

# FICOSTATION

## FOOD MENÙ

Super Fresh

### Antipasti Cotti\*

Arancino al gambero 9€

con scorza di limone su crema di burrata

Polpo arrosto 18€

su crema di patate e polvere di olive nere

Seppioline arrosto 16€

su crema di piselli, menta e riduzione di vino rosso

Pepata di cozze 14€

ai profumi di Sicilia

Polpettine della nonna 10€

polpette di manzo con salsa di pomodoro, basilico e scaglie di grana

Uovo poché fritto 13€

con fonduta di ragusano DOP e tartufo

Tortino di melanzane 13€

con inserto di ricotta affumicata alle erbe aromatiche

Risotto ai sapori del mare 20€

calamari, gamberi, frutti di mare e olio al mandarino verde

Raviolo ripieno di cernia 18€

su un letto di stracciatella e cozze aromatizzate allo zafferano

Tagliolino di pasta fresca 18€

cilieginò candito, pesto di pistacchio e tartare di tonno

Linguina di grano duro alle vongole 20€

peperoncino e cilieginò candito

Fagottino alla norma 13€

melanzane, scamorza affumicata, pomodoro, basilico e ricotta salata

### Antipasti Crudi\*

Torretta di crudi imperiale 120€

Crudo del Re 36€

crostacei del mediterraneo, ostriche, tartare e cavolo cappuccio marinato

Tartare di Tonno 18€

con mela verde e cavolo cappuccio marinato

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 Gillaudeau 5€

### Primi piatti\*

Linguina ai ricci di mare

Linguina con astice

(secondo disponibilità)

25€

## Secondi piatti \*

Trancio di pesce d'amo in dolce cottura su crema di piselli e carotine baby **20€**

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

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

Turbante di branzino con inserto di patate aromatizzato alle erbe e verdura di stagione ripassata **16€**

Cuberoll arrosto con patate al forno **20€**

Guancetta di manzo in CBT su spuma di patate **18€**

## Panini \*

FicoPrawns **16€**

gambero fritto, misticanza, maionese di mare e guacamole

FicoOctopus **16€**

panelle, polpo arrosto, straciatella al limone e misticanza

FicoTuna **16€**

hamburger di tonno con caponata, misticanza e straciatella

FicoBurger **14€**

hamburger di manzo, burratina, pomodoro e pesto di pistacchio

FicoVeg **12€**

burratina locale, insalata, ciliegino e pesto di basilico

## Insalate \*

Mare **15€**

misticanza, gambero arrosto, fior di latte, mela verde e mandorle

Mare crudo **15€**

misticanza, tartare di tonno, cavolo cappuccio marinato e guacamole

Terra **13€**

misticanza, straccetti di pollo fritto, salsa yogurt e scaglie di grana

Vegetariana **12€**

misticanza, burratina, ciliegino, pesto leggero di basilico e mandorle

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

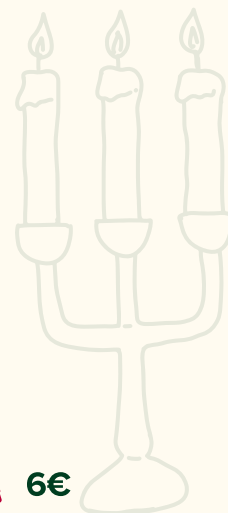
# FICOSTATION

## dessert



### CHEESECAKE 6€

frutti di bosco  
pistacchio  
nutella



### COPPA DI GELATO ALLA VANIGLIA 6€ con coulis di passion fruit

### TIRAMISÙ DELLO CHEF 6€

### CUORE CALDO 5€ al cioccolato



### TORTINO AL PISTACCHIO 6€ con gelato alla vaniglia

### CANNOLO DI RICOTTA 6€ con zeste di limone e confettura di bosco



# digestivi

selezionati da FICOSTATION

## Amari 3€/5€

Amara  
Nepeta  
Fragrantia  
Unicum  
Jefferson

## 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