

**BENVENUTI**

**Slish**

**ORDINA IN CASSA,  
ACCOMODATI E  
ATTENDI IL TUO ORDINE**

## FRITTURA

**COZZE FRITTE** € 7,50

Cozze\* sgusciate in croccante panatura

**CALAMARI FRITTI** € 9,50

Tocchetti e anelli di calamari\* fritti

**FRANCESCHINI** € 7,50

Franceschini\* fritti serviti con maionese al basilico

**FRITTURA MISTA** € 12,50

Frittura con Gamberi\*, Polpo\* e Calamari\*

**POLPETTINE** € 8,50

Polpettine di pesce\* in croccante panatura servite con cipolla caramellata uva sultanina e pinoli

**POLPO FRITTO E SCAGHIOZZE** € 9,50

Polpo\* panato fritto servito con maionese della casa

**CHIPS DI PATATE** € 4,00

Patate\* fritte servite con maionese al prezzemolo

## INSALATE

**TONNO** € 13,00

Tartare di tonno\*\*, valeriana, pomodorini, rucola, cipolla rossa di Tropea, feta greca, semi di zucca e salsa Slish

**GAMBERI** € 13,00

Gamberi\* leggermente bolliti, mozzarella di bufala, misticanza, pomodori secchi, crostini di pane, mandorle e salsa yogurt aromatizzata alla menta e agrumi

**RICCIOLA** € 12,00

Ricciola\* cotta a bassa temperatura, spinacino al balsamico, misticanza, riccioli di grana, fichi secchi, noci e maionese al gambero

## BEVANDE

Acqua naturale € 1,50

Acqua frizzante € 1,50

Coca Cola 33cl € 3,00

Coca Cola Zero 33cl € 3,00

Fanta 33cl € 3,00

## BIRRERIA

Birra Dello Stretto Premium Lager 33cl € 3,50

Birra Dello Stretto La Rossa 33cl € 4,00

Birra Dello Stretto Non Filtrata 33cl € 4,00

Doc Cruda € 4,00

Nastro Azzurro Zero 33cl € 4,00

Peroni Senza Glutine 33cl € 4,00

## LA CANTINA AL CALICE

Spritz € 6,00

Vodka Tonic € 7,00

Gin Tonic € 7,00

Vino bianco/rosso al calice € 4,50

Bollicina Metodo Charmat al calice € 6,00

Bollicina Metodo Classico al calice € 7,00

## PESCE CRUDO E TARTARE

**TONNO** € 12,00

Tartare di Tonno\*\* con sedano, capperi, cipolla e salmoriglio servito con crudità di verdure croccanti e salsa di cucunci

**GAMBERO ROSSO** € 14,50

Tartare di gamberi\* rossi e guacamole di avocado servito in crudità di verdure croccanti

**RICCIOLA** € 11,50

Crunch di ricciola\* cruda con salsa verde e crudità di verdure croccanti

**SPADA** € 11,00

Carpaccio di spada\* con cipolla di tropea e grana servito con crudità di verdure e salsa tzaziki

**TRIS CRUDO E TARTARE** € 19,50

Tonno\*\*, spada\* e ricciola\* serviti con verdure croccanti e tris di salse

## PANINI

**TONNO COTTO** € 15,00

Tonno\*\* scottato alle erbe aromatiche, cipolla rossa caramellata, pinoli, uva sultanina, spinacini saltati e burrata

**TONNO TARTARE** € 14,00

Tartare di Tonno\*\* condita, salsa di avocado, valeriana, pomodoro e straciatella

**GAMBERI COTTI** € 14,00

Gamberi\* leggermente bolliti, zucchine alla scapece, bacon, granella di pistacchio mozzarella di bufala, rucola e maionese al gambero

**GAMBERI ROSSI CRUDI** € 15,00

Gamberi\* rossi, valeriana, pesto di basilico, pomodori secchi, straciatella e chips di carote

**VEGETARIANO** € 7,50

Melanzane fritte panate, salsa di pomodoro pachino, mozzarella fior di latte e pesto di basilico

**PESCE SPADA** € 12,50

Bistecca di Pesce Spada\* grigliato, pomodoro alla catalana, rucola, cucunci e salsa di cipolle di tropea

**POLPO** € 13,00

Polpo\* grigliato, cremosa di patate prezzemolate, rucola, mozzarella di bufala e maionese all'acqua di polpo e pomodori confit

## DOLCI

**CANNOLO SCOMPOSTO** € 4,00

**TORTINO PISTACCHIO** € 6,00

**TORTINO CIOCCOLATO** € 5,00

## BABY SLISH

Un menù per i più piccoli, con chips di patate e tanto buon pesce!

**COTOLETTA DI PESCE** € 11,00

Panino morbido con cotoletta di pesce spada\*, misticanza e salsa rosa, servito con patatine\*

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

\*\* Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).

I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a +4°C Carpacci o Tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche integrazioni. Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita fresco ogni giorno, per un panino dalla massima fragranza.

\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati.