

# ZIOMI



L'ESPERIENZA DI MIMMO, LA TECNICA DI GIUSEPPE:  
IL FUTURO PARTE DA QUI

# Degustazione

## **MENU DEGUSTAZIONE MARE**

*Entrée di benvenuto*

*Polenta con mazzancolle scottate, crema di carote e zenzero e gel di mandarino*

*Sashimi di ricciola con salsa allo yuzu e olio al prezzemolo*

*Zuppa di totani e patate*

*Spigola in crosta di nduja con cavolo nero*

**50 Euro**

**Il menu degustazione + primo piatto + dessert 65 Euro**

## **MENU DEGUSTAZIONE BACCALA'**

*Entrée di benvenuto*

*Carpaccio di baccalà con olive nere, scarola riccia, mayonaise di pomodoro e citronette*

*Crocchetta di baccalà con salsa di pomodoro giallo e olio al peperone*

*Baccalà arrostito con salsa alla marinara e gel al basilico*

*Baccalà in crosta di nduja con cavolo nero*

**50 Euro**

**Il menu degustazione + primo piatto + dessert 65 Euro**

## **MENU DEGUSTAZIONE TERRA**

*Entrée di benvenuto*

*Polenta con genovese, guacamole, salsa peperoni piccante*

*Vitello tonnato con capperi fritti e polvere di olive nere*

*Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con spinaci saltati e purea di mele*

*Guancia di manzo brasata con friarielli saltati e riduzione di guancia*

**Euro 45**

**Il menu degustazione + primo piatto + dessert 60 Euro**



DOVE IL BUONGUSTO È DI *casa*

---

## **ANTIPASTI DI MARE**

*Polenta con mazzancolle scottate, crema di carote e zenzero e gel di mandarino* **15**

*Capasanta scottata servita con funghi cardoncelli e salsa capperi* **16**

*Sashimi di ricciola con salsa allo yuzu e olio al prezzemolo* **15**

*Carpaccio di baccalà con olive nere, scarola riccia, mayonaise di pomodoro e citronette* **10**

*Crocchette di baccalà con salsa di peperoni* **8**

*Carpaccio di salmone marinato con scarola riccia e battuto di aceto balsamico* **10**

*Carpaccio di polpo con rucola, pomodorini scottati, citronette e pane alle acciughe* **12**

*Sashimi di tonno tapioca alla soya e salsa ponzu* **15**

*Tartare di tonno rosso con guacamole e insalatina* **15**

*Tartare di salmone con salsa sesamo e i suoi semi* **12**

*Tartare di pescato del giorno con aceto di rapa rossa e insalatina* **15**

*Crudo di gamberi di Mazara* **100 Euro/Kg**

*Crudo di scampi* **100 Euro/Kg**

*Soutè di vongole* **15 Euro**



I SAPORI DI SEMPRE IN UNA NUOVA VERSIONE,  
OGNI GIORNO UNA NUOVA *emozione*

---

## **ANTIPASTI DI TERRA**

*Prosciutto iberico 100g* **10**

*Polenta con genovese, guacamole, salsa peperoni piccante e misticanza* **12**

*Carpaccio di manzo con lattuga e pomodorini saltati, pane alla nduja e citronette* **12**

*Crocchetta ripiena con fonduta di parmigiano, mayonaise di pomodoro e patanegra* **8**

*Vitello tonnato con capperi fritti e polvere di olive nere* **12**

*Tartare di manzo con aceto di rapa rossa e insalatina* **15**







---

## **PRIMI PIATTI DI MARE**

*Pasta vongole, rucola e zest di limone* **15**

*Spaghetti alle vongole* **15**

*Paccheri alla pescatora* **16**

*Risotto alla pescatora (min 2 persone)* **16 Euro/persona**

*Linguine all'astice (min 2 persone)* **26 Euro/persona**

*Pasta all'aragosta (aragosta 150 Euro/kg)*

*Pasta al ragù di mare* **16**

*Tortelli ripieni di genovese di tonno, tartare di tonno e zest di limone* **16**

## **PRIMI PIATTI DI TERRA**

*Rigatoni alla siciliana* **9**

*Pasta salsiccia e friarielli* **9**

*Pasta genovese* **9**

*Tortelli ripieni di funghi con fonduta di parmigiano* **13**

---

## **SECONDI PIATTI DI MARE**

*Spigola in crosta di nduja con cavolo nero* **16**

*Baccalà arrostito con salsa alla marinara e gel al basilico* **15**

*Baccalà in crosta di nduja con cavolo nero* **15**

*Baccalà arrostito con scarole/friarielli* **15**

*Tonno arrosto (220g) con contorno* **15**

*Astice grigliata* **80 Euro/Kg**

*Aragosta grigliata* **160 Euro/Kg**

*Seppia alla griglia con contorno* **15**

*Calamaro alla griglia con contorno* **15**

*Spigola intera al sale/fritta/all'acqua pazza* **60 Euro/kg**

## **SECONDI PIATTI DI TERRA**

*Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con spinaci saltati e purea di mele* **14**

*Guancia di manzo brasata con friarielli saltati e riduzione di guancia* **14**

*Hamburger 300g con contorno* **13**

*Salsiccia con contorno* **10**

*Entrecote irlandese con contorno* **18**

*Tagliata di entrecote con pomodorini, rucola e scaglie* **18**

*Selezione di costate di manzo dalla nostra vetrina da* **80 Euro/Kg**

*Petto di pollo alla griglia con contorno* **12**

*Tagliata di pollo con pomodorini, rucola e scaglie* **12**

*Ossobuco brasato con funghi, cipolle e la sua riduzione* **12**



---

## CONTORNI

*Scarole saltate con olive nere* 5

*Friarielli saltati con peperoncino* 5

*Parmigiana rossa di melanzane* 5

*Zucchine grigliate* 5

*Melanzane grigliate* 5

*Melanzane a funghetti* 5

*Patate al forno* 5

## DESSERT

*Tiramisù con gelato al caffè* 8

*Babà con gelato al cioccolato fondente* 8

*Cheesecake (nutella/frutti di bosco/pistacchio)* 6

*Crostatina con gelato alla fava tonka* 8

*Flan al cioccolato con gelato al cioccolato fondente* 7

*Coppetta di gelato  
(cioccolato fondente/ lampone/ ricotta/ caffè)* 5

TUTTI I DOLCI SONO INTERPRETATI "A MODO NOSTRO".

---

# ZIO mi

---