUTATA DI PISELLI

Vellutata di piselli con erbetto ripassate, burrata e crostini di pane

14

inaspettata

i primi

AMATRICIANA DI MARE

Fusillo intrecciato, pomodoro, guanciale, calamaro e pecorino romano

16

SPADA E PESTO DI MANDORLE

Pacchero con pesto di mandorle, menta e spada

16

AGLIO OLIO PEPERONCINO E MARE

Tagliolino di pasta fresca, aglio, olio, peperoncino, cozze, gamberi e calamari

17

SCAMPI E CEDRO

Carnaroli del Pavese, scampi e cedro

17

CARDONCELLI E GRANA

Carnaroli del Pavese, funghi cardoncelli e Grana Padano 36 mesi

16

CASTELMAGNO, PATATE DOLCI E NOCI

Raviolo artigianale di pasta fresca, ripieno di Castelmagno, patata dolce con burro, noci e cipollotto caramellato

18



ricerca

i secondi

TONNO

Tataki di tonno scottato in crosta di sesamo, lino e papavero con salsa teriyaki, burrata e spinacino croccante

22

GRIGLIATA DI PESCE **BEST OFF**

Scampi, gamberoni, polpo, branzino e tonno rosso alla griglia con verdure spadellate

23

GRIGLIATA DI CROSTACEI

Grigliata di gamberoni e scampi con spadellata di verdure

25

IL PADELLINO **BEST OFF**

Fritto misto di calamari, gamberoni argentini, mazzancolle, alici, polpette di mare e verdure croccanti

servito con salsa Trebisonda

21

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di cuberoll, insalatina di stagione e focchi di sale

20

FILETTO AL GRAND MARNIER

Filetto di manzo alla piastra e la sua demi-glace al Grand Marnier con erbe ripassate

23

il menu kids

PASTA AL POMODORO

7

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

8

le nostre Nuvole di pizza

base tonda artigianale con farine da coltivazione italiana a lunga lievitazione

LA MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella fiordilatte

8

LA FRESCA

Carpaccio di tonno, burrata e granella di nocciola

16

LA VIOLA SU VIOLA

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola affumicato home made, cavolo viola e salsa teriyaki

14

LA BOLOGNA

Mortadella, stracciatella e granella di pistacchio

13

LA MIELE SALATA

Lardo di pata negra, gorgonzola, miele di acacia e noci

13

trebiPake

rock 'n' roll

SALMON

Riso bianco, tartare di salmone, cavolo viola, avocado, edamame, mandorla, salsa Teriyaki

15

TUNA

Riso bianco, tartare di tonno, pomodorino, piselli, cipolla croccante, avocado, mais, salsa Teriyaki

16

CHICKEN

Riso bianco, pollo alla griglia, cavolo viola, avocado, mais e pomodorini

15

VEGGIE

Riso bianco, cavolo viola, avocado, edamame, mais, pomodorino, cipolla croccante

14

i dolci

TIRAMISÙ **BEST OFF**

Dolce cremoso al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro

6

BABÀ E FRAGOLINE

Pasta di babà al rhum e arancia, crema chantilly agli agrumi e fragoline di bosco

7

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Crema di mascarpone e pistacchio, crema al cioccolato bianco e pistacchio, biscotto

7

FIOR DI PESCO

Mousse alla pesca con cuore di frutti rossi su biscotto al cioccolato bianco

7

DEGUSTAZIONE CIOCCOLATO

(CONSIGLIATO PER 2)

Pan di Spagna al cioccolato, ripieno con crema chantilly alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole

Pan di Spagna al pistacchio, farcito e ricoperto di cioccolato al pistacchio

Crema al mascarpone con cuore di lamponi su pan di Spagna ricoperto di cioccolato ruby e nocciole

Mousse di cioccolato fondente con interno di cremoso alla nocciola e biscotto croccante

9

DEGUSTAZIONE FRUTTA

(CONSIGLIATO PER 2)

Biscotto alle mandorle con crema di nocciola, crema di ricotta e cocco

Crema di ricotta di pecora con panna fresca e cubetti di pere su biscotto alle nocciole

Mousse di limone con cuore ai frutti rossi su biscotto

Crema di mascarpone su biscotto croccante con copertura ai frutti di bosco

9

LE DEGUSTAZIONI NON POSSONO SUBIRE VARIAZIONI

SORBETTO

4

GELATO DELLA FONDERIA

5

le bevande

LEVISSIMA

3

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL

2.5

BIBITE

3

CAFFÈ PASCUCCI

2

LA BIRRA ALLA SPINA 40 CL

Landbier Original 1857 (chiara)

5

VICIA BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 75 CL

Bianca blanche 4.8

Bionda lager 5.6

Rossa red ale 6.6

Numerotre pale ale 6.9

IPA india pale ale 5.8

14

VICIA BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 35.5 CL

Bianca blanche 4.8

Bionda lager 5.6

Rossa red Ale 6.6

Numerotre pale ale 6.9

IPA india pale ale 5.8

7

**PER LA SCELTA DI VINI, BOLLICINE E CHAMPAGNE
GUARDA LA NOSTRA LISTA "TREBISONDA SELEZIONE"**

COPERTO E SERVIZIO

2