

≈  ≈
IL PESCETTO
UN GHOST RESTAURANT DI CARTAPAGLIA

≈ DALLA FRIGGITORIA ≈

PATATINE FRITTE	3.00
PATATINE DOLCI ALL'AMERICANA	4.00
CHIPS DI PATATE VIOLA	4.00
TAKOYAKI (POLPETTE FRITTE GIAPPONESI DI POLPO)	5.00
GAMBERONI IN PASTA KATAIFI	9.50
MOECHE FRITTE (PICCOLI GRANCHI PRIVI DI CARAPACE)	11.00
CUOPPO MISTO DI MARE	14.00

≈ I PANOZZI ≈

CRAB ROLL	13.00
Polpa di granchio, panna acida aromatizzata al lime, cappuccio viola fermentato e scorza di lime.	
LOBSTER ROLL	12.00
Pane imburato e farcito con astice, maionese al limone ed erba cipollina.	
SHRIMP ROLL	11.00
Gamberoni alla piastra, melanzane fritte, stracciatella e olio aromatizzato al lime.	
SUA MAESTA' IL POLPO	12.00
Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese, pesto di pistacchi di Bronte e pomodorini confit.	

≈ I BAO ≈

FUSION OCTOPUS	6.50
Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese, mandorle, misticanza e salsa teriyaki.	
MAZZANCOLLA IS ON FIRE	5.50
Mazzancolle fritte, cappuccio viola, spicy mayo e sesamo.	
SALMON TARUTARU	6.00
Tartare di salmone marinato, crema di avocado, mandorle e salsa teriyaki.	
VADO E TONNO	6.50
Tartare di tonno, stracciatella pugliese, lime, salsa teriyaki e sesamo.	

≈ I TACOS ≈
2 PEZZI

SAMPEI	7.00
Tartare di tonno, stracciatella pugliese, crema di avocado, salsa teriyaki e sesamo.	
AMMAZZA CHE TACOS	6.00
Mazzancolla fritta, crema di avocado, spicy mayo e sesamo.	
TENENTE DUNN	8.00
Tartare di gambero rosso di Sicilia, stracciatella pugliese, granella di pistacchio e lime.	

≈ I DESSERT ≈

BAO MERAVIGLIATO	5.00
Bao ripieno di nutella con panna montata, polvere di cocco e granella di nocciole.	
BAO PISTACCHIATO	5.00
Bao ripieno di crema di pistacchio con panna montata e granella di pistacchi.	