

MENU 2018

Nero di Seppia

OSTERIA DI MARE

Nero di Seppia è una “Osteria di Mare”,
ma prima ancora è un viaggio.
Un viaggio che vuole farvi scoprire i sapori,
i profumi e i colori del mediterraneo,
con in stiva la migliore tradizione della cucina marinara italiana
e al timone il Maestro di cucina di mare, lo Chef Guido Polliere.

L'Anima Mediterranea della Svizzera

Antipasti

COCKTAIL DELLA COSTIERA

(GAMBERI DEL TIRRENO CON CREMA DI COLATURA D'ALICI)

CHF 16

CAPRICCIO DI MARE

(CARPACCIO DI POLPO MARINATO AGLI AGRUMI DI SICILIA)

CHF 18

ZUPPA ALLA LUCIANA

(MOSCARDINI E SEPPIOLINE IN GUAZZETTO CON COLATURA DI ALICI)

CHF 18

DIAMANTI IN TEMPURA ALLA BIRRA

(SPIEDINI FRITTI DI COZZE, GAMBERI E ZUCCHINI)

CHF 18

SCAMPI GRAND HOTEL

(SCAMPI REALI AL FORNO CON SALSA DI LIMONE AL BURRO E SALVIA)

CHF 19

ZUPPA DEL COZZARO NERO

(GUAZZETTO DI COZZE E GAMBERO ROSSO SICILIANO)

CHF 20

LE VERACI

(SOUTE' DI VONGOLE VERACI)

CHF 16



Primi Piatti

I CARTOCCI

TAORMINA BY NIGHT

(SCIALATIELLI CON NERO DI SEPPIA E GAMBERI ROSSI SICILIANI)

CHF 28

SAPORI DEL GOLFO

(TROCCOLI IN CARTOCCIO CON MOSCARDINI, COZZE E VONGOLE)

CHF 25

SUPREMA DI GRAGNANO

(PACCHERI DI GRAGNANO CON VELLUTATA DI PESCATRICE E SCAMPI)

CHF 28

I FATTI IN CASA

SINFONIA DI MARE

(TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI ASTICE E GRANCHIO)

CHF 29

SENTIERO DEGLI DEI

(RAVIOLI GIGANTI FATTI IN CASA AL NERO DI SEPPIA E SALMONE)

CHF 29

GLI ESPRESSI

SCIUE' SCIUE'

(SPAGHETTI DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI)

CHF 20

TORNA A SURRIENTO

(GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' NAPOLETANO E FIOR DI LATTE)

CHF 18

I RISOTTI

IL PRINCIPE

(RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO E ZAFFERANO)

CHF 19

LA VOCE DEL MARE

(RISOTTO CON FRUTTI DI MARE, MOSCARDINI E SEPPIOLINE)

CHF 25



Secondi Piatti

GRAN FRITTO

(FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI)

CHF 35

CARTIGLIO DI ORATA

(ORATA INTERA AL CARTOCCIO CON COZZE, VONGOLE E SEPPIOLINE)

CHF 35

REGINA IN CROSTA

(SPIGOLA COTTA IN CROSTA DI SALE)

CHF 35

REGINA ALL'ACQUA PAZZA

(SPIGOLA INTERA IN GUAZZETTO CON DATTERINI E PREZZEMOLO)

CHF 35

FLAMBE' IMPERIALE

(MAZZANCOLLE IMPERIALI SICILIANI FIAMMATI ALL'ORANGE BRANDY)

CHF 38

AMMARU RUSSU

(GAMBERI ROSSI DI PRIMA SCELTA DI MAZARA DEL VALLO GRIGLIATI)

CHF 48

FILETTO MEDITERRANEO

(FILETTO DI SPIGLOA IN CARTOCCIO)

CHF 25



I DESSERT FATTI IN CASA

TIRAMISU' DELLO CHEF CHF 10

COPPA DEL RE CHF 10

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CHF 9

SOUFFLE' AL PISTACCHIO CHF 12



BEVANDE

ACQUA S. BENEDETTO NATURALE 1 LITRO	CHF 6
ACQUA S. BENEDETTO GASSATA 1 LITRO	CHF 6
ACQUA S. BENEDETTO NATURALE 1/2 LITRO	CHF 4
ACQUA S. BENEDETTO GASSATA 1/2 LITRO	CHF 4
COCA COLA/COCA 0 33 CL	CHF 4

BIRRE ALLA SPINA

BOXER OLD SPECIAL 30 CL	CHF 4
BOXER OLD SPECIAL 50 CL	CHF 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA FELDSCHLOESSCHEN 33 CL	CHF 4
BIRRA PERONI 33 CL	CHF 5
BIRRA ICHNUSA 33 CL	CHF 5
BIRRA MENABREA 33 CL	CHF 5

ALCOLICI E SUPERALCOLICI

AMARO AVERNA	CHF 5.50
FERNET BRANCA	CHF 5.50
AMARO DEL CAPO	CHF 5.50
CREMA DI LIMONCELLO DELLO CHEF	CHF 5.50
GRAPPA BIANCA DI CARATO	CHF 5.00
GRAPPA INVECCHIATA DI MERLOT	CHF 7.00
JACK DANIEL'S	CHF 6.00
LAGAVULIN	CHF 8.50