

# FOLLIS

RESTAURANT & AMERICAN BAR

**“IL MARE OGGI E DOMANI.  
TRADIZIONE CHE SORPRENDE.”**

**“SEA, TODAY AND TOMORROW.  
TRADITION THAT SURPRISES.”**

**In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informare il nostro personale di sala. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.** | In case of any allergies and/or intolerances, inform our dining room staff.  
Cross-contamination cannot be ruled out during preparation in the kitchen.

**Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (le pietanze contenenti tali prodotti sono contrassegnate con il seguente simbolo \*) Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni incrociate. In stagione vengono utilizzate fave fresche.**  
To maintain the quality standards of our products, we use a negative-temperature preservation system with the aid of a blast chiller. This process ensures the preservation of the organoleptic properties of our products. In addition, some of our products are purchased frozen/chilled at source in compliance with self-control procedures pursuant to EC Regulation 852/2004 (dishes containing such products are marked with the following symbol ). During food preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Fresh fava beans are used when in season.

**CRUDI O ALLA GRIGLIA | RAW O GRILLED**

(1-10)

**Gambero rosso**Red shrimp\* **5€****Scampo**Scampi\* **7€****Mazzancolla**Tiger shrimp\* **5€****Gambero rosso extra**Red shrimp big size\* **7€****Scampo extra**Scampi big size\* **15€****DALL'ACQUARIO | FROM THE AQUARIUM (SECONDO DISPONIBILITÀ)**alla griglia o alla catalana - grilled or catalan style  
(1-10)**Aragosta**lobster\* **20/hg€****Cicala di mare**Sea cicada\* **20/hg€****Astice blu**blue lobster\* **15/hg€****SELEZIONE DI CROSTACEI CRUDI | RAW SHELLFISH SELECTION**

(1-10)

**"REGULAR" (4 scampi, 8 gamberi rossi & 4 mazzancolle)**"REGULAR" (4 scampi, 8 red shrimps & 4 tiger shrimps)\* **65€****"PREMIUM" (4 scampi XL, 8 gamberi rossi XL & 4 mazzancolle XL)**"PREMIUM" (4 scampi XL, 8 red shrimps XL & 4 tiger shrimps XL)\* **120€**

## CRUDI | RAW

**Sashimi di ricciola con estratto di mela sedano & finocchio, lamponi & alloro**

Amberjack sashimi with apple celery &amp; fennel extract, raspberries &amp; laurel\*

[7,8,10,11]

16€

**Tartare di salmone selvaggio con fragoline, kefir & piselli**

Wild salmon tartare with strawberries, kefir &amp; peas\*

[5,7,10]

20€

**Carpaccio di pescato locale in ceviche con guacamole & pane carasau**

Local fish carpaccio "ceviche style" with guacamole &amp; carasau bread \*

[4,7,10,11]

20€

**Tartare di tonno rosso con asparago affumicato, panella di ceci, maionese alla bottarga & salsa ponzu**

Red tuna fish tartare with smoked asparagus, chickpea panella, bottarga mayonnaise &amp; ponzu sauce\*

[7,9,10,11]

22€

**Selezione di crudi - consigliata per 2 persone (scampi, gamberi, mazzancolle, sashimi & capasanta)**

Raw selection (scampi, shrimps, tiger shrimps, sashimi &amp; scallop) \*

[1,6,7,10]

46€

## OSTRICHE | OYSTER

[6,10]

**Belle Du Nordet**

Belle Du Nordet

5€

**Gillardeau**

Gillardeau

5€

**Regal Oro**

Regal Oro

7€

**Selezione delle nostre ostriche**

Our oyster selection

15€

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore termico in conformità al Reg.CE 853/2004 | In our raw fish products, a preventive sanitation treatment has been carried out using blast chilling, in compliance with EC Regulation 853/2004.

## COTTI | COOKED

**Sautè di cozze & crostoni di pane**

Sauteed mussels &amp; crunchy bread\*

(4,6,10)

14€

**Alici fritte & maionese al limone**

Fried anchovies with lemon mayonnaise\*

(1,4,7,10,11)

14€

**Baccalà croccante alla paprika con fagiolini al sesamo & salsa tzatziki**

Crispy cod with paprika, sesame green beans &amp; tzatziki sauce\*

(1,3,4,5,6,7,9,10,11)

15€

**Ventresca di ricciola scottata con cime di rapa, arachide, limone & chips di polenta**

Seared amberjack belly with turnip tops, peanut, lemon &amp; polenta chips \*

(7,10,13)

16€

**Catalana di mazzancolle & verdure di stagione**

Catalan with tigershrimps &amp; seasonal vegetables \*

(1,10)

18€

**Polpette di tonno rosso ikejime alla cacciatora con cicoria ripassata & focaccia di patate**

Red tuna meatballs with chicory &amp; potato focaccia\*

(1,4,5,7,10,11)

18€

**Polpo arrosto con pil pil, giardiniera di verdure & chips di tapioca**

Roasted octopus with pil pil, pickled vegetables &amp; tapioca chips\*

(6,7,10)

20€

**Spaghetti Pastificio Mancini alle vongole lupini**

Spaghetti "Mancini" with local clams

(4,6,10 -con bottarga di muggine - whit mullet botargo € 22)

18€

**Risotto alla triglia con battuto di pomodori infornati, olive & capperi**

Risotto with red mullet &amp; minced olives, capers &amp; tomatoes\*

(5,7,10)

18€

**Gnocchetto acqua & farina fatto in casa con moscardini, melanzana affumicata, datterino giallo & Silano**

Home made dumplings "water &amp; flour" with baby octopus, smoked eggplant, yellow cherry tomato &amp; Silano \*

(4,5,6,10,11)

20€

**Linguine Pastificio Mancini "aio, oio & peperoncino" ai ricci di mare & finocchietto marino**

Linguine pasta "garlic, oil &amp; chili peppers", with sea urchins &amp; sea fennel\*

(4,6,7,10)

22€

**Fettuccia Pastificio Mancini al gambero rosso con lemongrass & germogli di prezzemolo**

"Fettuccia" pasta with red shrimp, lemongrass &amp; parsley sprouts\*

(1,4,10)

25€

**DALL'ACQUARIO | FROM THE AQUARIUM (SECONDO DISPONIBILITA')****FETTUCCIA "PASTIFICIO MANCINI" CON:****FETTUCCIA WITH**

(1,4,6,8,10)

**aragosta**

lobster

20/hg€

**astice blu**

blue lobster

15/hg€

**cicala di mare**

sea cicada

20/hg€

# SECONDI | MAIN COURSES

## Frittura di calamari & gamberi rosa

Fried squid & shrimp\*

[1,4,6,7,10]

20€

## Seppia scottata con assoluto di carciofi & salsa alle alici

Seared cuttlefish with artichokes & anchovy sauce\*

[4,6,7,10]

25€

## Ombrina arrosto con patate, porri alla brace & funghi quercetti

Roasted croaker with potatoes, leeks & "quercetti" mushrooms\*

[4,5,7,9,10]

26€

## Tonno rosso di Balfegò con lattuga, cipolla & pomodoro

Red tuna with lettuce, onion & tomato\*

[4,7,10]

32€

## Ristretto di mare con pescato locale, calamari, capasanta & mazzancolle

Sea reduction with shellfish, scallop & local caught fish fillet \*

[1,6,7,8,10]

32€

## Pescato del giorno (secondo disponibilità, solo pesce selvaggio del nostro mare)

Daily caught fish (subject to availability, only wild fish of our sea)

[7,10]

10/hg€

## Contorni di stagione (secondo disponibilità: patate fritte o al forno, cicoria all'agro o ripassata, pak choi, puntarelle, cime di rapa & insalata mista)

Seasonal vegetable sides (on availability: fried or roast potatoes, chicory, pak choi, turnip tops & salad)

[7,8,10]

7€

## Acqua potabile trattata naturale/gassata

Microfiltered water

2€

## Servizio (comprensivo di pane & olio evo)

(Olive oil & Bread service)

[4]

3€

**In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informare il nostro personale di sala. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.** | In case of any allergies and/or intolerances, inform our dining room staff.

Cross-contamination cannot be ruled out during preparation in the kitchen.

**Legenda allergeni: 1. Crostacei - 2. Frutta a guscio - 3. Sesamo - 4. Glutine - 5. Latte - 6. Molluschi - 7. Pesce - 8. Sedano - 9. Soia - 10. Solfiti - 11. Uova - 12. Lupini - 13. Arachidi - 14. Senape**

Allergen Legend: 1. Crustaceans - 2. Nuts - 3. Sesam - 4. Gluten - 5. Milk - 6. Mollusks - 7. Fish - 8. Celery - 9. Soy - 10. Sulphites - 11. Eggs - 12. Lupins - 13. Peanuts - 14. Mustard

**Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore termico in conformità al Reg.CE 853/2004** | In our raw fish products, a preventive sanitation treatment has been carried out using blast chilling, in compliance with EC Regulation 853/2004.