

Trebisonda

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!

Su ordinazione e secondo disponibilità,
i nostri chef sono a disposizione per soddisfare
le tue richieste fuori menu.

Chiedi al nostro staff.

Per farti stare bene



trebisonda.fish

la nostra firma
Il Mare Crudo

PLATEAU ROYAL

2 ostriche Gillardeau, 2 ostriche Kys, 2 ostriche Special Fine de Claire
4 scampi, 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 scampi, 2 rossi di Mazara
1 tagliatella di seppia
3 carpacci misti
2 tartare miste, 1 tartare fumè
45

OSTRICA SPECIAL FINE DE CLAIRE 4

OSTRICA KYS 4.5

OSTRICA GILLARDEAU 6

SCAMPO 4.5

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 5

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Burro, burratina e crostini di pane croccante
16

la scelta di valore
Il Fuori Menu Territoriale

SELEZIONE DI SALUMI MARCO D'OGGIONO

(CONSIGLIATO PER 2)

accompagnato da una selezione di formaggi scelti e Nuvola di pizza bianca

Prosciutto crudo Riserva
Coppa legata a corda dolce
Pancetta cotta leggermente affumicata "la Collinetta"
Salame carbonella stagionato 15 gg e affumicato
35

marco d'Oggiono Prosciutti

ARTIGIANALITÀ, PASSIONE, ASSOLUTA QUALITÀ, IDENTITÀ TERRITORIALE.

PRODOTTO TRADIZIONALE LOMBARDO

"La felicità è dentro"

la coccola
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

la continua ricerca

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



la 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

il menu kids

PASTA AL POMODORO

8

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

10

MENU COMPLETO

Pasta al pomodoro e cotoletta di pollo con patatine fritte

15

il carattere inaspettato
Le 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



il desideria

I Dolci

TIRAMISÙ **BEST OFF**

Dolce cremoso al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro

6

DEGUSTAZIONE DI TARTUFI DI PIZZO CALABRO

(CONSIGLIATO PER 2)

Cacao e gianduia

Mandorla, caffè e amaretto

Limone e limoncello

Doppia nocciola

Cassata

10

MILLEFOGLIE ZABAIONE E CIOCCOLATO

Crema allo zabaione, sfoglia e pan di spagna al cioccolato

7

I TRE CIOCCOLATI

Biscotto croccante al cacao e nocciola,
due strati di mousse al cioccolato e nocciola ricoperta da glassa alla gianduia

8

PISTACCHIO E LAMPONE

Mousse al pistacchio con cuore di crema di pistacchio
su pan di spagna al cacao e salsa al lampone

8

SORBETTO

4

GELATO DELLA FONDERIA

5

le bevande

S. ANTONIO

3

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL

2.5

BIBITE

3

CAFFÈ PASCUCCI

2

LA BIRRA ALLA SPINA 40 CL

Landbier Original 1857 (chiara)

5

VIOLA 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

VIOLA 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

2.5