



TRITTICO

UN MARE DI SAPORI

Questo menú é nato dalla mia passione per la cucina e dal desiderio di offrire un'esperienza unica, che celebrasse la freschezza, la qualità del pesce e dei frutti di mare nel nostro territorio.

Ogni piatto é il risultato di una ricerca attenta, ispirata dai miei viaggi e dalle esperienze lavorative in Italia e all'estero, ma con un cuore profondamente legato a Modena.

Ho selezionato personalmente ogni ingrediente e iniziato a collaborare con i migliori fornitori, per garantire una materia prima eccellente. Ogni ricetta é stata studiata per esaltare il sapore autentico del mare, combinandolo con tocchi creativi e una presentazione curata nei minimi dettagli.

Il nostro menú é pensato per soddisfare i palati piú esigenti e sono orgoglioso di condividere con voi ciò che abbiamo creato, sicuro che ogni piatto sarà in grado di raccontare una storia di passione, qualità e amore per la cucina.

Buon appetito!

Alfredo Rosti

Pane e coperto 4,50€

Antipasti



Tentacolo di polpo alla luciana

24

Tentacolo di polpo in panura di pane panko, salsa alla luciana con purè di patata viola, sablé di olive taggiaschee cremoso di burrata all'olio di oliva.

(1, 7, 13, 14)

Tris di tartare

20

Tartare di tre tipi (salmone, tonno, gambero) con riduzione di soia, peperoncino e zenzero + salsa Trittico (maionese ad arancia, limone e zenzero)

(3, 7, 11)

Hamburger di ceci

12

Hamburger di ceci con pane al nero di seppia, sesamo bianco e salsa burger con cetrioli e anacardi

(1, 2, 8, 11)

Shot's veneziani

15

Tris di polenta croccante con baccalà mantecato, moscardini in umido e sarde in saor.

(1, 7, 10, 14)

Il crudo

24

Scampo, gambero di Mazara, ostrica, tonno e capasanta con cipolla caramellata.

(3, 7, 14)



TRITTICO



Primi piatti



Pasta fresca fatta da noi!

Risotto alla milanese di tonno 19

*Risotto alla milanese con midollo di tonno,
bottarga croccante e burro acido.
(7, 10, 13)*

Risotto al granchio blu 17

*Risotto al granchio blu e orecchioni marchiati ai ferri.
(1, 3, 5, 7)*

Ombelico di mare 20

*Tortellino di pesce in crema di parmigiano
e riduzione di teste di gambero rosso di Mazara.
(1, 3, 5, 7, 13)*

Bologna al mare 15

*Tagliatella al ragù di polpo.
(1, 5, 14)*

Raviolo ai ricci di mare 16

*Raviolo ripieno di ricciola, timo limone e ricci di mare.
(1, 5, 7, 14)*

Cannelloni Spada 16

*Cannellone gratinato con ragù bianco di pesce spada
e besciamella leggera al profumo di mare
(fumetto di crostacei).
(1, 3, 5, 7, 13)*



Sicilia Bedda

16

*Fettuccina con ragù di seppia, tartare di gambero
rosa e colata di pistacchi.*

(1, 2, 3, 5, 14)

Spaghetti alla Norma

13

*Spaghetti alla chitarra condito con ricotta salata,
dadolata di melanzane e salsa di pomodoro al basilico.*

(1, 5, 13)

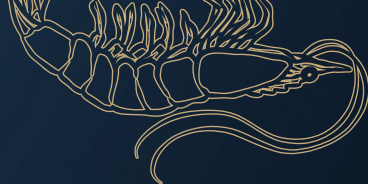
*Scoprite come abbiamo creato la nostra pasta fresca,
visitate il nostro sito web per conoscere le storie dei nostri
piatti e lo sviluppo del nostro progetto!*

www.tritticoristorante.it



TRITTICO





Secondi piatti

Salsiccia di pesce spada 18

Salsiccia di pesce spada ai ferri con semi di finocchietto alla pizzaiola, accompagnata da purè di sedano rapa in due consistenze.

(4, 7)

Ricciola all'amarena 22

Ricciola marinata all'amarena ai ferri con crumble di amaretto e crema di cavolo nero.

(1, 2, 5, 7)

Fish and Chips 20

Filetto di orata in crosta di pane integrale, purè di patata viola e carota brasata al vino rosso.

(1, 7, 10)

Grigliata mista 22

Trancio di tonno, trancio di salmone, un gamberone argentino e calamaro alla griglia.

(3, 7, 14)

Calamaro ripieno al sugo 19

Calamaro ripieno al sugo con uva sultanina, pinoli, pane raffermo, timo e rosmarino, servito con Näkkileipä (pane croccante finlandese) all'aglio.

(1, 2, 14)

Frittura sarda 20

Frittura di gamberetto rosa sardo e calamari con verdure croccanti, lime e salsa alla mela e zenzero.

(1, 3, 14)



Dessert



Selection Tart

12

Degustazione di tartellette alla cannella, limone e lampone.

(1, 5, 13)

Stecco

10

Biancomangiare alla salvia e limone.

(13)

Capri

10

Semisfera di babà al rum meringata con chantilly francese.

(1, 5, 13)

Bronte

14

Mousse di ricotta con pistacchi sabbiati e sablé al cioccolato fondente.

(2, 13)

Cannolo scomposto

10

Cannolo siciliano al Barolo con ricotta fresca di pecora e frutta candita fatta in casa.

(1, 10, 13)



Bevande



Acqua 470ml	2,5
Acqua 660ml	3
Bibite	3

Caffè espresso 3

Caffè orzo 3

Amaro 5



TRITTICO

UN MARE DI SAPORI

Grazie!

Per garantirne qualità e freschezza, alcuni ingredienti ittici possono essere surgelati in relazione alla stagionalità del pescato.

Elenco allergeni

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m. ed i.)

1 - Cereali contenenti glutine

e prodotti derivati (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 - Frutta a guscio

e prodotti derivati (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)

3 - Crostacei

e prodotti derivati

4 - Sedano

e prodotti derivati

5 - Uova

e prodotti derivati

6 - Senape

e prodotti derivati

7 - Pesce

e prodotti derivati

8 - Semi di sesamo

e prodotti derivati

9 - Arachidi

e prodotti derivati

10 - Anidride solforosa e solfiti

(Possibilmente contenuti nei vini)

11 - Soia

e prodotti derivati

12 - Lupini

e prodotti derivati

13 - Latte

e prodotti derivati, incluso lattosio

14 - Molluschi

e prodotti derivati

