

**Trebisonda**  
*Per farti stare bene*

*menù  
asporta*



trebisonda.fish

# *il mare crudo*

*carattere*

## **PLATEAU CLASSIC**

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

45

# *crea il tuo plateau*

**OSTRICA SPECIAL FINE DE CLAIRE 4**

**OSTRICA KYS 4.5**

**OSTRICA GILLARDEAU 6**

**SCAMPO 4.5**

**GAMBERO ROSSO DI MAZARA 5**

*inaspettato*

*per iniziare*

**CARPACCIO VIOLA** 🍷 **BEST OFF**

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola  
affumicato home made e maionese al lime

16

**TRIS DI CARPACCI**

Carpaccio di tonno fresco e maionese all'arancia

Carpaccio di ricciola e maionese al basilico

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola  
affumicato home made e maionese al lime

17

**TRIS DI TARTARE** 🍷 **BEST OFF**

Tartare di tonno fresco e maionese all'arancia

Tartare di ricciola e maionese al basilico

Tartare di salmone e maionese al lime

18

**CAPASANTA IN CROSTA**

Capasanta in crosta di pane morbido, prezzemolo e arancia,  
su crema di piselli

22

**IMPEPATA DI COZZE**

Guazzetto di cozze con pepe nero e crostoni di pane

14

**POLPO CROCCANTE** 🍷 **BEST OFF**

Polpo scottato, crema di cavolfiore grigliato e salsa wafu

17

**INSALATA DI CALAMARO**

Insalata di calamaro tiepida su vellutata affumicata di patate al limone e salvia,  
salsa ponzu e katsuobushi

16

**CARPACCIO DI MANZO**

Carpaccio di manzo affumicato con cicorino fresco  
e salsa al caciocavallo silano DOP

18

**BURRATINA GIARDINIERA**

Burrata con salsa di scarola, giardiniera di verdure con emulsione di cipollotto,  
zenzero e soia

15

# *i primi*

## **NORMA DI MARE 2.0** *SPECIAL ONE*

Pacchero di pasta fresca, pesce spada, pomodorini confit  
su crema di melanzana frita e salsa al pecorino

17

## **CETARESE**

Tagliolino di pasta fresca con burro alle acciughe di cetara, scorza di limone,  
basilico, su crema di broccolo e mollica croccante

18

## **ZAFFERANO E CROSTACEI**

Carnaroli del Pavese, cotto in bisque di crostacei, con zafferano,  
gamberi rossi di Mazara e scampi

21

## **PESCATORA**

Carnaroli del Pavese alla pescatora secondo l'interpretazione degli chef

17

## **CONIGLIO E CACIORICOTTA**

Gnocchi di patate con ragù bianco di coniglio e cacioricotta

16

*ricerca*

passione

## i secondi

### **TONNO** 🍷 **BEST OFF**

Tataki di tonno rosso scottato in crosta di sesamo e lino con salsa agrodolce al sesamo, burrata e cicorino fresco

22

### **GRIGLIATA DI PESCE**

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, patate al forno e fiocchi di sale

21

### **COPPA DI MAIALINO**

Coppa di maialino cotto cbt con il suo fondo e taccole croccanti

19

# le nostre Nuvole di pizza

base tonda artigianale con farine da coltivazione italiana a lunga lievitazione

## LA MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella fiordilatte

8

## LA CRUDO

Prosciutto crudo Riserva di Marco D'Oggiono, burrata e cicorino fresco

16

## LA VIOLA SU VIOLA **BEST OFF**

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 COLLINETTA

Pancetta cotta leggermente affumicata "La Collinetta" di Marco D'Oggiono, crema di zola, nocciole e miele

13

rock 'n' roll