

Ψ
SOTTOPRUA
teatro del pesce

N L G H E R O



SOTTOPRUA
teatro del pesce

La spettacolarizzazione del pesce
in una cornice singolare e suggestiva.

Un percorso sensoriale:
gustativo, olfattivo, visivo ed emotivo.

LA TEATRALITÀ RACCONTATA

Due percorsi esperienziali che ben raccontano l'anima del
Teatro del Pesce attraversano il menù e colgono i
particolari migliori.

MENU DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO:

“A TUTTO PESCE”

La migliore selezione di:

Crudi di molluschi e crostacei
Salumi di mare
Crudi di mare sardi

60 euro

“SI VA IN SCENA”

La nostra selezione di:

Trio di Buffetti
Salumi di mare
Ravioli con l'umami

45 euro

In aggiunta puoi scegliere il percorso degustazione dei vini,
chiedi a noi e ti sapremo consigliare:

2 calici
10 euro

3 calici
15 euro

BUFFETTI DELL'ATTESA

Sono un tocco leggero sulla guancia, come un saluto o un
complimento confidenziale:

una coccola per il palato e.. per l'aumore.

Con loro puoi accompagnare i tuoi aperitivi o
iniziare a gustare la cena.

“BUNS”

gustosi, colorati, divertenti.

..CON SALUMI DI MARE

12 Euro

Crema di melanzane e pesce spada affumicato
Salsa yogurt e zenzero con bresaola di tonno
Crema avocado, salmone affumicato e pepe rosa

..CON PESCE CRUDO

12 Euro

Battuta di tonno, riduzione agli agrumi e timo
Battuta di gambero rosso e scorza di limone
Pesce spada con timo, limone e pepe rosa

..CON PESCE COTTO

12 Euro

Pesto di rucola e calamaretto
Alici in crosta e maionese agli agrumi
Tonno marinato e coulis di frutti rossi

..PER TUTTI I GUSTI

30 Euro

Crema di melanzane e pesce spada affumicato
Salsa yogurt e zenzero con bresaola di tonno
Crema avocado, salmone affumicato e pepe rosa
Battuta di tonno, riduzione agli agrumi e timo
Battuta di gambero rosso e scorza di limone
Pesce spada con timo, limone e pepe rosa
Pesto di rucola e calamaretto
Alici in crosta e maionese agli agrumi
Tonno marinato e coulis di frutti rossi

ANTIPASTI

“SALUMI DI MARE”

Prosciutto di tonno
Porchetta di tonno
Prosciutto di pesce spada
Speck di pesce spada
Soppressata di polpo
Salame di pesce piccante

Serviti con marmellata di frutta, menta in spuma e gelatina di miele

28 euro

“MADAME BUTTERFLY”

Burrata, gambero rosso crudo, olive taggiasche, pomodorino confit e polvere di nocciole.

13 euro

“LA COPPIA SENZA UGUALI”

Tartara di tonno con i suoi condimenti e marinatura di pesce spada.

14 euro

“IN GIRO PER L'ISOLA”

OSTRICHE
2,5 EURO/PZ

“ANTIPASTO DEL GIORNO”

13 euro

A TUTTO PESCE

(E' gradita la prenotazione dal martedì al venerdì; nel fine settimana sarà sempre disponibile)

“NUDI E CRUDI”

Gambero Rosso
Gambero rosa
Scampo
Cannolicchio
Ostriche
Capasanta
Tartufo di mare

25 euro

“CRUDI DI PESCE”

Una selezione di:
Tonno
Ombrina
Ricciola
Orata
Spada

Serviti con ristretto di pesce, acqua di prezzemolo e salsa alla soia limonata.

25 euro

PRIMI PIATTI

I NUOVI CLASSICI

La tradizione rivisitata

“GIALLO, ROSSO E ARANCIONE”

Gnocchetti sardi allo zafferano
serviti con vongole, cozze e pomodorini

“GIÀ TI AMO”

Spaghetto alla chitarra alla Carbonara con prosciutto di
spada

“NON FARE IL TONNO”

Casarecce all'Amatriciana con prosciutto di tonno

“SENZA SCAMPO”

Linguine al nero di seppia con pesto trapanese di scampi

15 euro

I VECCHI CLASSICI

“LA FACCIAMO UN PO' DIVERSA”

Linguine con frutti di mare, polvere di cozze, bottarga e
prezzemolo

18 euro

I RAVIOLI CON L'UMAMI

il quinto elemento del gusto.
Un viaggio alla scoperta dei sentimenti che animano il senso
del gusto:
il sapore che non stanca.

“PUO’ ANCHE ESSERE DI PESCE”

Raviolo ripieno di ricotta e spinaci con ragu’ bianco di
pesce

“LADY OSCAR”

Raviolo al nero di seppia ripieno di dentice e ricotta con
estratto di gamberi

18 euro

PRIMI O SECONDI, SCEGLIETE VOI

SIGNATURE

La miglior equazione
 $(\partial+m)\psi=0$

“CINQUE MORI”

Come un vero attore, il Tonno sa interpretare diversi ruoli:

Battuta di tonno rosso, con condimenti a parte
Tonno marinato ai frutti rossi
Tonno affumicato con crema di melanzane
Prosciutto di tonno con senape al limone
Tonno in crosta di pane carasau ed erbe selvatiche

28 euro

“ESSENZA DI N'ARIA”

Il profumo come protagonista, in collaborazione con N'aria,
profumeria artistica.

ZUPPETTA DI PESCE IN ROSSO ALL'ESSENZA DI BERGAMOTTO
Accompagnata da focaccia artigianale

18 euro

“EVER-FISH”

Fishburger di tonno all'arancia, san Marzano cotto al forno,
scaglie di pecorino sardo DOP, chips di pelle di pesce e
maionese piccante.

Accompagnate da patate sabbiate con polvere di molluschi.

23 euro

SERVITA IN ABBINAMENTO BIRRA ARTIGIANALE P3 “ IARDA”
28 euro

SECONDI PIATTI

STRAVASO

“VASOCOTTURA DI SPADA” MARINATO
E DADOLATA DI MELANZANA ALLA MENTA

“VASOCOTTURA DI POLPO” COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON CREMA DI CAROTE

“VASOCOTTURA DI CALAMARI” MARINATI AL LIME
E PEPERONI SARDI

15 euro

LE VASOCOTTURE

Una tecnica di cottura degli alimenti che ne permette di aumentare notevolmente la qualità, ottenendo gusti più omogenei e più precisi, amplificando i profumi e migliorando le consistenze.

ALLA FINE, I NOSTRI DOLCI

“C’È MA NON SI VEDE”

Semifreddo al cioccolato con varie forme di lamponi

6 euro

“FRUIT JOY”

Sorbetto agli agrumi ed erbe aromatiche

5 euro

“IL GIUSTO”

Panna cotta agrumi e liquirizia

6 euro

“FREDDO PER RAFFREDDARE”

Gelato con crumble di cacao

6 EURO



SOTTOPRUA
teatro del pesce

BEVANDE :

ACQUA:

ACQUA FRIZZANTE 1 LT

ACQUA NATURALE 1 LT

2,5 EURO

BEVANDE GALVANINA:

Galvanina aranciata bionda

Galvanina Limonata Bio

Galvanina chinotto

Galvanina te verde

Galvanina te limone

Galvanina te pesca

Galvanina tonica mediterranea

3,5 euro

COCA COLA o COCA COLA ZERO

3 euro

CAFFÈ

CAFFÈ

1,20 euro

CAFFÈ DECAFFEINATO

1,20 euro

CAPPUCCINO

2,5 euro

ORZO o GINSENG PICCOLO

2 euro

LA NOSTRA SELEZIONE DI DIGESTIVI

AMARI LOCALI E NAZIONALI

4 euro

WHISKY

Da 5 a 10 euro

GRAPPE

4 euro

Tutto il pesce servito é abbattuto ai sensi dell'art. 5 Del
reg.(Ce) n°852/2004

*Alcuni piatti potrebbero utilizzare ingredienti congelati
per informazioni a riguardo vi esortiamo a chiedere al nostro
personale di sala.

Allergeni presenti nei piatti o possibili tracce presenti in
tutti i piatti: Cereali contenenti glutine // Crostacei e
prodotti a base di crostacei // Uova e prodotti a base di
uova // Pesce e prodotti a base di pesce // Arachidi e
prodotti a base di arachidi // Soia e prodotti a base di soia
// Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) //
Frutta a guscio // Semi di sesamo e prodotti a base di semi
di sesamo // Molluschi e prodotti a base di molluschi

GLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI SONO SOLITAMENTE:
PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA SECCA, LATTE, FRUMENTO,
SESAMO, MOLLUSCHI E SOIA.

Gentili clienti vi invitiamo a comunicare al personale di
sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di
guidarvi nella scelta giusta dei piatti.

Nonostante da Sottoprua - Teatro del Pesce, si ponga la
massima attenzione nei processi di preparazione, non siamo
dotati di camere dedicate di lavorazione per cui non siamo in
grado di garantire la non contaminazione dei prodotti con gli
allergeni sopra indicati.