



Benvenuti al Sea Re!

A noi piace mixare, fondere, miscelare, a partire dal nome: Sea (sea /si:/, mare) e Re, il Re del mare.

La nostra cucina è una fusione di sapori del Mediterraneo e dei Caraibi, adatta a tutti, a chi piace osare, ma anche per gli amanti della tradizione.

E se ami provare gusti nuovi, lasciati tentare dai nostri Tiky cocktails, che ben si abbinano con le nostre specialità di pesce. Permettici di consigliarti, seguendo i tuoi gusti e preferenze.

E per concludere? Goditi un dolce preparato dai nostri chef e assapora un rum della nostra ampia selezione.

Sea Re



Crudités

Royal Sea-Re 🍷 🌿 🐠 25€

Carpacci misti di salmone, tonno e spada, scampo, cannolicchi, gambero rosso di Mazara e ostrica

Degustazione di tartare 🍷 🌿 18€

Tartare mista di tonno, salmone e gambero rosso

Tartare (singola) 🍷 16€

A scelta tra tonno, spada, salmone

Tartare Gambero rosso di Mazara 🌿 20€

Macedonia del Re 🍷 16€

Tartare di pesce mista con frutti esotici

Live Ostrica 🐠 3/5€ l'una

Ostrica aperta servita fresca

Gambero rosso di Mazara o Scampi 3/5€ l'uno

Tartare di manzo 🍷 🍷 🍷 18€

Tartare di manzo battuta al coltello, tapenade, salsa alla senape, uovo



Delizie di Mare

Ceviche Coco Loco    14€
Ceviche di persico, lime, latte di cocco e patata dolce agli agrumi

Ceviche Mambo di mare      18€
Ceviche misto di pesce, molluschi e crostacei con cubetti di mango

Tropical Catalana    16€
Insalata di polpo, gamberi, cozze, lime, pomodoro camona, sedano, cipolla rossa, mango, ananas, maracuja, basilico e succo di arancia

Polpo Corallo    18€
Polpo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra su letto di purea di ceci e patate

Polpettine di Baccalà   16€
Servite con crema di sottobosco ai funghi e tartufo, cipolla croccante

Empanadas   10€
Con ripieno di carne e verdure e salsa agria



Primi

Primavera – Estate

Tagliolini Veraci  15€

Tagliolini freschi, vongole veraci, lime, bottarga

Tortelli black & white  16€

Tortelli* al nero di seppia con ripieno di baccalà mantecato, con scorza di limone e zenzero al burro aromatizzato, salvia fritta

Tagliatelle al ragù di polpo  16€

Tagliatelle*, polpo macinato, pomodoro, carpaccio croccante di polpo

Puttanesca al rombo  14€

Tonnarelli freschi, puttanesca al rombo, colatura di alici

Calamarata amalfitana  16€

Calamarata fresca, gamberone jumbo, vongole veraci, cozze, calamaretti, pomodoro ciliegino, basilico

Su prenotazione (min 2 persone)

Paella di pesce (x2)  32€

Paella di pesce e crostacei misti

Cangrejo (x2)  32€

Pasta fresca, pomodoro pachino, granchio fresco

**Pasta fresca preparata dai nostri Chef*



Secondi

- Caribbean Grill** 🐟 🌿 🍷 25€
Spiedoni grigliati di gamberone, scampo, calamari, polpo, pesce spada, ananas, peperone rosso, salsa al tamarindo
- Ombrina all'Ananas** 🐟 🍷 🌿 20€
Filetto di ombrina laccato all'ananas, purè di patate affumicato
- Fritto misto Bahamas** 🐟 🌿 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 18€
Gamberi, calamari, ciuffetti, pesce misto, bastoncini di verdure fresche, salsa ranch
- Pagro on the beach** 🐟 25€
Filetto di pagro cotto in foglia di banana con riso al cocco, crema di fagioli neri e okra
- Jerk Tuna** 🐟 🍷 20€
Tagliata di tonno scottata, salsa jerk al mango
- Entraña Caribeña** 20€
Diaframma di manzo ai ferri, indivia grigliata, chimichurri
- Filetto** 22€
Filetto di manzo con contorno dello chef

Contorni

- Contorno caraibico** 7€
Riso basmati, fagioli neri, avocado
- Verdure alla griglia** 8€
- Patate baby al burro e tartufo** 🍷 🍷 8€
- Insalata mista** 5€



Dolci della Casa

- Copacabana**    8€
Torta al cacao aromatizzato al braulio riserva, crema al gelato, scaglie di cioccolato fondente
- Tortino al cioccolato dal cuore morbido**    6€
(con aggiunta di gelato 7€)
- Catalana al Rum**   6€
- Cannolo al cocco**    6€
Con scaglie di cioccolato e ricotta aromatizzata al cocco
- Panna cotta**    6€
Panna cotta aromatizzata all'arancia e mango
- Sorbetto** 5€
limone, mandarino, mango (con aggiunta di liquore 7€)



Soft Drinks

Acqua	2.5€
Coca Cola (in vetro)	3.5€
Sprite (in vetro)	3.5€
Fanta (in vetro)	3.5€
Tè freddo (in vetro)	3.5€
Birre	
Menabrea (Spina)	
0.2 L	3.5€
0.4 L	6€
Corona	5€

Caffetteria

Espresso	2€
Espresso Mono Origine	2€
Decaffeinato	2€
Ginseng / Orzo	2€
American Coffee	2€
Caffè Corretto	3€
Cappuccino	2.5€

*** Coperto**

Pranzo	2€
Cena	3€





SEA RE

R

 Cereali contenenti glutine

 Uova

 Sedano

 Crostacei

 Molluschi

 Pesce

 Lattosio

 Frutta a guscio

 Sesamo

 Anidride solforosa e solfiti

 Soia

 Senape

