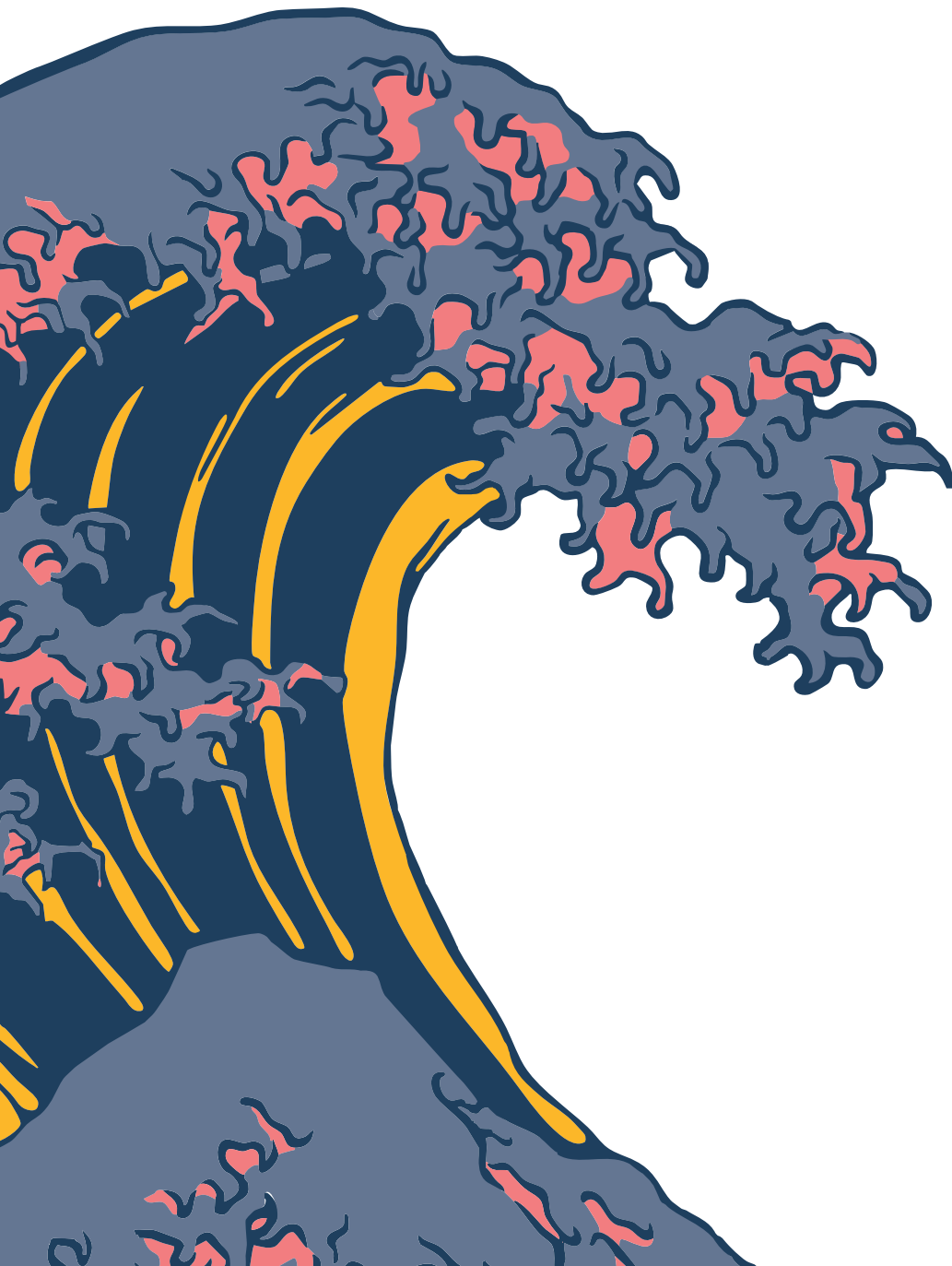


TONNO SUBITO

FINE SEA TASTE

OMME SENZA VIZI È
MENESTA SENZA SALE

(THE MAN WITHOUT VICE IS A SOUP WITHOUT SALT)



TONNO SUBITO

FINE SEA TASTE

IL MARE PARLA IN MILLE MODI: NEI SUOI PROFUMI,
NELLE SUE CONSISTENZE, NELLE SUE SFUMATURE.

DA QUESTO DIALOGO NASCE LA CUCINA DI TONNO
SUBITO, DOVE TECNICA, ESTETICA E MATERIA PRIMA
SI INCONTRANO PER CREARE PIATTI AUTENTICI E
RICONOSCIBILI.

OGNI PREPARAZIONE È UN RACCONTO, UN
FRAMMENTO DI MEDITERRANEO: UN PERCORSO
COSTRUITO SU EQUILIBRI, CONTRASTI E AROMI CHE
INVITANO A RALLENTARE E GODERSI L'ESPERIENZA.

RESPIRA, ASSAGGIA, SCOPRI.

IL MARE È SERVITO — SUBITO.



TAPAS

RUOTIELLO CARLOFORTE / €9,00

Un omaggio all'isola che più di tutte ha fatto del tonno una cultura. Il filetto fresco incontra la dolcezza della cipolla caramellata e la morbidezza della provola.

Allergeni: 1, 4, 7

RUOTIELLO CETARA / €10,00

I sapori della Costiera Amalfitana in un boccone che sa di mare con acciughe, provola, datterino confit, olive nere e capperi.

Allergeni: 1, 4, 7

PEPITE DI GAMBERO / €11,50

Croccante fuori, mare dentro: una frittura leggera che esalta il gusto del gambero con dressing Tonno Subito.

Allergeni: 1, 2, 3

ALICI MBUTTUNATE / €11,00

Un omaggio alla tradizione: alici ripiena con fonduta, basilico e crumble di tarallo.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

POLPETTINE AL PESCATO DEL GIORNO / €10,50

Impanatura dorata e cuore morbido per piccoli bon bon che racchiudono tutta l'intensità del mare.

Allergeni: 1, 3, 4

ANTIPASTI

CHEESECAKE SALATA / €15,00

Cheesecake salata su crumble di pane tostato, morbida crema di Philadelphia e avocado fresco, rifinita con salmone crudo lavorato in osmosi.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

TERRINA DI BACCALÀ / €14,00

Baccalà mantecato con smash di patate, rifinito da cipolla, capperi e olive nere che ne completano il sapore.

Allergeni: 4, 7

VELLUTATA DI FAGIOLI CON PETALI DI POLPO SCOTTATO / €15,00

Petali di polpo scottato su letto cremoso di fagioli, con scalogno e crumble di pane tostato.

Allergeni: 1, 9, 14

CARPACCIO DI TONNO / €16,00

Carpaccio di tonno marinato al ponzu, esaltato dalla sapidità del sale Maldon e dal contrasto croccante delle mandorle tostate.

Allergeni: 4, 8

TRIS DI TARTARE AL NATURALE / €19,00

Tre interpretazioni di pesce crudo al naturale: tre colori, tre consistenze, tre sfumature di sapore.

Allergeni: 4

PRIMI

NERANO AL GAMBERO / €21,00

Spaghettoni trafilati al bronzo, mantecati al burro con zucchine e Provolone del Monaco DOP, arricchiti da gamberi di Mazara e gambero argentino, profumato al pepe nero.

Allergeni: 1, 2, 7

RISOTTO BARBABIETOLA E BACCALÀ / €18,00

La barbabietola dona colore e dolcezza, il baccalà aggiunge corpo e sapidità, le nocciole tostate portano croccantezza.

Allergeni: 4, 7, 8

RAVIOLO DI TONNO AI TRE POMODORI / €18,00

Tre pomodori, tre sfumature di dolcezza e acidità per un sugo che avvolge un raviolo dal cuore ripieno di puttanesca di tonno.

Allergeni: 1, 3, 4

FARFALLE SALMONE E BRANDY / €16,00

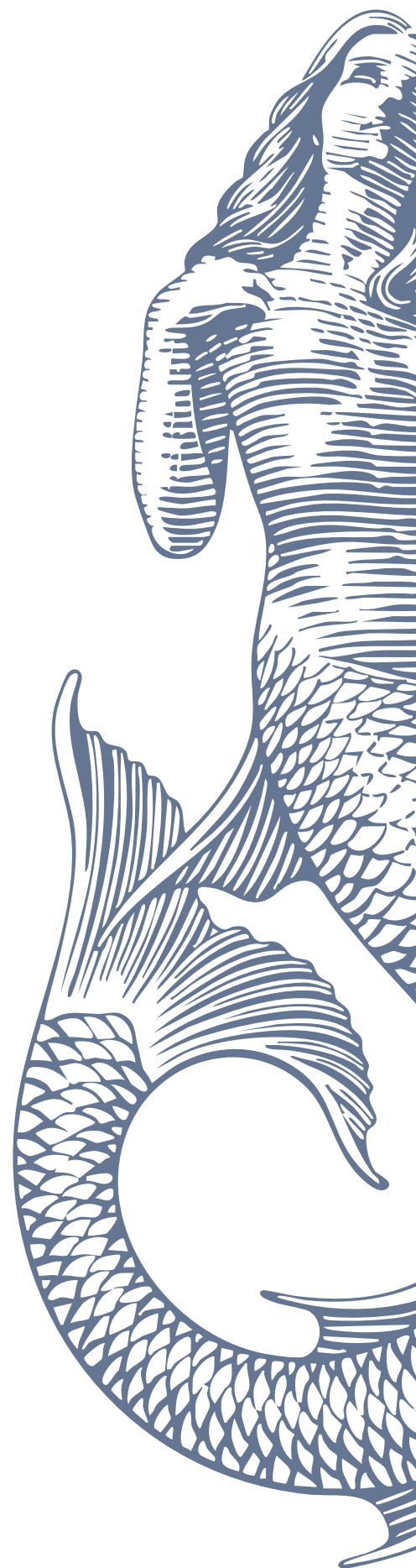
Il grande classico degli anni '80 reinterpretato: farfalle saltate al brandy con salmone affumicato, concentrato di pomodoro e panna fresca.

Allergeni: 1, 4, 7

LINGUINA TONNO SUBITO / €18,00

Una mantecatura gentile al burro avvolge la linguina, accogliendo il tonno, le olive taggiasche, i capperi ed il pomodoro secco con scaglie di ricotta di pecora salata, accompagnati da piccole note agrumate.

Allergeni: 1, 4, 7





SECONDI

FILETTO DI TONNO TATAKI / €22,00

Un trancio di tonno scottato quel tanto che basta per lasciarne intatto il cuore. La ponzu introduce note agrumate, il sesamo tostato porta croccantezza e le scarole alla monachina completano il piatto.

Allergeni: 4, 11

SALMONE IN CARTA FATA / €22,00

La cottura al vapore in carta fata preserva aromi e morbidezza del salmone, accompagnato da salsa all'arancia, menta e verdure croccanti.

Allergeni: 4

RICCIOLA MEDITERRANEA / €24,00

Ricciola, smash di patate allo zafferano con crumble di olive e capperi, patate americane croccanti.

Allergeni: 4

FISH & CHIPS / €16,00

Croccante, dorato, irresistibile.
Il classico che non delude mai.

Allergeni: 1, 4

INSALATE & POKE

INSALATA TONNO TATAKI / €16,00

Il tonno tataki porta la sua delicatezza affumicata, le uova sode aggiungono rotondità, le acciughe un tocco sapido, lattughino e pomodorini la parte fresca. Mandorle tostate, olive e cipollotto fresco completano il piatto.

Allergeni: 3, 4, 8

POKÈ DI TONNO / SALMONE / €16,00

Tonno o salmone su riso venere, tra la croccantezza della mela verde e delle noci, la morbidezza dell'avocado e la freschezza della crema di yogurt al miele ed erba cipollina.

Allergeni: 4, 6, 7, 8

POKÈ DI POLPO / €16,00

Polpo, patate e pomodorini, su letto di riso, con edamame e olive bianche, legati dalla nota fresca del ketchup al datterino giallo.

Allergeni: 6, 9, 14

DOLCI DELLA CASA / €7,00

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante €2,50

Bibite €3,50

Amari €3,00/4,00

Liquori €3,00/4,00

Grappa €3,50/5,00

Whisky €4,00/6,00

COPERTO €2,50

WINE LIST

VINI BIANCHI

- Vigna Cicogna – Greco di Tufo DOCG (*Benito Ferrara*) / €48,00
- Fiano di Avellino DOCG (*Colli di Lapio*) / €39,00
- Coda di Volpe DOC (*Tenuta Vitagliano*) / €24,00
- Falaghina del Sannio DOP (*Mustilli*) / €25,00
- Chardonnay FCO (*Livio Felluga*) / €48,00
- Ribolla Gialla DOC FCO (*Teresa Raiz*) / €28,00
- Roero Arneis Blangé (*Ceretto*) / €45,00
- Occhi di Ciumi – Etna Bianco DOC (*Al-Cantara*) / €33,00
- Gewurztraminer Alto Adige DOC (*Colterenzio*) / €30,00
- Campo alle Api – Grechetto DOC (*Monte Vibiano*) / €38,00

BOLLICINE

- Pietrafumante Metodo Classico Caprettone (*Casa Setaro*) / €48,00
- Spumante Rosato Aglianico (*Gioi*) / €48,00
- Cuvée Prestige (*Cà del Bosco*) / €75,00
- Valdobbiadene Brut (*Canevelli*) / €32,00

ROSATI

- Vetere IGP Paestum Rosato (*San Salvatore*) / €35,00
- Amuri di Fimmina – Etna Rosato DOC (*Al-Cantara*) / €38,00

VINI ROSSI

- Talò Primitivo di Manduria DOP (*San Marzano*) / €28,00
- Pinot Nero Alto Adige DOC (*St. Michael Eppan*) / €34,00
- Lagrein Alto Adige DOC (*Elena Walch*) / €35,00

TONNO SUBITO

FINE SEA TASTE

TABELLA ALLERGENI

I piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni, il personale di sala è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

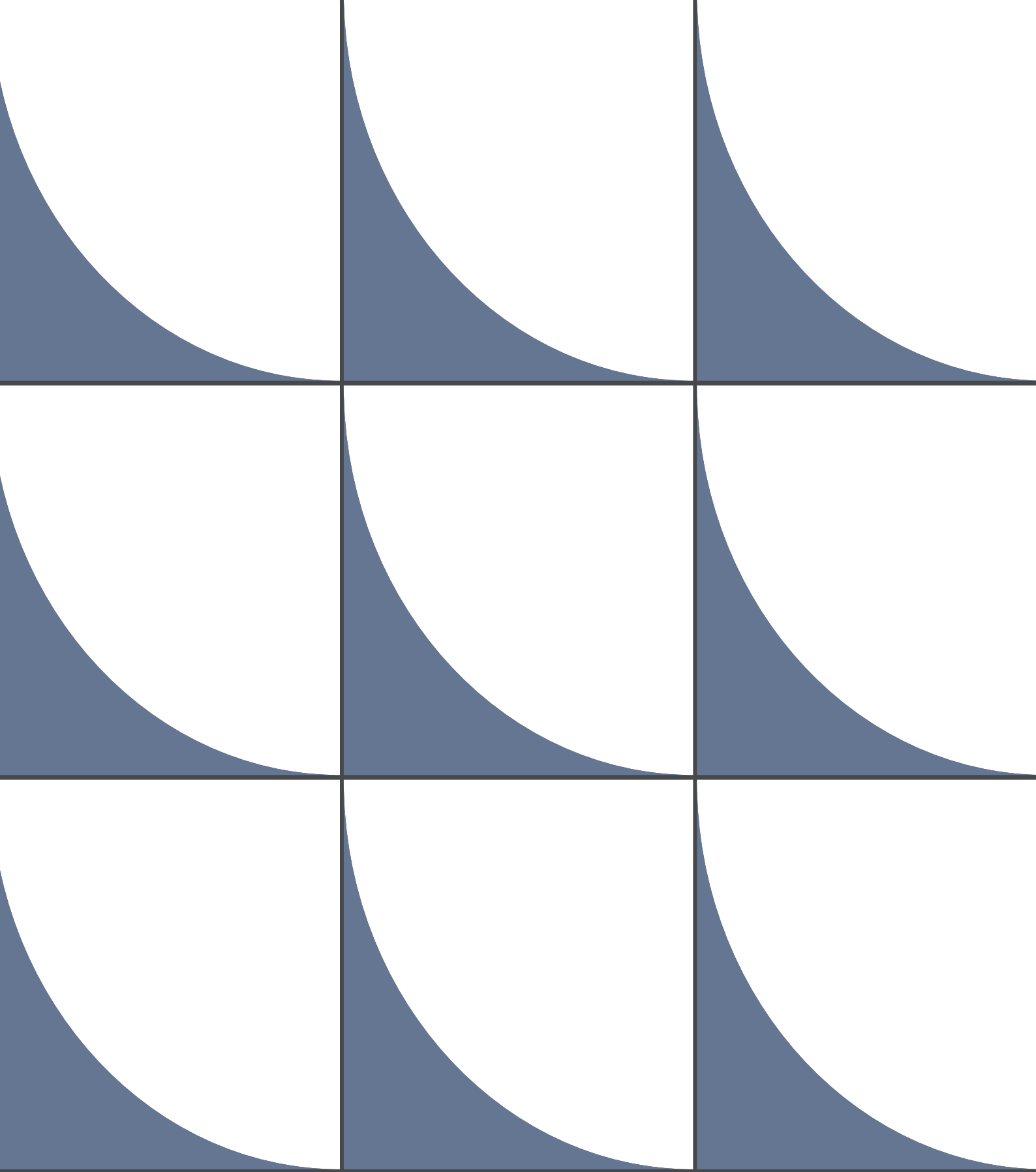
Di seguito la tabella dove si riportano le corrispondenze numero e allergene.

- 1 - Cereali contenenti glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi



OMM' E PANZ', OMM' E SUSTANZ

(A MAN WITH BELLY IS PRACTICAL AND CONCRETE MAN)



TONNO SUBITO

FINE SEA TASTE

VIA CILEA, 155 / NAPOLI (NA)
TONNO-SUBITO.COM / INFO@TONNO-SUBITO.COM

