

CRUDITÈ

Due scampi, due gamberi rossi, due gamberi rosa, sashimi di calamaro, sashimi di tonno, sashimi di ombrina, sashimi di ricciola, due ostriche

GRAN CRUDITÈ VICOLO MATTO

Cinque scampi, quattro gamberi rossi, quattro gamberi rosa, sashimi di calamaro, sashimi di tonno, sashimi di seppia, sashimi di sgombro, sashimi di ombrina, sashimi di ricciola, quattro ostriche.

Il tutto accompagnato da una composizione di frutta, mayo al mango e alla barbabietola

DEGUSTAZIONE CRUDI

Gamberi viola • Scampi • Ostriche

IL CEVICHE

Gamberi rossi e ombrina con avocado marinati con lime, coriandolo, peperoncino, cipolla di Tropea, olio evo. Serviti con crostini di pane accompagnati da shottino di Mezcal e sciroppo d'agave.

LE TARTARE

SALMONE: 150 gr di salmone, pesca, pepe rosa con julienne di finocchio e arancia e coulis ai frutti di bosco.

TONNO: 150 gr di tonno, mango, spolverata di lime, menta, olio evo accompagnata da cipolla rossa caramellata.

OMBRINA: 150 gr di ombrina, zeste di arancia, pepe, olio evo, accompagnata da julienne di finocchio e coulis ai frutti di bosco.

CARPACCI

CARPACCIO DI RICCIOLA: ricciola aromatizzata all'olio affumicato con frutti rossi e salsa al limone.

CARPACCIO DI SALMONE: salmone marinato per 36 ore con succo di barbabietola, caffè e spezie.

MIX DI CARPACCI: ricciola, salmone, seppia, calamaro, sgombro con crema di limone e crema di mango.

ANTIPASTI

Vicolo matto

Degustazione di sei portate (calde e fredde) di mare e terra. Per due persone

Cantabrico

Acciughe del cantabrico accompagnate da burratina con polvere di capperi, cipolla caramellata e crostini di pane.

La tagliatella

Tagliatella di calamaro e seppia, polpo, sedano, prezzemolo, olio evo, sale dell'himalaya, pepe.

La parmigiana di mare

Melanzane fritte, vellutata di pomodoro, pesce spada, burrata e basilico

Nostrano

Ricottina, tarallini, parmigianina, burratina, valeriana, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata, confettura di fichi.

SECONDI

La tagliata

Tagliata di tonno in crosta di taralli su letto di burrata, rucola e polvere di capperi.

Il trancio

Trancio di salmone scottato con semi misti tostati, accompagnato da cavolo cappuccio viola brasato, patata hasselback e mayo al mango.

Il tentacolo

Polpo croccante su crema di patate alla paprika affumicata, accompagnato da paparina.

Il calamaro

Calamaro ripieno di patate e pomodori secchi con salsa di datterino rosso, giallo e capperi accompagnato da cicoriella selvatica ripassata.

Il baccalà

Trancio di baccalà cotto al vapore su cipolla in agrodolce e olive taggiasche accompagnato da patata hasselback.

La fritturina

Frittura di calamari e gamberi accompagnata da mayo alla barbabietola.

Tagliere della terra d'Otranto

Formaggi DOP (tenuta S. Emiliano)ricotta, autigne, caciotta, moretto, Don Alberto semicotto misto, pecorino riserva, 12 capre, accompagnato da confettura di fichi e miele.

LE FRISE

ARAGONESE: datterino rosso, rucola, cipolla di Tropea, olive di Gaeta, olio evo, origano, accompagnata da ricottina nostrana e cipolla rossa caramellata.

ORTE: polpo, datterino rosso, rucola, stracciatella accompagnata da burratina nostrana e confettura di fichi.

PALASCIA: tartare di tonno, valeriana, datterino rosso, cucuncio, accompagnata da burratina nostrana e cipolla rossa caramellata.

LE INSALATONE

SALMONE: 150 gr di tartare di salmone, valeriana, datterino rosso, mango, noci, olive di Gaeta, stracciatella, semi di zucca.

TONNO: 150 gr di tartare di tonno, mango, misticanza, rucola, datterino, cipolla di Tropea, burratina, friscus.

GAMBERONE: 150 gr di gamberoni leggermente scottati, stracciatella, misticanza, rucola, mango, granella di nocciola.

POLPO: 150 gr di polpo, misticanza, stracciatella, datterino, cucumella, cipolla di Tropea, olive taggiasche, granella di pistacchio.

SFIZI

Ricotta al forno
Con frutta secca tostata e miele.

Polpettine di polpo
Polpettine fritte con mayo alla barbabietola.

Pittule
Palline di pasta lievitata frita.

Patatine fritte

Maritozzo al salmone
Maritozzo al salmone marinato alla barbabietola, farcito con mayo di avocado, cavolo cappuccio viola e datterino rosso.

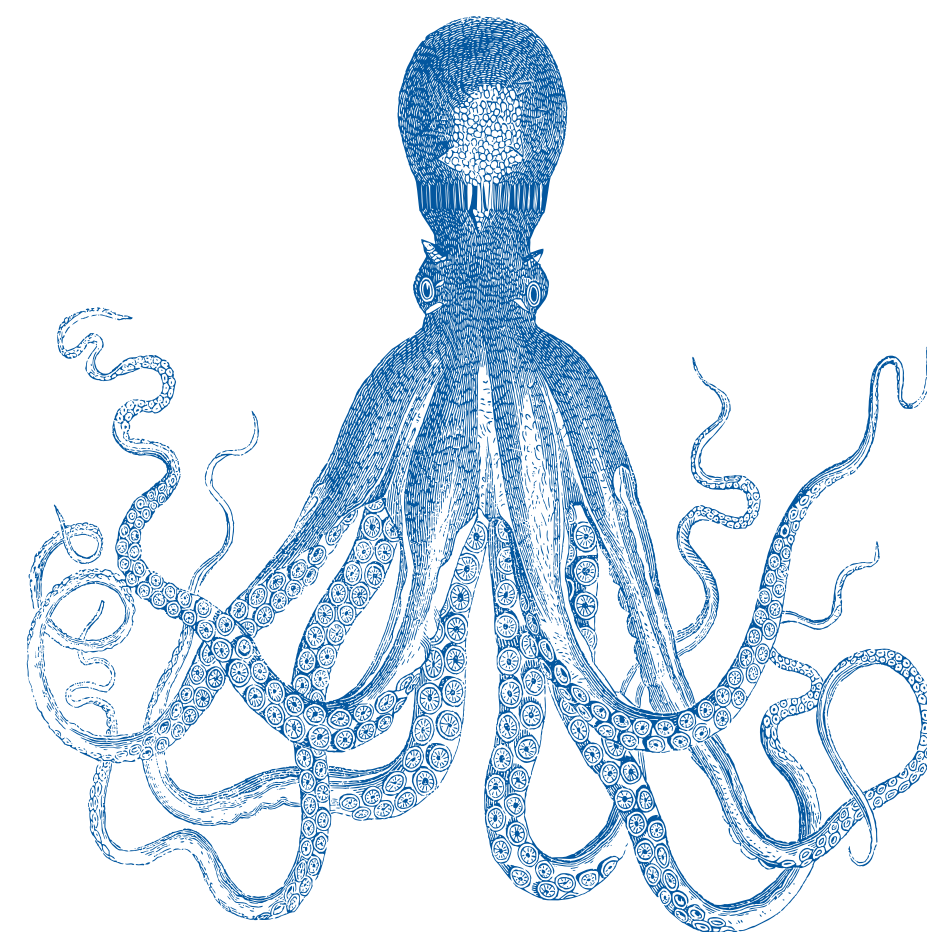
Maritozzo al polpo
Maritozzo al polpo croccante farcito con mayo alla barbabietola, valeriana e datterino rosso.

FRUTTA E DOLCI

Tartare di frutta con gelato artigianale

Dolci della casa

Vicola & Matto
FISHBAR OTRANTO



MENU

* I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuti all'origine) in conformità delle prescrizioni di cui al regolamento CE 853/2004.

** Nel corso della stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.