



Ristorante di pesce "THEMA"
Via della Marina, 22
Marina di Castagneto Carducci (LI)
Tel. 3383309849
www.themaristorante.it

Coperto e Pane

euro 3,00

Antipasti

Gran crudo di mare	euro 35,00
<i>[Ostrica, crostacei, tartare, carpacci]</i>	
Tonno Tonnato	euro 20,00
Tartare di Dentice	euro 20,00
Cubi di Salmone marinato agli agrumi	euro 18,00
Carpaccio di Capesante e gocce di maionese al corallo	euro 18,00
Ostriche di Scardovari	cad. euro 6,00

Tapas

Baccalà mantecato su cialda di mais e polvere di liquirizia	euro 13,00
Mini Burger a Thema	euro 14,00
Rosti di pesce ghiaccio e patate con crema allo yogurt	euro 13,00
Acciughe in varie vesti con maionese alla cipolla caramellata	euro 15,00
Polpettine di tonno con degustazione di maionesi	euro 15,00

Primi Piatti

Fagottini di pappa al pomodoro al ragù di tonno	euro 17,00
Gnocchi di patate al nero di seppia con straccetti di baccalà, umami di pomodoro e germogli di pisello	euro 17,00
Fettuccine, aglio nero, triglia e crema di burrata	euro 17,00
Pappardella ripiena di ricotta e zucchine su bisque di crostacei e dadolata di gamberi	euro 17,00

Zuppe di pesce

Zuppetta di polipetti con pane tostato	euro 16,00
Il “nostro” cacciucco	euro 25,00

Le frittiture

Crocchetta di baccalà allo zafferano, hummus di ceci e maionese all’aglio nero	euro 16,00
Seppia croccante con maionese alla Nduja di Spilinga	euro 16,00
Pepite di Tonno, pomodoro, olive e capperi	euro 18,00
Tentacoli di Polpo fritto e maionese della sua acqua	euro 18,00
La frittura di calameri e gamberi, verdure in tempura, maionesi in accompagnamento	euro 18,00

Panini a Thema

[Tutti i panini vengono serviti con verdure fritte in tempura]

BARATTI	euro 15,00
<i>[Polpo piastrato, patate mascè, cipolla rossa caramellata, salsa barbecue]</i>	
CALAMORESCA	euro 15,00
<i>[Straccetti di baccalà in oliocottura, crema di olive alle acciughe, cavolo cappuccio in agrodolce, maionese di pomodoro]</i>	
CAPRAIA	euro 15,00
<i>[Tartare di gamberi alla juzu, salsa cocktail, pancetta croccante, maionese all’erba cipollina]</i>	
SALIVOLI	euro 15,00
<i>[Salmone marinato, pomodori confit, stracciatella di burrata, salsa guacamole]</i>	
GORGONA	euro 15,00
<i>[Tonno fresco scottato, salsa di capperi e asparagi di mare, pomodori secchi, maionese di soia]</i>	

...e per finire in dolcezza

[Tutti i nostri dolci sono fatti in casa e montati al momento]

TIRAMISU’ ALTERNATIVO	euro 7,00
IL CIOCCOLATO IN TRE CONSISTENZE	euro 7,00
PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI	euro 7,00
SEMISFERA GOLOSA	euro 7,00
LA “CLASSICA” MILLEFOGLIE	euro 7,00
TARTELLETTA AL PRALINATO	euro 7,00
I NOSTRI BISCOTTI CON VINSANTO	
O VINO PASSITO	euro 7,00