

~ M E N Û ~



GRÆ
CA—
LIS

GRÆCALIS

*Dentro di noi abitano
tutte le distanze.
Dentro di noi il grecale
ha una parvenza di vita
quando corre forte lungo
le riviere del Sud
e lo saluta il ficodindia
che alza pale di spine e la luna
a volte rossa come nelle poesie
di García Lorca.
Allora dentro di noi l'Oriente
è un grano di sabbia,
Hong Kong un paese vicino
di casa.
E non basta conoscere i venti
e la latitudine dei mari,
non basta inventare il suono
delle parole e il suono
degli anni per andare lontano,
perché il grecale risveglia
dentro di noi tutte le distanze*

~ G I D I E L L E ~



DELIZIE DI CRUDO MARE {DELIGHTS OF THE SEA}

Selezione ostriche

Oysters selection

da € 3,00 a € 6,00

Cozze nere "Uccio" (affinate nei nostri impianti)

"Uccio" mussels (refined in our plants)

25 pz € 10,00

Cozze pelose

Bearded horse mussels

15/20 pz € 12,00

Fasolari nazionali

Italian brown venus clams

10 pz € 15,00

Tagliatella di seppia**

*Raw stripes** cuttelfishes*

250 gr € 15,00

Tartufi di mare (noci)

Sea truffles

10 pz € 20,00

Prelibatezze di crudo mare*

(contiene molluschi e crostacei)

*Raw seafood delicacies**

(contains molluscs and crustaceans)

€ 20,00

Prelibatezze di crudo mare*

(contiene molluschi e crostacei)

Raw seafood delicacies for two persons

(contains molluscs and crustaceans)

per 2 persone € 38,00





DELIZIE DI CRUDO MARE {DELIGHTS OF THE SEA}

Tartàre di tonno** con concassè di pomodoro camone,
capperi e olive leccine

*Tartare of tuna** with comone
tomato concassè, capers and olives*

€ 18,00

Tartàre di gambero rosso*** con mela verde

*Tartare of red shrimps*** with green apple*

€ 23,00

Tartàre di scampo*** al profumo di arancia

*Tartare of norway lobster*** orange flavored*

€ 23,00

Tris di tartàre tonno* scampi***
e gamberi*** rossi o viola con olio evo

Trio tartare tuna, norway lobster***, red
or violet shrimps*** with extra virgin olive oil*

€ 30,00

Polpi allievi*** calamaretti*** e moscardini***

*Octopuses***, baby squid*** and small octopuses****

al kg € 60,00

Carpaccio o tartàre di pesce* pregiato del giorno

Carpaccio or fish tartare of the day*

al kg € 70,00

Scampi*** / Langoustine***

al kg € 70,00

Gamberi*** rossi o viola di prima scelta

*First choice of red shrimps*** or violet shrimps****

al kg € 90,00

Scamponi*** / Big langoustine***

al kg € 100,00

Scamponi extra*** / Extra langoustine***

al kg € 120,00

I prezzi dei prodotti e la loro disponibilità potrebbero variare in base al periodo di pesca.
The price of the products and their availability could vary according to the fishing season.



ANTIPASTI COTTI {COOKED APPETIZERS}

Gamberone al pepe nero lardellato con cardoncelli,
ricotta agli agrumi e lenticchie soffiate
(contiene latte)

*Larded black pepper prawn with cardoncelli,
citrus ricotta cheese and puffed lentils
(contains milk)*

€ 15,00

Sashimi di salmone alle erbe con yogurt greco
e perle di yuzu (contiene latte)

*Sashimi of salmon with herbs, greek yogurt
and yuzu flavour pearls (contains milk)*

€ 15,00

Zuppa "Graecalis" con crostini di pane
(contiene crostacei, molluschi, grano e sedano)

*"Graecalis" soup with croutons bread
(contains crustaceans, molluscs, wheat, celery)*

€ 16,00

Insalata di mare
(contiene crostacei, molluschi, pesce, sedano)

*Seafood salade
(contains crustaceans, molluscs, fish, celery)*

€ 16,00

Tonno scottato alle erbe con coulis ai frutti rossi
confettura di mele e popcorn (contiene pesce, grano)

*Herbered seared tuna with red fruit sauce,
apple jam and popcorn (contains fish, wheat)*

€ 16,00





ANTIPASTI COTTI {COOKED APPETIZERS}

Polpo cotto a bassa temperatura con crema di patate affumicate, cime di rape alla barese e perlage di alici (contiene molluschi, pesce)

Octopus cooked at low temperature with smoked potatoes cream, Bari style turnip top and anchovy perlage (contains molluscs, fish)

€ 18,00

Alici del Cantabrico
(contiene latte, grano e orzo)

*Cantabrian anchovies
(contains milk, wheat, barley)*

50 gr € 20,00

Lingotto di salmone* "Balik Sjomga Zarina" con burro salato e crostini di pane (contiene latte, grano e orzo)

Balik salmon ingot with salted butter and croutons (contains milk, wheat, barley)*

50 gr € 25,00

Pesce pregiato del giorno sfilettato e fritto

Fine fish of the day filleted and fried

al kg € 70,00

Scamponi extra*** al ghiaccio o in diverse preparazioni

*Big norway lobster*** on ice, prepared in different ways*

al kg € 120,00

Gamberoni*** al sale o in diverse preparazioni (contiene mandorle, uova e grano)

*Shrimps*** in sea salt, prepared in different ways (contains almonds, egg, grain)*

al kg € 120,00



PRIMI PIATTI {MAIN COURSE}

Zuppa di legumi, farro e cozze (contiene grano, molluschi)
Legumes soup and spelled with hussels (contains wheat, molluscs)

minimo 2 porzioni, costo a porzione
minimum 2 servings, cost per serving

€ 12,00

Fusillone con calamari 'nduja e crema di burrata
(contiene grano, uova, latte, pesce, sedano)

Fusillone pasta with squid, 'nduja and burrata cheese
(contains wheat, eggs, milk, fish, celery)

€ 16,00

Risotto ai frutti di mare
(contiene crostacei, molluschi, pesce, sedano)

Seafood risotto (contains crustaceans, molluscs, fish, celery)

minimo 2 porzioni, costo a porzione
minimum 2 servings, cost per serving

€ 18,00

Spaghettone 100% grano Khorasan al tartufo con
tartare di scampi(contiene grano, crostacei, pesce, sedano)

Wheat Khorasan 100% spaghettone with truffle, shrimps
tartare (contains wheat, crustaceans, fish, celery)

€ 20,00

Paccheri all'astice (contiene grano, uova, sedano)

Paccheri pasta with loabster (contains wheat, eggs, celery)

minimo 2 porzioni, costo a porzione
minimum 2 servings, cost per serving

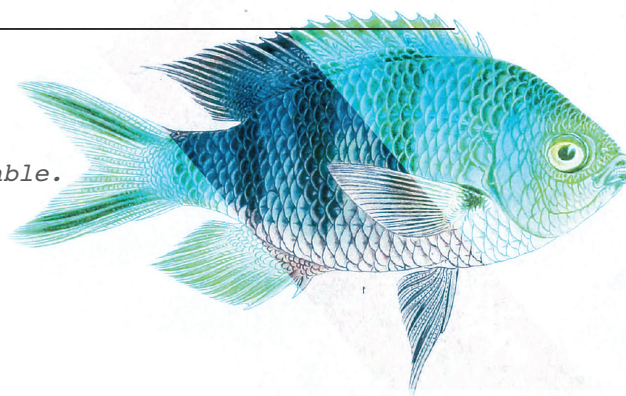
€ 28,00

Primo da banco pesce (contiene grano, molluschi, pesce, sedano)

Main course from fish counter (contains wheat, molluscs, fish, celery)

il prezzo varia a seconda del pesce scelto
the price varies depending on the fish chosen

Ordinare massimo 3 tipi di primo per tavolo.
Order maximum 3 types of first courses per table.





SECONDI PIATTI {SECOND COURSE}

Contorni vari

Various side dishes

€ 6,00

Frittura mista di pescato dell'adriatico
(contiene pesce, molluschi e crostacei)

Mixed fried seafood

(contains fish, molluscs, crustaceans)

€ 18,00

Polpo***, seppie*** e calamari

*Octopus***, cuttlefishes***, small squids*

al kg € 45,00

Tonno alla brace / *Grilled tuna*

al kg € 50,00

Spigola o orata allevamento biologico in mare

Sea bass or sea bream from marine organic farm

al kg € 50,00

Pesce pregiato del giorno in diverse preparazioni

Valuable fish catch of the day

prepared in different ways

al kg € 70,00

Astice canadese / *Canadian lobster*

al kg € 90,00

Astice blu / *Blue lobster*

al kg € 120,00

Cigala o magnosa (cicala greca)

astice locale / aragosta

Mediterranean slipper lobster

european lobster / rock lobster

al kg € 140,00

Gambero carabineros / *Carabiner shrimp*

al kg € 150,00



FRUTTA E DOLCI {FRUIT AND DESSERT}

Frutta mista

Mixed fruit

€ 6,00

Dessert della casa

(per gli allergeni chiedere al personale di sala)

Home dessert

(please ask our staff for allergens information)

€ 6,00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 5,00

Coperto

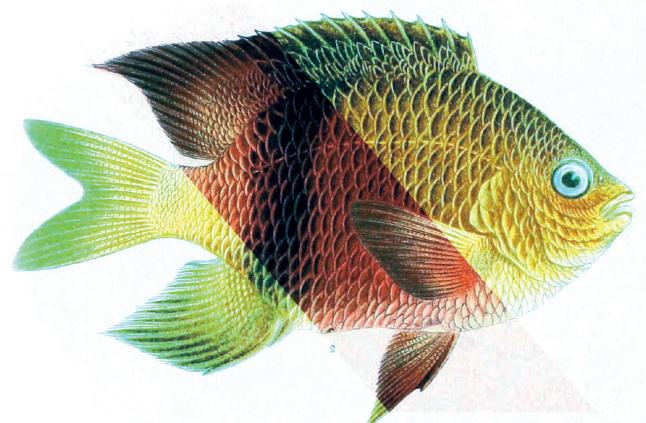
Cover charge

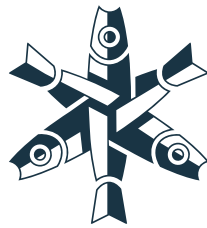
€ 3,00

* Il pesce, i crostacei ed i molluschi cefalopodi destinati ad essere consumati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore (in conformità alle prescrizioni del REG. (CE) 853/2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D.
Fish, crustaceans and cephalopods products intended to be consumed raw are submitted to freezing treatment. It consist of lowering the temperature in all parts of the product to at least - 20°C for not less than 24 hours according to reg (ec) no 853/2004 – Annex III, Section VIII, Chapter III, part D.

** Disponibile in base al periodo di pesca.
Seasonal availability.

*** Prodotto in origine congelato.
Originally frozen product.





GRÆCALIS
CUCINA MARINARA