

Trebisonda
Per farti stare bene

CAPODANNO

MENU ALLA CARTA & SOFT MUSIC

DJ DORI

DA MEZZANOTTE
IL NOSTRO AUGURIO PER TE CON GLI IMMANCABILI:

**BRINDISI CON BOLLICINE
PANDORO E PANETTONE
CON CREMA AL MASCARPONE
COTECHINO E LENTICCHIE**

Happy New Year!

COPERTO E SERVIZIO

5



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)

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

30

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

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

PACCHERO AL RAGÙ DI CROSTACEI

Pacchero di pasta fresca e ragù di gamberi, scampi canocchie e pomodorini

19

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE

Tagliolino di pasta fresca e ricci di mare

25

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



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
Griglia a Carbone

*Piatti dal sapore autentico,
cotti alla perfezione
sulla nostra griglia a carbone,
per esaltare aromi e profumi unici.*

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

autenticità

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 33 CL

4

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