

## CRUDI DAL BANCO

Ostriche .....	6.00 cad.
Scampi .....	7.00 cad.
Rosso di Mazara .....	(min 3 pz.) 6.00 cad.
Gamberi Rosa .....	(8 pz.) 14.00
Tartare di Tonno .....	16.00
Tonno al coltello con menta, hummus di ceci e croccante di pane	
Tartare di salmone .....	15.00
Salmone "marinato" agli agrumi, avocado, finocchio e croccante di riso	
Plateau Banchina 63 (2 persone) .....	50.00
4 Ostriche, 2 scampi, 8 gamberi rosa, 2 Rosso di Mazara, tartare di tonno, tartare di salmone e salsa homemade	
Gran Plateau Banchina 63 (min. 2 persone) .....	90.00
8 Ostriche, 4 scampi, 10 gamberi rosa, 4 Rosso di Mazara, tartare di tonno, di salmone, di pescato e salsa homemade	

## CEVICHE - TARTARE - CARPACCI

<b>Ceviche di pescato</b>	
Lime, coriandolo, cipolla rossa, peperoncino fresco, olio EVO, e patata americana	18.00
<b>Tris di Tartare</b>	
Pescato del giorno, salmone e tonno	20.00
<b>Tris di Carpaccio</b>	
Pescato del giorno, salmone e tonno	18.00
<b>Carpaccio di Gambero</b>	18.00
<b>Carpaccio del Marinaio</b>	
Pescato del giorno e salmone	18.00
Agrumi, pepe, zucchero, sale, semi di finocchio, brandy, timo, menta e vino	18.00

## I NOSTRI FISH BURGER

<b>CATALANA BURGER</b>	
Gamberone*, dadolata di sedano e patate, cipolle rosse di tropea, aceto di mele e pepe	18.00
<b>POLPO BURGER</b>	
Polpo* rosticcato, stracciatella di bufala e friarielli saltati	16.00
<b>TUNA BURGER</b>	
Filetto di Tonno scottato, maionese homemade, pomodoro e rucola	15.00
<b>SALMON BURGER</b>	
Salmone scottato, guacamole, cançassè di pomodoro e misticanza aromatica	15.00

## FRITTI

Calamari* salvia e bucce di limone .....	16.00
Moscardini* croccanti .....	14.00
Fish balls con maionese homemade .....	10.00
Bucce di patata cacio e pepe .....	6.00
Cartoccio di alici .....	10.00
Alici in doppia panatura .....	12.00

## I CLASSICI DEL MARE

<b>SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE</b>	
Aglione, olio EVO, peperoncino, prezzemolo e vino bianco	15.00
<b>SPAGHETTONE ALLE VONGOLE</b>	15.00
<b>TAGLIOLINI AGLIO, OLIO E BOTTARGA</b>	
Aglione, olio, peperoncino, bottarga di muggine e prezzemolo	18.00
<b>FILETTO DI SALMONE ARANCIA E PEPE ROSA</b>	
Salmone, burro, farina, arancia, pepe rosa, brandy, sale, basilico e prezzemolo	22.00
<b>CALAMARO* ALLA PLANCHA</b>	18.00

## ANTIPASTI

Rosso di Mazara .....	15.00
Gambero rosso con zuppetta di datterino e zenzero, burrata fresca, zeste di lime caramellato e fiocchi di sale nero alla vaniglia	
Polpo Salad .....	15.00
Polpo* al vapore, olive al forno, battuto di sedano e carote, olio EVO e lime	
Moscardino alla Diavola .....	14.00
Moscardini*, aglio, olio EVO, pomodoro, peperoncino e olive taggiasche	
Clam Chowder .....	12.00
Vellutata di patate e vongole con guanciale croccante, pepe di Sarawak e crostini di pane	
Cantabrico "su acqua e farina" .....	10.00
Morbidi di acqua e farina con stracciatella di bufala ed alici del Cantabrico	

## PRIMI

<b>BURRO &amp; ALICI</b>	
Spaghettoni, beurre de baratte, alici del Cantabrico, taralli homemade tostiti e salati, salvia e pinoli	15.00
<b>PACCHERO B63</b>	
Mezzo pacchero, pescato del giorno, pomodori confit, timo fresco e fili di peperoncino	14.00
<b>RISOTTO RISERVA</b>	
Carnaroli con Rosso di Mazara crudo/cotto, zeste di lime caramellato e pepe di Sarawak	16.00

## SECONDI

Polpo* rosticcato su vellutata di patate, zenzero e rosmarino .....	18.00
Sandwich di alici ripieno di scarola, olive infornate con miele all'arancia e crema di finocchi .....	14.00
Crostone di Baccalà con pomodoretto, capperi, olive taggiasche e alici .....	18.00
Pesce al sale a modo nostro (trancio) con maionese homemade .....	18.00

## CONTORNI E INSALATE

<b>FISH SALAD</b>	
Pescato scottato con misticanza aromatica, julienne di mela e vinagrette al lampone	12.00
<b>VERDURE DI STAGIONE - ripassate in padella - all'agro - grigliate</b>	7.00
<b>PATATINE CHIPS lime e pepe rosa</b>	6.00

## DOLCI & CO

<b>PANNACOTTA</b>	
Con vaniglia bourbon, coulis di frutta di stagione, pepe rosa e zenzero	6.00
<b>CHEESECAKE CAPOVOLTO</b>	
Con crumble integrale salato alle arachidi, ricotta in purezza e gelée di frutti rossi	8.00
<b>"SU IN BANCHINA"</b>	
Crema di mascarpone, savoiardi homemade, caffè o decaffeinato e terra di brownies al cacao	8.00
<b>BROWNIES</b>	
Cacao van houden, noci pecan, gelato alla vaniglia e panna fresca speziata	8.00
<b>DOLCE "B63"</b>	
Dolce del momento	8.00
<b>FRUTTA CHE PASSIONE!</b>	10.00

## SOFTDRINK & CO.

Acqua Liscia (1lt)	2.00	Birra Bianca Artigianale "kukà" - Alla Spina 0,40 cl	5.00	Caffè Espresso	2.00
Acqua Mossa (1lt)	2.00	Birra Rosa Artigianale "kukà" - Alla Spina 0.40 cl	5.00	Caffè Espresso Decaffeinato	2.00
Coca Cola e Coca Cola Zero (bt.33cl)	4.00			Amari e Liquori	5.00
Chinotto, Cedrata, Lemon, Tonica (bt. 20cl)	4.00				