

TRATTORIA IL MARINAIO

CUCINA TRADIZIONALE PUGLIESE

M E N Ù

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE · Ruinart · Veuve Clicquot CHAMPAGNE · Dom Pérignon · KRUG CHAMPAGNE

I CRUDI DEL MARINAIO

RAW FISH

Ostriche Oysters	Scampi crudi Raw "Scampi" prawns	Gambero rosso Red shrimp
1pz. / 1pc. da / from 4€	1pz. / 1pc. da / from 4€	5pz. / 5pcs. 20€

Le cruditè del Marinaio 20€
Piccolo mix di ostriche, gamberi e scampi
Small mix of oysters, shrimps and "Scampi" prawns

Il Plateau Royale del Marinaio (min x2) 80€
Mix di ostriche, gamberi, scampi, tartufo e crostini di acciughe del Cantabrico
Mix of oysters, shrimps, "Scampi" prawns, truffle, and Cantabrian anchovy croutons

---

Acciughe sott'olio del Mar Cantabrico servite con crostini e riccioli di burro 15€
Anchovies in Cantabrian Sea oil served with croutons and butter curls

---

Scampone crudo o marinato alla griglia (1 pz.) da / from 30€
Grilled raw or marinated langoustine (1 pc.)

Carabineros crudo o marinato alla griglia (1 pz.) da / from 35€
Raw or grilled and marinated "Carabineros" shrimps (1 pc.)

Caviale siberiano imperiale servito con crostini, riccioli di burro e shot di vodka premium 10g 60€ / 20g 120€
Siberian imperial caviar served with croutons, butter curls and premium vodka shot

---

I prezzi e la porzione dei crudi possono variare in base al periodo di pesca.
Prices and portions of raw fish may vary depending on the fishing season.

LA SELEZIONE DI TARTARE

TARTARE SELECTION

Tonno Tuna	Salmone Salmon	Ricciola* Amberjack
15€ / mini 8€	15€ / mini 8€	22€ / mini 12€

Scampo o gambero rosso* "Scampi" prawn or red shrimp	Pesce spada Swordfish
22€ / mini 12€	22€ / mini 12€

Le tartare sono servite con la nostra salsa di senape al miele artigianale. È possibile comporre la vostra selezione di tartare.
The tartares are served with our homemade honey mustard sauce. You can compose your own selection of tartares.

ANTIPASTI DELLA CASA

STARTERS

Bis di tonno e pesce spada affumicati Bis of smoked tuna and swordfish	16€
Code di gamberoni imperiali in insalata catalana e salsa cocktail Imperial prawn tails in Catalan salad and cocktail sauce	16€
Impepata di cozze alla barese Mussels with black pepper in tomato soup	10€
Zuppetta di moscardini al sugo e crostino di pane Musky octopus soup with tomato sauce and bread crouton	18€
Polpo al naturale o ripassato alla griglia su vellutata di patate Octopus au naturel or grilled on potatoes cream	16€
Bis gratin di capesante e gamberoni Bis gratin of scallops and king prawns	15€
Calamaro fritto Fried squid	15€



* In base alla disponibilità. / Based on availability.



PRIMI

FIRST COURSES

Risotto ai frutti di mare — 12€
Stirred and creamed rice with with seafood

Linguine vongole e bottarga di Muggine — 18€
Pasta with clams and "botargo"* (Roe of grey mullet or tuna, pressed and salted)

Strascinati cozze, pomodori secchi, favetta pugliese e panure croccante — 15€
Pasta with mussels, sun-dried tomatoes, apulian beans and crispy breadcrumbs

---

Paccheri all'amatriciana di pesce spada — 18€
Pasta with tomatoes and swordfish

Pacchero con mezzo astice e pomodorino fresco — da / from 28€
Pasta with half lobster and fresh cherry tomatoes

Raviolone di costacei al burro e bisque di gambero — 26€
Buttered pasta filled with shrimps and shrimp broth aside

Primo del giorno — da / from 20€
Pasta with daily seafood

SECONDI E GRIGLIA
MAIN COURSES AND GRILL

Filetto scottato di tonno, pesce spada o salmone* Seared fillet of tuna, swordfish or salmon*	16€
Polpo marinato alla griglia Grilled marinated octopus	16€
Gamberoni (5 pz) King prawns (5 pcs)	15€
Grigliata mista del Marinaio Mixed grilled fish	28€
Gran fritto del Marinaio di calamari e gamberi Fried mixed squids and prawns	18€
Filetto di pescato del giorno al sale, in umido o con zucchine al gratin Fillet of fish of the day salted, stewed or with zucchini au gratin	da / from 28€
Pescato del giorno in crosta di sale o in zuppa* Fish of the day in salt crust or soup	da / from 65€ kg
Astice intero alla catalana o alla griglia Catalan-style or grilled "Astice" lobster	da / from 50€ pz
Aragosta alla catalana o alla griglia* Catalan-style or grilled lobster	da / from 60€ pz

* In base alla disponibilità. / Based on availability.



CONTORNI
SIDE DISHES

Insalata verde — 6€ / mini 3€
Green salad

Insalata mista (carote, pomodoro fresco, cipolla — 6€ / mini 3€
Mixed salad (carrot, tomato, onion)

Insalata di patate al prezzemolo e cipolla rossa — 6€
Potato salad with parsley and red onion

Verdure alla griglia — 6€
Grilled vegetables



INSALATONE
SALADS

NORDICA — 14€
Tartare di salmone, riso bianco e nero, piselli, zucchine alla griglia, salsa maionese al limone e cipolla rossa
Salmon tartare, black and white rice, peas, grilled zucchini, lemon and red onion mayo dressing

MEDITERRANEA — 14€
Tartarre di tonno, farro e quinoa, pomodorini, julienne di carote
Tuna tartare, spelt and quinoa, cherry tomatoes, carrots julienne

PER CHI SOFFRE IL MAL DI MARE

FOR THOSE WHO SUFFER FROM "SEASICKNESS"

ANTIPASTI / STARTERS

Bruschette con pomodorini e olive 8€
Bread with fresh tomatoes and olives

Tagliere di prosciutto crudo o capocollo di Martina Franca* 12€
Raw ham or "capocollo di Martina Franca"

PRIMI / FIRST COURSES

Raviolone ripieno di burrata al pomodoro 20€
Pasta stuffed with burrata cheese and tomato

Strascinati con pomodorino fresco, rucola e ricotta salata 15€
Pasta with fresh tomatoes, rocket and salted ricotta cheese

Risotto allo zafferano 12€
Stirred and creamed rice with saffron

SECONDI / MAIN COURSES

Tagliata di costata di manzo 25€
Sliced rib-eye steak

Salsiccia di maiale alla griglia e fave baresi 20€
Grilled pork sausage served with beans

* In base alla disponibilità. / Based on availability.



COPERTO 2€ / SERVICE 2€

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI È CONSULTABILE SU RICHIESTA COME DA REGOLAMENTO 1169 DELL'UNIONE EUROPEA. IN CASO IL VOSTRO ALLERGENE NON SIA PRESENTE NELLA LISTA CHIEDETE AL PERSONALE. IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI POTREBBERO ESSERE DECONGELATI.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT THE FULL LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST ACCORDING TO EU REGULATION N° 1169. IF YOUR ALLERGEN IS NOT LISTED, PLEASE INFORM OUR PERSONNEL. IF FRESH PRODUCTS ARE UNAVAILABLE WE WILL USE FROZEN ONES.

MILANO ISOLA
VIA GUGLIELMO PEPE, 12 (MI) ITALIA
+ 39 02 69005116
PEPE@TRATTORIAILMARINAIO.IT