PUERTO FINO

Menu Primavera–Estate 2026

ANTIPASTI CRUDI

Degustazione Puerto Fino *

Ostriche Fines de Claire, gamberi rossi, scampi e bis di carpacci.
Indicazioni/allergeni riportati: crostacei, molluschi, formaggio
Prezzo: € 40,00

Ceviche di ombrina *

Ombrina marinata al lime con julienne di sedano, ananas, carote, pomodorini e cipolla di Tropea, con dressing di crema di peperoni gialli.
Indicazioni/allergeni riportati: peperoni, pomodori, sedano, ananas, lime, cipolla
Prezzo: € 20,00

Tacos Puerto Fino *

Tacos ripieni di tartare di tonno pinna gialla, dressing di passion fruit, cipolla caramellata su misticanza e maionese fatta in casa allo zafferano.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, uova, olio di semi vari
Prezzo: € 23,00

Carpaccio di dentice *

Carpaccio di dentice condito con citronette di mela verde e lime e profumo di zenzero.
Indicazioni/allergeni riportati: pesce, crostacei, agrumi
Prezzo: € 18,00

Carpaccio di salmone norvegese *

Carpaccio di salmone norvegese con rucola, grana e mele.
Indicazioni/allergeni riportati: formaggio, agrumi
Prezzo: € 17,00

Ostriche

Ostriche Fines de Claire, Divine o Gillardeau, in base all'arrivo del giorno.
Prezzo: € 5,00 / € 6,00 / € 7,00

Scampi *

Indicazioni/allergeni riportati: crostacei, conservanti
Prezzo: € 5,00

Gamberi rossi di Mazara del Vallo *

Indicazioni/allergeni riportati: crostacei, conservanti
Prezzo: € 6,00

ANTIPASTI CALDI

Baccalà in polpetta

Baccalà mantecato con patate e le sue salse di pomodori confit e composta di cipolla.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, pepe, olio di semi vari, molluschi, uova, crostacei
Prezzo: € 18,00

Polpo e viola

Polpo arrosto su crema di patate viola e maionese allo zafferano.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, conservanti, uova, olio di semi vari, molluschi, latte
Prezzo: € 18,00

Mazzancolla esotica *

Insalata di mazzancolle con pomodorino, cipolla e avocado.
Indicazioni/allergeni riportati: crostacei, pomodori, conservanti
Prezzo: € 17,00

Bianco mediterraneo

Calamaretti fritti su crema di fagioli cannellini e pane carasau curtiao.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, conservanti, pane, olio di semi vari, latte, sedano, molluschi, crostacei
Prezzo: € 17,00

I classici – Sauté di cozze

Indicazioni/allergeni riportati: aglio, peperoncino, glutine
Prezzo: € 15,00

I classici – Sauté di vongole

Il prezzo varia in base al mercato: chiedere al personale.
Indicazioni/allergeni riportati: aglio, peperoncino, glutine
Prezzo: Prezzo su richiesta

PRIMI PIATTI

Pepite d’oro e mare

Gnocchi di patate novelle fatti in casa allo zafferano con cozze e polvere di taralli.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, molluschi, crostacei, aglio, peperoncino
Prezzo: € 17,00

Le 5 regioni e Roma – Ajo, ojo, ’nduja, profumo di limone e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Spaghettone con aglio nero toscano, olio EVO, ’nduja di Spilinga e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo al profumo di limone.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, crostacei, pepe, aglio, peperoncino, maiale
Prezzo: € 25,00

Profumo antico di costiera

Tagliatella di farina di kamut con vongole veraci, zucchine alla scapece e olive taggiasche.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, molluschi, crostacei, olio di semi vari, aglio, aceto, menta, peperoncino
Prezzo: € 19,00

Primi del giorno

Indicazioni/allergeni riportati: glutine, crostacei, molluschi, aglio, pomodori, peperoncino, sedano, olio di semi vari, conservanti
Prezzo: € 18,00 / € 20,00 / € 23,00

I classici – Spaghetti alle vongole

Indicazioni/allergeni riportati: molluschi, aglio, peperoncino
Prezzo: € 18,00

Linguine all’astice per 2 persone

Su ordinazione.
Indicazioni/allergeni riportati: crostacei, aglio, pomodoro, peperoncino, glutine
Prezzo: € 60,00

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno

In base all’arrivo. Chiedere al personale.
Indicazioni/allergeni riportati: pomodori, aglio, glutine, peperoncino, conservanti, molluschi
Prezzo: € 60,00/kg

Grigliata Puerto Fino

Grigliata di calamari, scampi* e gamberoni*.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, crostacei, molluschi, conservanti
Prezzo: € 23,00

Fritto di soli calamari e croccanti di verdurine

Indicazioni/allergeni riportati: glutine, crostacei, olio di semi vari, molluschi, conservanti, peperoni
Prezzo: € 18,00

Fritto di calamari e gamberi con croccante di verdurine **

Indicazioni/allergeni riportati: glutine, crostacei, olio di semi vari, molluschi, conservanti, peperoni

Prezzo: € 19,00

Gran fritto Puerto Fino **

Indicazioni/allergeni riportati: conservanti, molluschi, olio di semi vari, crostacei, peperoni

Prezzo: € 25,00

Calamari alla griglia *

Indicazioni/allergeni riportati: molluschi, glutine, conservanti

Prezzo: € 18,00

Croccante di tonno e note d'Oriente

Tonno croccante con riduzione di salsa di soia e miele su misticanza croccante.

Indicazioni/allergeni riportati: olio di semi vari, glutine, soia, sedano

Prezzo: € 23,00

Gambero e braci **

Gamberoni alla piastra con salsa chimichurri mediterranea.

Indicazioni/allergeni riportati: aglio, peperoncino, glutine, molluschi, crostacei, capperi, insalata a foglia

Prezzo: € 20,00

PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta di pesce con patatine fritte *

Indicazioni/allergeni riportati: uova, glutine, conservanti, tracce di semi vari, tracce di molluschi

Prezzo: € 18,00

CONTORNI

Patate al forno

Indicazioni/allergeni riportati: glutine

Prezzo: € 5,00

Patatine fritte *

Indicazioni/allergeni riportati: glutine, conservanti

Prezzo: € 5,00

Insalata mista o verde

Prezzo: € 4,00

Verdura di stagione all’agro o ripassata

Prezzo: € 6,00 / € 7,00

Verdure alla griglia

Prezzo: € 6,00

DESSERT

Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia

Indicazioni/allergeni riportati: lattosio, uova, glutine, burro, conservanti, vaniglia, mele
Prezzo: € 7,00

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia

Indicazioni/allergeni riportati: uova, lattosio, burro, cioccolato, tracce di frutta secca, vaniglia
Prezzo: € 8,00

Eclisse

Crema pasticcera e gelato alla vaniglia ricoperti di cioccolato fondente.
Indicazioni/allergeni riportati: lattosio, burro, conservanti, cioccolato, tracce di frutta secca, uova, agrumi
Prezzo: € 7,00

Babà Puerto Fino

Con crema pasticcera e fragole.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, burro, uova, lattosio, agrumi, liquore, fragole
Prezzo: € 8,00

Essenza e contrasti

Crema pasticcera fatta in casa al bergamotto, terra di amaretti e pesche sciroppate.
Indicazioni/allergeni riportati: glutine, pesche, latte, burro, tracce di frutta secca, uova, conservanti
Prezzo: € 7,00

Sorbetto al limone

Senza glutine e senza lattosio.
Prezzo: € 5,00

Frutta di stagione

Prezzo: € 6,00

ALTRO E BEVANDE

Pane (a persona)

Prezzo: € 3,00

Caffè

Prezzo: € 2,00

Acqua

Prezzo: € 3,00

Amari

Prezzo: € 5,00–€ 7,00

Liquori

Prezzo: € 8,00 / € 9,00 / € 10,00

Coca-Cola

Prezzo: € 2,00

NOTE DEL MENU

Nel documento originale sono presenti indicazioni relative ai prodotti abbattuti a −20 °C a temperatura controllata e ai prodotti congelati. I simboli * e ** sono stati conservati accanto ai piatti come nell'originale; verificare con il ristorante la corrispondenza esatta dei simboli alla legenda.

Per altre allergie, richiedere il libro HACCP o chiedere al responsabile. Le indicazioni riportate accanto ai piatti sono state trascritte dal menu originale e non sostituiscono una verifica degli allergeni.