



**Trebisonda**  
*Per farti stare bene*

*il pranzo di*  
**NATALE**

**CON IL NOSTRO MENU ALLA CARTA!**

QUEST'ANNO IL NATALE DA TREBISONDA  
HA UN SAPORE DI CASA,  
PENSATO PER TE.

PER FARTI STARE BENE!

*Happy Christmas!*



Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine per garantirne freschezza, qualità e sicurezza, nel rispetto delle normative vigenti.

*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"**

### **COPERTO E SERVIZIO**

2.5