



FOOD MENÙ

Super Fresh

Antipasti Cotti*

Arancino al nero di seppia **9€**

con ricotta alle erbe, gambero in crudo e salsa al basilico

Polpo arrosto **18€**

su crema di patate affumicata

Baccalà mantecato **16€**

su salsa agli agrumi, crostini di pane, polvere di olive nere e clorofilla al basilico

Pepata di cozze **14€**

ai profumi di Sicilia

Polpettine di manzo **10€**

su salsa ciliegino, basilico e scaglie

Tortino di melanzane **13€**

con inserto di ricotta affumicata alle erbe aromatiche

Primi piatti*

Busiata **20€**

con pesto alla trapanese, gambero in crudo e olio aromatizzato alle erbe

Tagliolino **18€**

con crema di zucchini, tartare di tonno su fonduta di burrata e zeste di limone

Gnocco di mare **18€**

con gambero, cozze, calamaro e mandorle tostate

Linguina di grano duro alle vongole **20€**

peperoncino e ciliegino candito

Fagottino di burrata **13€**

in salsa verde di spinaci e ciliegino giallo

Antipasti Crudi*

Torretta di crudi imperiale **120€**

Crudo del Re **35€**

crostacei del mediterraneo, ostriche, tartare
e cavolo cappuccio marinato

Tartare di Tonno **18€**

con frutta di stagione e germogli

Tartare manzo **15€**

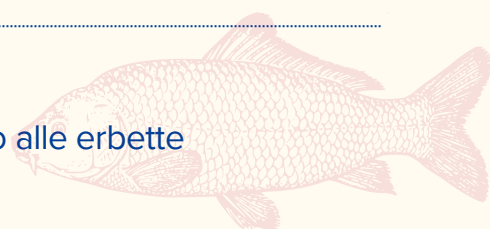
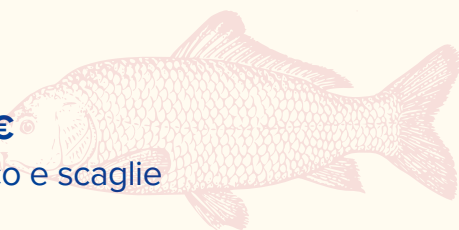
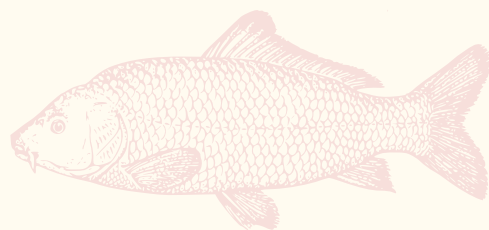
con riduzione ai frutti rossi e scaglie di grana

Carpaccio di gambero **15€**

con frutta di stagione

Ostriche fine de claire **3,50 €**

Ostriche Gillardeau **5€**



Linguina ai ricci di mare
Linguina con astice
(secondo disponibilità)

25€

Secondi piatti *

Trancio di pesce d'amo arrosto su crema di pomodoro e patate al forno **20€**

Tonno scottato in crosta di sesamo su crema di peperoni, zenzero e cipolla in agrodolce **20€**

Frittura di calamari, gamberi e pesciolini **16€**

Calamaro arrosto con verdure di stagione ripassate **16€**

Filetto di cavallo con patate al forno **20€**

Guancetta di manzo brasata su spuma di patate **18€**

Panini *

FicoPrawns **16€**

gambero fritto, misticanza, maionese di mare e guacamole

FicoOctopus **15€**

polpo fritto, stracciatella, misticanza, cipolla in agrodolce e maionese di mare

FicoTuna **16€**

tartare di tonno, misticanza, cavolo cappuccio e guaiamole

FicoBurger **14€**

hamburger di manzo, burratina, pomodoro e pesto di basilico

FicoVeg **12€**

burratina locale, insalata, pomodoro giallo e avocado

Insalate *

Mare **15€**

misticanza, gambero arrosto, fior di latte e pesto alla trapanese

Mare crudo **15€**

misticanza, tartare di tonno, cavolo cappuccio marinato e guacamole

Terra **14€**

misticanza, sfilacci di cavallo, salsa yogurt e scaglie di grana

Vegetariana **12€**

misticanza, burratina, ciliegino giallo e pesto leggero di basilico

Tutti i piatti del menù contengono allergeni.

I clienti sono tenuti a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

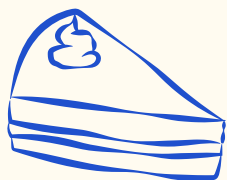
Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 Ottobre 2011

FICOSTATION

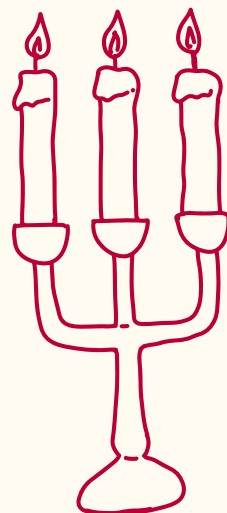
dessert

CHEESECAKE

frutti di bosco
pistacchio
nutella



5€



TIRAMISÙ DELLO CHEF

6€

CRÈME BRULÉE

al carrubo con frutti di stagione canditi

5€



TORTINO AL PISTACCHIO

con gelato alla vaniglia e confettura di bosco

6€



digestivi

selezionati da FICOSTATION

Amari 3€/5€

Amara
Nepeta
Fragrantia
Unicum
Jefferson
CaIAMARO

Grappe

Diciotto Lune 4€/8€
Grappa Of amarone 5€/9€
Grappa Of dorange 5€/9€

Whisky

Caolila 5€/9€
Lagavulin 5€/9€
Laphroaig 5€/9€
Talisker 5€/9€
Maccallan 12y 10€/20€
Hibiki 9€/16€

Rum 5€/9€

Don Papa
Zacapa
Kraken