

I cicchetti.....

Scampi crudi	Olio evo e limone, erba cipollina, pane caldo	€5,00 al pezzo
Ostriche	Pane caldo, burro salato e cipolla all'aceto	
Papillon n. 5	Irlanda	€4,00 al pezzo
Gillardeau n. 3	Marennes Oléron	€5,50 al pezzo
Calamari e mazzancolle in tempura	con maionese di capperi	€6,00
Patatine fritte	con salsa cacio pepe	€8,00
Burrata,	acciuغه del cantabrico, focaccia calda	€16,00

daMe
Bistro

I taglieri.....

n. 1	Prosciutto cotto alla brace di "Saint-Oyen", fontina d'alpeggio, mortadella gran riserva Favola di Palmieri, gorgonzola naturale, focaccia calda	€22,00
n. 2	Prosciutto crudo San Daniele, Parmigiano vacche rosse, crescenza e focaccia calda	€22,00

Le polpette.....

€3,00 al pezzo

- n. 1 Manzo e maiale con salsa wasabi
n. 2 Tonno con salsa di rafano fermentato

Le bruschette..... con pane al mais

€3,00 al pezzo

Salmone "Smokin' Brothers", guacamole e burro acido

Baccalà mantecato

Tonno alla brace, salsa rémoulade

Prosciutto cotto alla brace di "Saint-Oyen", fontina d'alpeggio

Pancetta, gorgonzola e noci

Hummus di ceci, peperone arrostito



Le mozzarelle in carrozza.....

- n. 1 Acciuga, mozzarella di bufala e pane al latte €6,00
n. 2 Prosciutto cotto alla brace, mozzarella di bufala e pane al latte €6,00

Le 4 spicchi.....

- n. 1 Pomodoro, burrata, basilico e origano €12,00
n. 2 Prosciutto crudo di San Daniele e burrata €14,00
n. 3 Salmone "Smokin' Brothers", crescenza, pesto di erbe, salsa wasabi €16,00

Da condividere.....			daMeBistro	
Alette croccanti di pollo speziate	4 pezzi	€ 18,00		
Salsa tosazù, lime e kimchi				
Hummus di ceci e erbe		€ 18,00		
Sesamo di Ispica, peperoni arrostiti, avocado e focaccia calda				
Baccala' mantecato	gr 120	€ 18,00		
Polenta fritta				
I crudi.....				
Ostriche.....				
accompagnate da pane caldo, burro salato, cipolla all'aceto				
Papillon n. 5	Irlanda	al pezzo	€4,00	
Gillardeau n. 3	Marennes Oléron	al pezzo	€5,50	
Scampi crudi				
Olio evo e limone, erba cipollina, pane caldo		al pezzo	€5,00	
Tartare di tonno		gr 100	€24,00	
Capperi, pomodoro, olive taggiasche e salsa di senape				
Carpaccio di tonno		€26,00		
Insalata di mela verde, viola gambero, salsa salmì				
Pasta.....				
Spaghettono freddo		€30,00		
con ceviche di scampi		mezza porzione	€20,00	
Scampi crudi, salsa di olive verdi Bella di Cerignola e acqua di capperi				
Mezzi paccheri con triglia, cozze al peperoncino aji panca		€24,00		
Olive Taggiasche, capperi di Pantelleria, origano e basilico				
Tortelli alla carbonara		€22,00		
Succo di anitra alla cacciatora, Parmigiano Reggiano 24 mesi				
Pesce.....				
Insalata di pesce al vapore		€32,00		
Branzino, mazzancolle, cacciaroli, salsa di lische, succo dell'orto				
Il fritto.....		€28,00		
Calamari, scampi, alici, gamberetti e polenta				
Carne.....				
Pancia di maialino croccante		€28,00		
Crema di carote e zenzero, carciofo arrostito				
Guancia di manzo al Barolo		€28,00		
Purè di patata al burro, cardoncelli al timo				
Le Pizze di Pietro Zecchin.....				
Impasti realizzati con farine integrali e farine di mais a lievitazione naturale				
La pizza 1		€30,00		
Prosciutto crudo San Daniele e burrata				
La pizza 2		€38,00		
Crudo di tonno, burrata, salmoriglio, capperi e pistacchi di Bronte				
La pizza 3		€28,00		
Pomodoro, burrata, basilico e origano				
La pizza 4		€32,00		
Pomodoro, burrata, origano e acciughe del Cantabrico				
Coperto € 3,50				

I dolci.....

Zuppa Inglese..... €10,00

Crema al cardamomo, gelato al cioccolato bianco
e fava di Tonka, granita di Alchermes

Piña Colada €10,00

Cocco, ananas, rum
senza glutine

Cappuccino..... €12,00

Gelato alla nocciola, granita al caffè
e spuma calda di cioccolato

Sorbetto con lime e zenzero €8,00

senza latticini e glutine

Gelato al cioccolato Dulcey €12,00

Mango marinato, plumcake di mango,
granita al frutto della passione

daMe
Bistro

Vini da dessert al calice

I Capitelli Anselmi €8,00

Hira passito Siciliano Colosi €8,00

Porto Tawny reserve Quinta do Noval €9,00

Pedro Ximenez Sherry Hidalgo €9,00

Sauternes Castelnau de Suduiraut Château Suduiraut €15,00

Moscato D'Asti bott. 375 ml Piero Gatti €20,00

Dopocena..... le nostre proposte

RUM.....

Zacapa 23 -Guatemala-

Rum ambrato con note di mora, ribes, tabacco tostato, caramello e spezie

€12,00

Saint James Dark Vieux XO

Rhum agricole secco, invecchiato 6 anni.

Prevalgono note tostate di cacao, tabacco, cannella, noce moscata e frutta secca

€12,00

Don Papa

Invecchia per oltre 7 anni in botti di rovere ai piedi del monte Karlaon.

Profilo estremamente morbido, aromatico e dolce. Sentori di vaniglia, miele, frutta candita e agrumi

€10,00

Nation Rum, Demerara n°14

Invecchiato in botti di Bourbon e 12 mesi in botti di Pedro Ximenez ed Oloroso.

Sentori affumicati di barbeque, pepe nero, legno, caffè, liquirizia, anice e cioccolato amaro

€10,00

WHISKY....

Old Perth Original -Scozia-

Al naso profumi di castagno, ciliegie sotto spirito, uva, datteri, mandorle e marzapane.

Morbido con note di frutta secca e spezie

€10,00

Mac Talla Terra classic Islay -Scozia-

Torbato, con sentori di cenere di falò, brezza marina, pepe, malto d'orzo e rovere

€12,00

The Tottori Blended Japanese -Giappone-

Dolce con note di miele, vaniglia, cioccolato, frutta e spezie

€12,00

COGNAC E ARMAGNAC.....

€12,00

François Voyer VSOP grande champagne

Invecchia tra i 7 e i 14 anni in botti di rovere francese Limousin.

Floreale con sentori di albicocca

Casterede Bas Armagnac VSOP

Distillato della Guascogna viene invecchiato 8 anni in botti di quercia.

Al palato è caldo e corposo, aromi di frutta candita e cacao tostato

LIQUORI....

€6,00

Limoncello Villa Massa

Liquirizia artigianale De Chelu

Amaro Kahneman Limone, rosmarino, anice stellato, cannella e genaziana

Chartreuse giallo Dolce e leggermente speziato

Amaro 1382 Sapido, erbaceo e minerale.

Spiccano note di salvia, capperi, timo, rafano e acqua di mare