

# FOLLIS

RESTAURANT & AMERICAN BAR

## RESTAURANT MENU

---

“Una cucina al servizio della materia prima  
e mai il contrario”

**E se affidarsi fosse meglio che scegliere?  
IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE È IL MEGLIO, SENZA PENSIERI!**

**Comprende 6 portate a discrezione dello Chef, disponibile solo per tutto il tavolo.  
Bevande escluse**

The tasting menu includes 6 courses at the Chef's discretion, drinks not included.  
The tasting menu is only available for the whole table.

**Euro 70 a persona**

**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.

## CROSTACEI AL PEZZO | SHELLFISH BY THE PIECE

(1-10)

### Mazzancolla

Tiger shrimp\*

5€

### Gambero rosso

Red shrimp\*

5€

### Gambero viola

Purple shrimp\*

5€

### Gambero rosso extra

Red shrimp big size\*

7€

### Gambero viola extra

Purple shrimp big size\*

7€

### Scampo

Scampi regular size\*

7€

### Scampo extra

Scampi big size\*

15€

## OSTRICHE | OYSTERS

(6-10)

### Ostrica del giorno

Daily Oyster

4€

### Gillardeau

Gillardeau

5€

### Regal Oro

Regal Oro

7€

## CRUDI | RAW

**Tartare di tonno rosso con agretto in tempura, salsa ponzu & soia**

Red tuna fish tartare with fried "agretti", ponzu sauce &amp; soia\*

(1,4,7,9,10,11)

17€

**Carpaccio di pescato con finocchi, arancia, olive & salvia croccante**

Fish carpaccio with fennel, orange, olive &amp; fried sage\*

(1,4,7,9,11)

18€

**Battuto di gambero rosso con salsa cocktail, lattuga & platano croccante**

Red shrimp with cocktail sauce, lettuce &amp; crispy plantain\*

(1,4,10,11)

22€

**Selezione di crudi**

Raw selection\*

(1,6,7,10)

28€

I NOSTRI ANTIPASTI CRUDI POSSONO ESSERE GUSTATI ANCHE OLIO E SALE

## COTTI | COOKED

**Alici fritte & maionese al limone**

Fried anchovies with lemon mayonnaise\*

(1,4,7,10,11,14)

13€

**Sautè di cozze & crostoni di pane**

Sauteed mussels with crunchy bread

(4,6,10)

14€

**Insalata di mare con olive taggiasche & cipolla rossa in agrodolce**

Seafood salad with olives &amp; sweet and sour onions\*

(1,6,8,10)

18€

**Ricciola con asparagi affumicati, chips di riso & lamponi**

Amberjack with smoked asparagus, rice chips &amp; raspberries\*

(7,10)

16€

**Seppia & piselli con latte di cocco & lemongrass**

Cuttlefish &amp; peas with coconut milk &amp; lemongrass\*

(6,10)

16€

**Polpo arrosto con pappa al pomodoro, stracciatella, pesto, patata & fagiolini**

Roasted octopus with "pappa al pomodoro", stracciatella cheese &amp; mediterranean pesto\*

(2,4,5,6,10)

18€

**Gnocchetto acqua & farina con ragù di moscardini alla luciana, pecorino e basilico**

Dumplings with baby octopus "luciana style" ragù, pecorino cheese and basil\*

(4,5,6,10)

**15€****Spaghetto "Mancini" alle vongole lupini**

Spaghetto "Mancini" with local clams

(4,6,10 - con bottarga di muggine - whit mullet botargo € 19)

**16€****Linguine "aio & oio" ai ricci di mare & peperone crusco**

"Linguni" pasta "garlic &amp; oil" with sea urchins &amp; crispy peppers

(4,6,7,8,10)

**18€****Tortello di tonno con salicornia, funghi & guanciale croccante**

"Tortello" pasta stuffed with tuna fish, glasswort, mushrooms &amp; crispy bacon\*

(4,5,7,8,9,10,11)

**18€****Risotto con mazzancolla, finocchietto, parmigiano reggiano 36 mesi & limone**

Risotto butter, lemon &amp; parmesan with tiger shrimps &amp; fennel\*

(1,5,8,10)

**22€****Tagliolini all'astice con pomodorini in conserva & basilico**

"Tagliolini" pasta with lobster, cherry tomato &amp; basil\*

(1,4,8,10,11)

**28€**

## SECONDI | MAIN COURSES

## ALLA GRIGLIA | FROM THE GRILL

(L'uno / Each)

### Frittura di calamari & gamberi rosa

Fried squid & shrimp\*

(1,4,6,7,10)

18€

### Ombrina con patate & carciofi

Crocker fish with potatoes & artichokes\*

(4,7,10,11)

24€

### Porchetta di ventresca di tonno con pak-choi & composta di pera

Roast tuna fish (ventresca) with pak -choi & pear compote\*

(7,10)

24€

### Grigliata mista di pesce

Mixed fish grill\*

(1,6,7,10)

30€

### Pescato del giorno

Daily caught fish

(7,10)

80€/Kg

### Mazzancolla

Tiger shrimp\*

(1,10)

5€

### Gambero viola extra

Purple shrimp big size\*

(1,10)

7€

### Gambero rosso extra

Red shrimp big size\*

(1,10)

7€

### Scampo extra

Scampi big size\*

(1,10)

15€

### Contorni di stagione

Seasonal side dishes

(2,3,4,7,9,10,11)

7€

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore termico in conformità al Reg.CE 853/2004

**Cheesecake ai frutti di bosco**

Berry cheesecake

(3,4,5,9,11)

9€

**Vitamina C...arota**

Vitamin C...arrot

(2,4,9,10)

9€

**Tiramisùper**

Tiramisù

(2,4,5,9,11)

9€

**Snickers**

Snickers

(2,3,5,9,11)

9€

**Cantucci al cioccolato e zabaione**

Chocolate "cantucci" biscuits and zabaione

(2,4,5,10,11)

7€

**Acqua potabile trattata naturale/gassata**

Microfiltered water

2€

**Servizio Pane**

Bread service

3€

**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

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 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo \*) Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni incrociate. In stagione vengono utilizzate fave fresche.