



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€

Degustazione



OTTO PORTATE:

- Benvenuto dalla cucina

Antipasto (crudo o cotto)

Crudo:

- Tartare di salmone, ricotta e caffè al pomodoro
- Gambero di Mazara, burro affumicato al rosmarino e caviale
- Ostrica, riccio, scorza di lime e olio al prezzemolo

Cotto:

- Arancinetta al nero di seppia con maionese al capperi
- Ostrica flambata, cipolla agrodolce e finocchietto
- Bigné ripieno di polipo e patate con glassa al peperone

- Luciana a modo mio
- Ombelico di mare
- Mosaico di pesce
- Gamberone XXL
- Predessert dello chef
- Stecco

80€ A PERSONA (escluso il vino)



TRITTICO

Antipasti



Luciana a modo mio

24

*Polipo fritto in panura al ricordo di Luciana,
spuma di patate viola, burrata e olio alla menta.
(1, 5, 7, 13, 14)*

Tris di tartare

24

*Tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di gambero
rosa di Sciacca, condite con olio e sali del mondo
(sale rosso delle Hawaii, sale blu di Persia,
sale maldon affumicato al legno di ciliegio).
(3, 7)*

Trittico

22

*Ricciola marinata al lambrusco, emulsione di pomodoro
datterino, pesto di basilico e terra al parmigiano
(1, 2, 7, 10, 13)*

Orto della Giuli

16

*Parmantier di patate, verdure di stagione croccanti,
tuille di aceto balsamico e perle di amarena.
(1, 10, 13)*

Shot's veneziani

16

*Tris di polenta croccante con baccalà mantecato,
moscardini in umido e sarde in saor
(1, 2, 7, 10, 14)*

Il gran crudo

100

*2 gamberi di Mazara, 2 scampi imperiali,
4 pannocchie dell'adriatico, 2 ricci di mare,
4 ostriche, carpaccio di tonno, ricciola e capasanta giapponese
(3, 7, 14)*



TRITTICO



Primi piatti



Pasta fresca fatta da noi!

Cupido

22

Bottoni di scamorza affumicata e scorfano, vellutata di crostacei, tarallo dolce, nocciole e olio al basilico.

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 13)

Ombelico di mare

22

Tortellino di pesce con ripieno di rana pescatrice, acciughe, corallo di capasanta, acqua di panzanella e bisque di crostacei.

(1, 3, 4, 5, 7, 10, 13, 14)

Bologna al mare

20

Tagliatelle al ragù di polipo.

(1, 4, 5, 10, 14)

Salsedine

25

Tagliolino, ricci di mare, bottarga e scorza di lime.

(1, 5, 7, 14)

Sicilia Bedda

24

Fettuccine con ragù di seppia, tartare di gambero rosa di Sciacca e colata di pistacchi.

(1, 2, 3, 4, 5, 14)

Elefante di mare

35

Pacchero liscio di Carmiano, con mezz'astice e pomodorini.

(1, 3, 4, 10)



Amalia

18

*Busiate al pesto trapanese, con pomodorini,
mandorle, pecorino e basilico.*

(1, 2, 13)

KM 1301

25

*Risotto con crema di zucca arrostita,
pesce spada, gel di lamponi e guanciale.*

(7, 14)

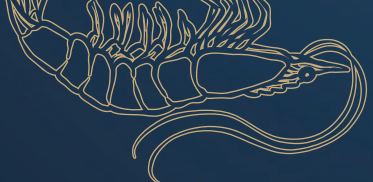
*Scoprite come abbiamo creato la nostra pasta fresca,
visitate il nostro sito web per conoscere le storie dei nostri
piatti e lo sviluppo del nostro progetto!*

www.tritticoristorante.it



TRITTICO





Secondi piatti

Mosaico di pesce

23

Mazzancolla blu, salmone e tonno avvolti in alga nori, emulsione al miele e maionese di crostacei.

(3, 4, 7, 10)

Fish and Chips

19

Filetto di orata impanato e arricciato, crema di zucchine, salsa al burro e chips di patate viola.

(1, 7, 10, 13)

Milanese imbruttita

26

Cotoletta di pesce spada con caponata di verdure, maionese di salicornia e sfere di yuzu.

(1, 5, 7, 10)

XXL

36

Gamberone nappato, panella croccante, salsa al beurre-blanc, caviale e olio al prezzemolo.

(3, 7, 10, 13)

Etèr che sushi

32

Anguilla laccata con salsa teriaki, purea di sedano rapa, verdure in osmosi e tuille al nero di seppia.

(7, 10, 11, 13, 14)

Grigliata mista

120

2 capesante, trancio di tonno panato, 2 gamberoni argentini, seppie ripiene, 4 pannocchie dell'Adriatico, 2 scampi imperiali, filetto di pesce bianco (varia a seconda delle disponibilità del pescato)

(1, 3, 5, 7, 13, 14)

Dessert



Però

15

Semifreddo al salame di cioccolato con inserto alla pera, crumble al cacao e glassa al cioccolato.

(1, 5, 7, 13)

Capri

10

Rosellina di Baba' con bagna al rum e crema pasticcera al limone.

(1, 5, 7, 10, 13)

Stecco

10

Namelaka al limone e rosmarino, crumble alle mandorle, gel di fichi e caramello mou.

(1, 2, 5, 7, 13)

Il nostro tiramisù

8

Biscotti savoiardi di nostra produzione con bagna al caffè e spuma al mascarpone.

(1, 5, 7, 13)

Yoghi

14

Semifreddo alle nocciole con cuore al caramello, frollino al burro e glassa al cioccolato fondente.

(1, 5, 7, 8, 13)

Bronte

15

Biscuit con pistacchi, farcito con namelaka al cioccolato bianco, crema di pistacchi e cremolata di lamponi.

(1, 2, 5, 7, 8, 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.