

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

carattere

la nostra firma
Il Mare Crudo

PLATEAU ROYAL *👉 BEST OFF*

2 ostriche Gillardeau, 2 ostriche Kys, 2 ostriche Special Fine de Claire
4 scampi, 4 rossi di Mazara
2 tagliatelle 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 TARTARE

Tartare di salmone e maionese al lime
Tartare di tonno fresco con maionese all'arancia
Tartare di ricciola con maionese al basilico

18

TRIS DI CARPACCI

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola
affumicato home made e maionese al lime
Carpaccio di tonno fresco e maionese all'arancia
Carpaccio di ricciola e maionese al basilico

17

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato su crema di peperone corno giallo,
BBQ home made e polvere di olive taggiasche

17

CAPASANTA E BACON

Capasanta bardata al bacon laccata con salsa yakiniku,
cipolla caramellata e crema di zucchine

22

IMPEPATA DI COZZE

Guazzetto di cozze con pepe nero e crostoni di pane

14

INSALATA DI CALAMARO

Insalata di calamaro tiepida su vellutata di patata americana,
salsa ponzu e katsuobushi

16

ZUCCA, TIMO E CIME DI RAPA

Vellutata di zucca cotta al forno con timo,
cime di rapa spadellate e crostini di pane

16

inaspettato

la continua ricerca

I Primi

NORMA DI MARE 2.0 **BEST OFF**

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

17

CETARESE E CIME

Tagliolino di pasta fresca, cime di rapa in due consistenze,
accughe, limone e crumble di pane

18

PORCINI E CROSTACEI

Riso Carnaroli del Pavese porcini, crostacei, bisque di crostacei,
carpaccio di gambero rosso e polvere di rucola

22

MANZO, NOCCIOLE E ROSMARINO

Gnocco di patate con battuto di manzo spadellato al burro,
rosmarino e nocciole, mantecato al pecorino

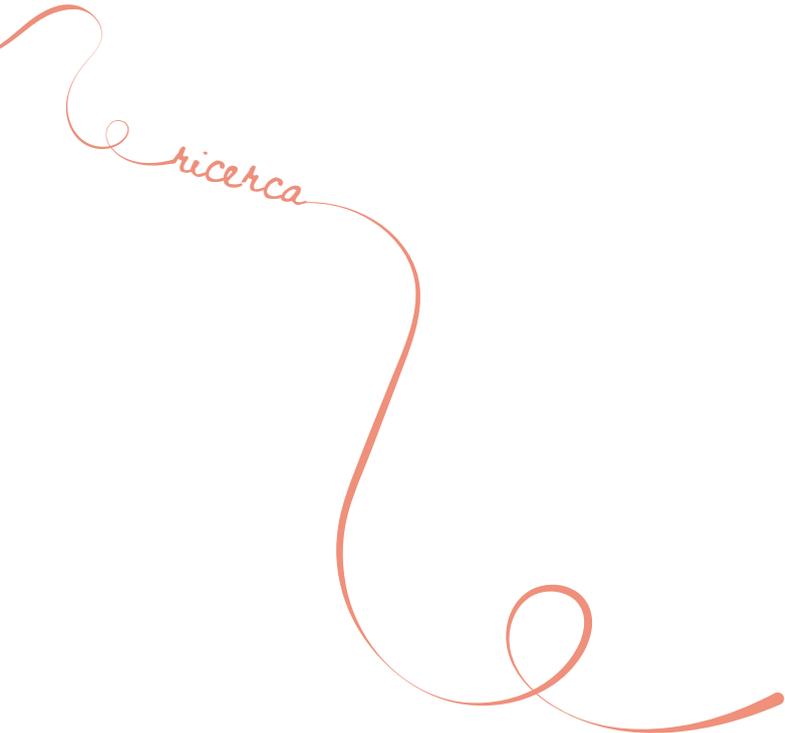
16

ZOLA DI CAPRA E UVA FRAGOLA

Riso Carnaroli del Pavese mantecato allo Zola di capra e salsa all'uva fragola

18

ricerca



la passione
I Secondi

TONNO IN CROSTA

Tonno rosso in crosta di pistacchio, salsa teriyaki e cime di rapa ripassate

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

Fritto misto di calamari, gamberoni argentini, mazzancolle,
alici, baccalà in pastella e verdure croccanti

servito con salsa Trebisonda

21

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Cuberoll, patate al forno e fiocchi di sale

21

BRASATO E PURÈ

Medaglione di cappello del prete brasato e la sua demi-glace
su purè di patate

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

I Panini

Pane "burger bun" artigianale al sesamo

SALMON

Carpaccio di salmone viola affumicato, insalata misticanza, mozzarella di bufala e salsa teriyaki

16

MR GAMBERO

Gamberi croccanti, rucola, bacon, pomodorini confit e salsa Trebisonda

17

PULLED POLP

Pulled di polpo, insalata coleslaw, cipolla caramellata e salsa special BBQ

18

CHEESY BURGER

Hamburger di manzo 200gr, bacon croccante, misticanza, fonduta di cheddar, cipolla caramellata e salsa Trebisonda

16

**TUTTI I NOSTRI PANINI SONO ACCOMPAGNATI DA
PATATINE FRITTE DIPPERS**

rock 'n' roll

dolci tentazioni

desiderio

I Dessert

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 DI SFOGLIA DOLCE

Crema pasticciera e frutti di bosco

7

MANGO E PASSION

Mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit
su base di biscotto al cocco

8

CIOCCOLATA E PISTACCHIO

Delicata mousse al cioccolato ricoperta da fondente
con cuore di crema al pistacchio di Sicilia

8

SORBETTO

4

le bevande

S. ANTONIO

3

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL

2.5

BIBITE

3

CAFFÈ PASCUCCI

2

VIOLA BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 75 CL

Bianca blanche 4.8

Bionda lager 5.6

Rossa red ale 6.6

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

HEINEKEN ORIGINAL 33 CL

4

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE CL.33

4

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

COPERTO E SERVIZIO

2.5