

**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

Crocante 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, arricchito 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

### **ZITI AL SOFFRITTO DI MARE** / €16,00

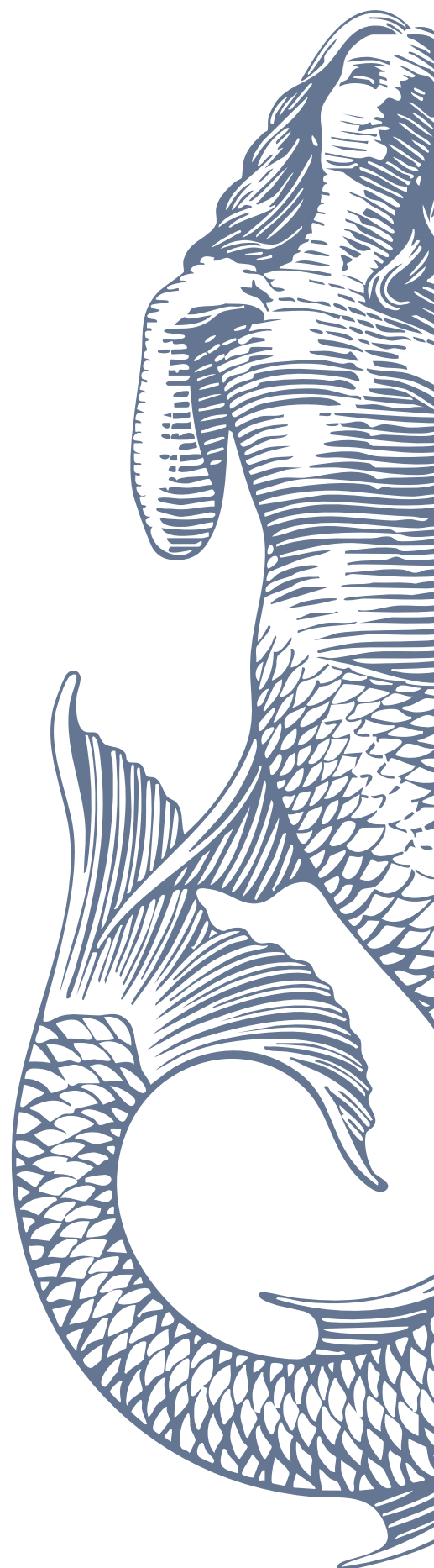
Un omaggio al soffritto napoletano, tradizionalmente di maiale, qui reinterpretato con il mare: totani e tonno si fondono con il classico gusto intenso ed avvolgente con una lieve nota piccante.

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
- Colle Imperatrice - Falanghina Campi Flegrei DOP (*Cantine Astroni*) / €25,00
- Chardonnay FCO (*Livio Felluga*) / €48,00
- Ribolla Gialla DOC FCO (*Teresa Raiz*) / €28,00
- Roero Arneis Blangé (*Ceretto*) / €45,00
- Biancolella Ischia DOC (*Carlo Mazzella*) / €26,00
- Gewurztraminer Alto Adige DOC (*Colterenzio*) / €30,00
- Sauvignon Blanc Friuli DOC – (*Puiatti*) / €29,00

## BOLLICINE

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

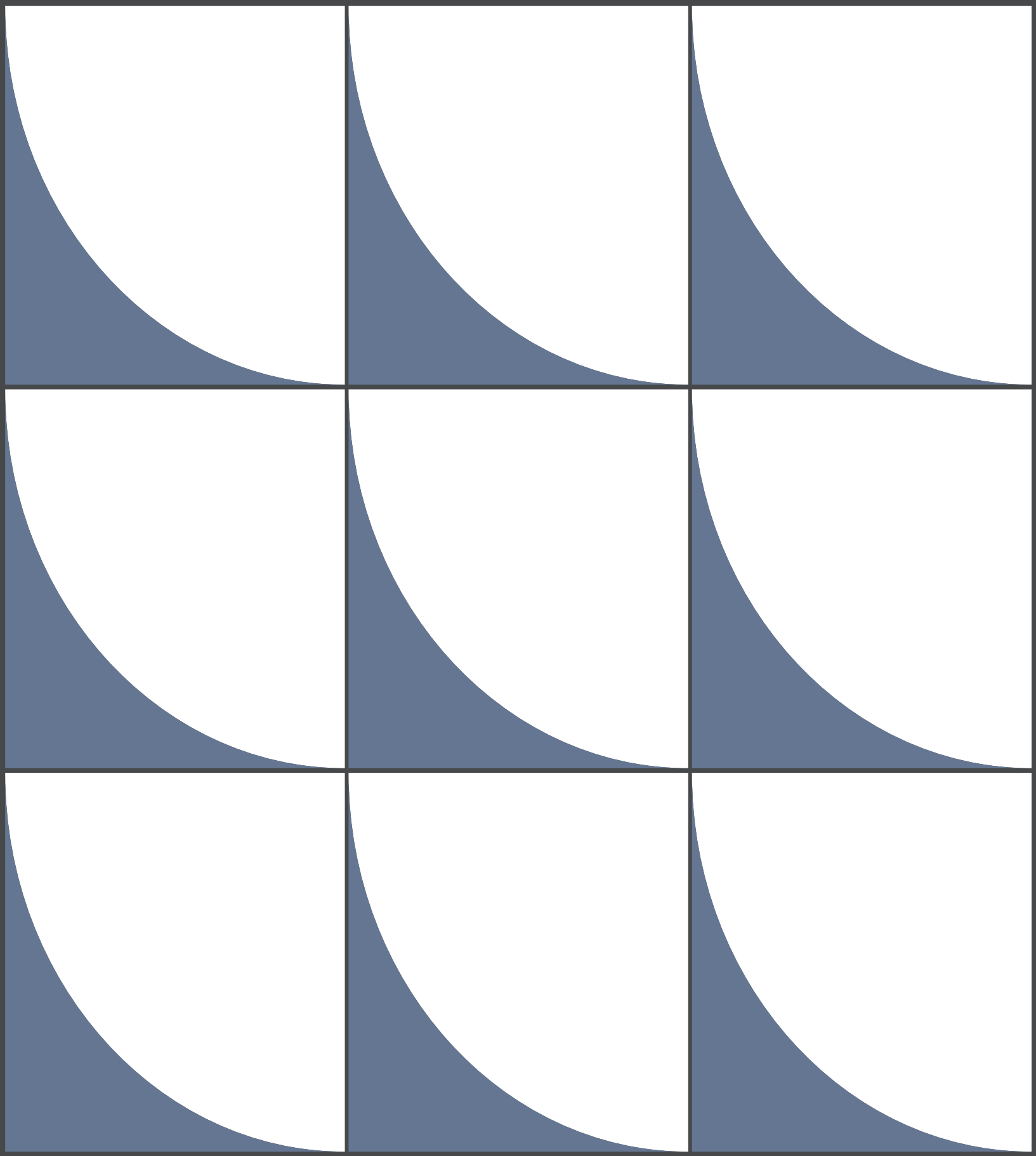
I piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni, il personale di sala è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

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

