

Fiko
beach

*"Un racconto di piatti che
incontrano il mare, dettato dai miei
sentimenti e teso nella speranza di
emozionare ognuno di voi"*

chef *Vittorio Carozza*

menu

ANTIPASTI

TARTARE TONNO

18

TARTARE DI TONNO CON SALSA TERYAKI, FETA, MENTA E ANGURIA MARINATA AL CAMPARI.

TARTARE SALMONE

18

TARTARE DI SALMONE JUS DI MANGO, LATTE DI COCCO, KEFIR AL LIME E OLIO AL CORIANDOLO.

MARE & TERRA

18

INSALATA ORTO DI MARE (SEDANO, CAROTE RAVANELLI, CIPOLLA DI TROPEA IN OSMOSI, SEPIE, PIOVRA, CALAMARI E GAMBERI.) SU PATATA SCHIACCIATA AL PESTO E SALMORIGLIO.

POLPO PAUL

23

SPIEDINO DI PIOVRA CON PATATE NOVELLE, LACCATO AL MIELE DI ACACIA, ZAFFERANO, SALSA CHIMICHURRI E ZUCCHINE TROMBETTA.

LA POLPETTA

16

POLPETTE DI BACCALÀ SU FONDUTA DI PARMIGIANO E RIDUZIONE ACETO BALSAMICO ALLA VANIGLIA.

MARE CRUDO

20

SASHIMI DI RICCIOLA AFFUMICATA, LECHE DE TIGRE, OLIO ALL'ARANCIO E PEPERONCINO.

IMPEPATA

14

ZUPPA DI COZZE BIANCA.

SFIZIO

16

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO E PAN BRIOCHE.



PRIMI PIATTI

SOL-RISO DEL FIKO 26

RISOTTO MANTECATO CON FICHI, MANDORLA, SCAMPI A CRUDO, CON GARU' DI FOJIE GRAS D'ANATRA E FIORI DI LAVANDA .

AGLIO, OLIO & GAMBERI 19

SPAGHETTO QUADRATO, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO

ELICHE & COZZE 20

ELICHE, COZZE, CREMA DI MELANZANE ALLA CANNELLA, ESTRATTO DI DATTERINO GIALLO, GEL DI LIMONE BRUCIATO E DRAGONCELLO.

SMUJICATA 16

TAGLIOLINI CON SMUJICATA DI ALICI, PESTO DI LIMONI FERMENTATO E PINOLI.

TAGLIATELLE 24

TAGLIATELLE AL BURRO DI ALICI, CRUDO DI SCAMPI E LA SUA BISC.

COZZE & VONGOLE 16

SPAGHETTI COZZE E VONGOLE.

SPAGHETTI 3 POMODORI 14

SPAGHETTI CON PASSATA DI POMODORO FRESCO, POMODORINI DATTERINO SALTATI E POMODORI CONFIT AL FORNO, MANTECATI CON OLIO EVO E BASILICO.

SECONDI PIATTI

SPADA

20

PESCE SPADA IN CROSTA DI PANE CON CAPONATA DI VERDURINE, ANANAS, ANACARDI E SALSA SHIRACHA AL PASSION FRUIT.

TONNO

24

TATAKY DI TONNO CON BRUNOISE DI CETRIOLI, CAPPERI OLIVE, POMODORO, CIPPOLLOTTO, CREMA DI CAROTE, ZENZERO, RISO BASMATI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.

BACCALÀ

24

TORCIONE DI BACCALÀ SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI, SOJA E MISO, CON PAK-CHOJ AL SESAMO AGRODOLCE E CIALDA DI CIPOLLA CROCCANTE

SALMONE

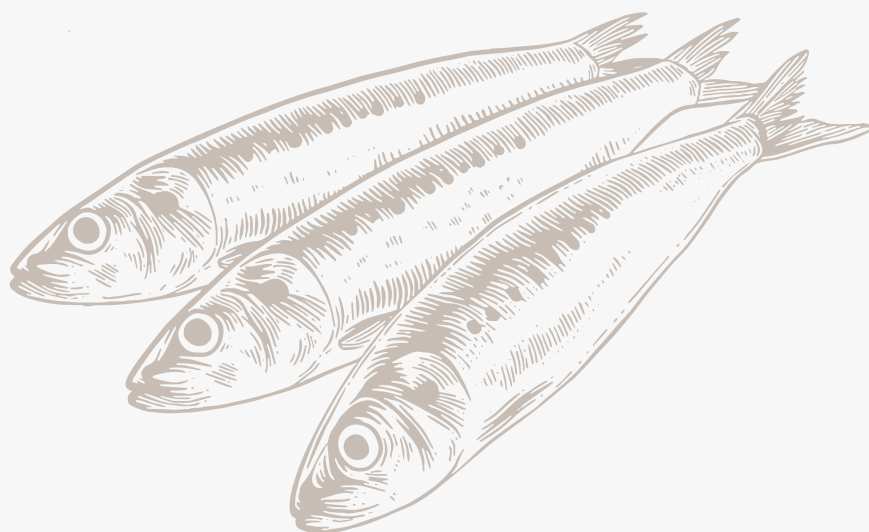
22

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO CREMA DI PEPERONI AL CARMELLO CICORIA RIPASSATA, SALSA BERNESE E PAVÉ DI PATATE.

FRITTURA MISTA

20

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, ALICI E VERDURE CROCCANTI .



DESSERTS DOLCI A CURA DEL GOLOSIA

MELA VERDE

8

GELÉE DI MELA GRANNY SMITH E LIME AL ROSMARINO, CREMA AGLI AGRUMI (LIMONE E BERGAMOTTO), BISQUIT JOCONDE ALLE NOCCIOLE DI CARDINALE, SABLÉ VIENNESE CROCCANTE.

TROPICALE

8

NAMELAKA AL COCCO, GEL DI MANGO ALPHONSO E MARACUJÀ, BABÀ AL LIME, ANANAS IN TRASPARENZA.

LIMONE DEL SUD

8

NAMELAKA AL LIMONE FEMMINELLO, BABÀ AL LIMONCELLO, GEL AL LIME E MENTA, CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE.

TACOS AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

8

BAVARESE AL GIANDUIA GHANA 40%, CREMOSO FONDENTE 67%, CARAMELLO MOU, CHANTILLY MOKA GUJI (ETIOPIA), FROLLA AL CIOCCOLATO E SALE.

TIRAMISÙ

7

SAVOIARDI, CAFFÈ 100% ARABICA, RHUM, CREMA AL MASCARPONE, UOVA, ZUCCHERO, CACAO AMARO.

CROQUEMBOUCHE

7

3 BIGNÈ FARCITI CON CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA, RICOPERTI CON CARAMELLO

PROFITEROLES

7

3 BIGNÈ RIPIENI DI PANNA, RICOPERTI DI RICOPERTI CON CIOCCOLATO

GELATO

7

COPPETTA GELATO VARI GUSTI

FRUTTA MISTA

8

ANGURIA, MELONE, ANANAS, PESCA



