

MENÙ  
ASPORTO



Martineelli's

347 2983775 | 070 654220

# MENÙ ASPORTO

## ANTIPASTI

### CARPACCI\*

DI TONNO.....15  
olio evo, sali e aromi



DI SALMONE.....15  
olio evo, sali e aromi



DI RICCIOLA.....15  
olio evo, sali e aromi



MISTO.....15

### CALDI

POLPO\*.....8.5  
soffocato con pomodoro fresco



SPIGOLA.....7.5  
filetto in agrodolce con uvetta e pinoli



PESCE SPADA.....6.5  
a cubetti e capperi aromatizzati all'arancio e majo alla liquirizia



TRIS.....15

## PORTATE PRINCIPALI

### PASTA

TROFIE.....10  
con triglia e bottarga



FREGOLA.....10  
con arselle al pomodoro fresco



### SECONDI

RICCIOLA.....18  
filetto di ricciola allo zenzero



GAMBERI\*.....14  
argentini grigliati con avocado e pomodoro



SPIGOLA.....16  
alla vernaccia e olive



CROSTACEI\*.....25  
misto di astice, gambero rosso e scampo



## DOLCI

PANNA COTTA  
ALLO ZAFFERANO

2.5

MOUSSE AL  
PISTACCHIO

2.5

MOUSSE ALLA  
PASSIFLORA

2.5

## VINI

INDOLENTE.....20  
Vermentino di Sardegna DOC  
Tenute Asinara - Cargeghe

LUPUS IN FABULA.....20  
Vermentino di Gallura DOCG  
Tenute Olbios - Olbia

KARMIS.....15  
Bianco di Tharros IGT  
Azienda vinicola Contini - Cabras

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI  
JESI, RISERVA.....25  
San Sisto DOCG 2016  
Fazzi Battaglia - Casteplanio

TORBATO CENTOGEMME....15  
Spumante Brut  
Poderi Parpinello - Alghero

BIRBANTE ROSÈ.....18  
Spumante rosato brut IGT  
Tenute Asinara - Cargeghe

MAMAIOA.....16  
Rosso zero solfiti, Isola dei Nuraghi  
Azienda vinicola Contini - Cabras

## ALLERGENI



Glutine e derivati



Crostacei e derivati



Uova e derivati



Pesce e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



Molluschi e derivati

\* In base alla disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è statosottoposto a trattamento così come previsto dalle normative sanitarie vigenti (abbattimento a -20° per 24 ore).