

M E N U



*Pai
man*
BISTROT
COCKTAIL

Gentile Ospite

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

I nostri ospiti sono pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare elementi privi di determinate sostanze allergeniche, quali:

Allergeni *Allergens*



1. Cereali/*Cereals*



2. Crostacei/*Crustaceans*



3. Uova/*Eggs*



4. Pesce/*Fish*



5. Arachidi/*Peanuts*



6. Soia/*Soy*



7. Latte/*Milk*



8. Frutta a guscio/*Nuts*



9. Sedano/*Celery*



10. Senape/*Mustard*



11. Sesamo/*Sesame*



12. Solfiti/*Sulphur*



13. Lupini/*Lupine*



14. Molluschi/*Mollusks*

ANTIPASTI

Insalata di polpo alla catalana*	12 €
<i>(Polpo all'insalata con variazione di pomodorini, cetrioli, cipolla caramellata e mayo di polpo)</i>	
Gamberoni in salsa rosa*	12 €
<i>(Rivisitazione del cocktail di gamberi)</i>	
Caponata di verdure in agrodolce	8 €
<i>(Verdure di stagione marinate in agrodolce con stracciatella di burrata pugliese e crostini croccanti)</i>	
Crocchetta di baccalà*	10 €
<i>(Baccalà mantecato con patate e zeist di limone su melanzane alla scapece e topping di mayo al limone)</i>	
Tartare di Tonno*	12 €
<i>(Tartare di tonno condita con sale maldon, olio evo con topping di salsa tonnata e capperi fritti)</i>	
Gnocco fritto	8 €
<i>(Gnocchi ripieni di mozzarella su salsa scarpariello e guarnizione di stracciatella di burrata pugliese)</i>	
Bao con gamberone*	10 €
<i>(Tre Bao con gamberone rucola fior di latte e pomodorini)</i>	
Gambero al Panko*	12 €
<i>(Gambero panato al pane panko con maionese al limone)</i>	
La caprese	10 €
<i>(Pomodoro di Sorrento e fior di latte)</i>	
Tartare di Gambero Rosso*	15 €
<i>(Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo con mela verde, sedano al limone e rucola)</i>	
Burro e alici	13 €
<i>(Acciughe "ARMATORE" con pane tostato e burro di bufala)</i>	
Crostino del marinaio	7 €
<i>(Pan brioche tostato con crema di patate, cozze e pecorino)</i>	
Zuppetta di fagiolini e cozze	10 €
<i>(Zuppetta di Fagioli Borlotti, cozze piccanti, crema di fagioli e crostini aromatizzati)</i>	

PRIMI

Pacchero al ragù di polpo e pecorino*	12 €
<i>(La nostra interpretazione del ragù napoletano in versione marinaresca)</i>	
Gnocchi alla Nerano	12 €
<i>(Gnocco fresco con la nostra interpretazione della nerano)</i>	
Pasta lunga fresca con piselli, gamberi e ingrediente segreto*	12 €
<i>(Spaghettoni di pasta fresca con piselli freschi, gamberi e yogurt di bufala)</i>	
Pasta patate, cozze e wakame	12 €
<i>(Calamarata di pasta fresca con patate, cozze e alga wakame)</i>	
Risotto alla caprese con tartare di gambero rosso*	18 €
<i>(Riso acquerello con succo di limone polvere di pomodoro e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo)</i>	

SECONDI

Polpo arrosto*	14 €
<i>(Tentacoli di polpo scottati con cubetti di patate ed erba cipollina e topping di mayo di polpo)</i>	
Frittura di gamberi e calamari con mayo al limone*	14 €
Fish & Chips al profumo mediterraneo*	14 €
<i>(Pesce fritto alla birra con chips di patate al lime e pepe rosa. Il tutto accompagnato con salsa tartara)</i>	
Filetto di pescato del giorno con verdure grigliate	16 €

* Materia prima surgelata all'origine

TAPAS

Crocchetta di Baccalà <i>(Baccalà mantecato con patate e zeist di limone su melanzane alla scapece e topping di mayo al limone)</i>	6 €
Tartare di Tonno* <i>(Tartare di tonno condita con sale maldon, olio evo con topping di salsa tonnata e capperi fritti)</i>	6 €
Caponatina di verdura in agrodolce <i>(Verdure di stagione marinate in agrodolce con stracciatella di burrata pugliese e crostini croccanti)</i>	6 €
Gnocchi alla Nerano <i>(Gnocco fresco con la nostra interpretazione della nerano)</i>	6 €
Bocadillo* <i>(Tipico panino spagnolo farcito con calamaro fritto, valeriana e mayo)</i>	6 €
Gnocco fritto <i>(Gnocchi ripieni di fior di latte, fritti, con sugo di datterini allo scarpariello)</i>	6 €
Tapas Gamberoni in salsa rosa* <i>(Rivisitazione del cocktail di gamberi)</i>	6 €
Tapas di polpo alla catalana* <i>(Polpo all'insalata con variazione di pomodorini, cetrioli, cipolla caramellata e mayo di polpo)</i>	6 €
Polpo arrosto* <i>(Tentacoli di polpo scottati con cubetti di patate e erba cipollina e topping di mayo di polpo)</i>	6 €
Pacchero al ragù di polpo e pecorino* <i>(La nostra interpretazione del ragù napoletano in versione marinaresca)</i>	6 €
Frittura di gamberi e calamari con mayo al limone*	6 €
Bocadillo gambero fritto salsa rosa e rucola* <i>(Tipico panino spagnolo con gamberi fritti, salsa rosa e rucola)</i>	6 €
Bao di mare* <i>(Bao farcito con caprese e gambero alla maionese)</i>	6 €
Gambero al Panko* <i>(Gambero panato al pane panko con maionese al limone)</i>	6 €
La Caprese <i>(Pomodoro di Sorrento e fior di latte)</i>	6 €
Tartare di Gambero Rosso* <i>(Tartare di Gambero Rosso con insalatina di sedano e mela verde)</i>	7 €

DOLCI

Raffaello <i>Mousse al cocco - Ganache alla nocciola e cuore di caramello - Wafer croccante Tortino alla nocciola - Croccante al cioccolato bianco e cocco</i>	6 €
Il Pomodoro <i>Cheesecake allo yogurt greco - Gelée di ciliegia - Ganache alle spezie - Cake alla nocciola</i>	6 €
Il Limone <i>Crema al limone - Pura al mango - Cake al limone Croccante al cioccolato bianco - Terra al cacao amaro</i>	6 €
Il Dado <i>Mousse al cioccolato bianco - Zuppetta di fragole Ganache al lime - Torta morbida agli agrumi</i>	6 €
Dynamite <i>Bavarese agli arachidi - Caramello salato - Ganache al cioccolato al latte Arachidi pralinati - Biscotto al cacao</i>	6 €

* Materia prima surgelata all'origine

DRINK SIGNATURE

French Rose	10 €
<i>Gin alle rose, limone, sciroppo alle rose, vino rosè</i>	
Paiman Mule	10 €
<i>Gin, tisana agrumi e rosmarino, ginger beer</i>	
Essenza Mediterranea	10 €
<i>Vodka, sciroppo al basilico, chartreuse verde, limone, albume</i>	
Mango Spritz	12 €
<i>St. Germain, sciroppo al mango, lime, menta, prosecco</i>	
Fuego	10 €
<i>Campari alle fragole, tonica mediterranea</i>	
Solero	8 €
<i>Cordial pesca, mango e legno di cedro, soda</i>	
Sweet Candy	8 €
<i>Sciroppo ai frutti rossi, ginger beer</i>	

CLASSIC DRINK

Boulevardier	9 €
<i>Bourbon whisky, vermouth, campari</i>	
Americano	9 €
<i>Campari, vermouth, soda</i>	
Aperol Spritz	9 €
<i>Aperol, prosecco, soda</i>	
Campari Spritz	9 €
<i>Campari, prosecco, soda</i>	
Hugo Spritz	12 €
<i>St. Germain, prosecco, soda, foglie di menta</i>	
Mojito	9 €
<i>Rhum bianco, lime, foglie di menta, zucchero di canna, soda</i>	
Negroni	9 €
<i>Campari, vermouth, gin</i>	
Negroni Sbagliato	9 €
<i>Campari, vermouth, prosecco</i>	
Old Pal	9 €
<i>Whisky Rye, vermouth dry, campari</i>	
Paloma	9 €
<i>Tequila, lime, pompelmo</i>	
Piña Colada	9 €
<i>Rhum, succo di ananas, crema di cocco</i>	
Bellini	9 €
<i>Purea di pesca, prosecco</i>	
Rossini	9 €
<i>Purea di fragole, prosecco</i>	
Caipirinha	9 €
<i>Cachaca, lime, zucchero</i>	
Clover Club	9 €
<i>Gin, sciroppo di lamponi, succo di limone, albume (Gin Mare +2€)</i>	
Cosmopolitan	9 €
<i>Vodka, contreau, succo di lime, succo di mirtilli</i>	
Cuba Libre	9 €
<i>Rum bianco, succo di lime, Coca cola</i>	

CLASSIC DRINK

Daiquiri	9 €
<i>Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero</i>	
Dry Martini	9 €
<i>Gin, Vermouth dry (Gin Mare +2€)</i>	
French 75	9 €
<i>Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, prosecco (Gin Mare +2€)</i>	
Gin Fizz	9 €
<i>Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda (Gin Mare +2€)</i>	
Last Word	9 €
<i>Gin, Chartreuse verde, Maraschino, succo di lime (Gin Mare +2€)</i>	
Mai Tai	9 €
<i>Rhum ambrato, Rhum bianco, Cointreau, sciroppo di orzata, succo di lime, sciroppo di zucchero</i>	
Manhattan	9 €
<i>Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura</i>	
Margarita	9 €
<i>Tequila, Cointreau, succo di lime</i>	
Moscow Mule	9 €
<i>Vodka, succo di lime, ginger beer</i>	
Old Fashioned	9 €
<i>Bourbon Whiskey, zucchero, Angostura</i>	
Whiskey Sour	9 €
<i>Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume</i>	
White Lady	9 €
<i>Gin, Triple sec, succo di limone</i>	

COGNAC

Francois Peyrot	9 €
<i>Cognac alle pere</i>	

SOFT DRINK

Estathè alla pesca	4 €
Estathè al limone	4 €
Bitter Bianco	4 €
Bitter Rosso	4 €
Coca Cola (33cl/vetro)	4 €
Coca Cola Zero (33cl/vetro)	4 €
Crodino	4 €
Tassoni	4 €
Fever tree lemon	5 €
Fever tree ginger beer	5 €
Fever tree tonic	5 €
Red Bull	5 €

Visita il nostro sito



Pai
man
BISTROT
COCKTAIL