



B63

MENU

CRUDI



CARPACCIO DI TONNO con misticanza di stagione e mayo home made al pepe di szechuan	€ 16
SELEZIONI DI OSTRICHE 3 TIPOLOGIE (3 pz.)	€ 18
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI con lime e petali di pane croccante	€ 22
TARTARE BANCHINA (Tartare dal nostro pescato del giorno con agrumi e profumi di stagione)	€ 22
CRUDO BANCHINA 63 (3 ostriche, 1 scampo, 4 gamberi rosa, 2 gamberi rossi, tartare di tonno, tartare di pescato e sashimi)	€ 60
GRAN CRUDO BANCHINA 63 (6 ostriche, 2 scampi, 8 gamberi rosa, 4 gamberi rossi, tartare di tonno, tartare di pescato e sashimi)	€ 100

ANTIPASTI

SANDWICH DI TRIGLIA BECCAFICO € 18
con carciofo alla romana e
dressing di carote e zenzero

SCAMPI CROCCANTI € 18
in manto di kataifi con mayo al mango

MANTECATO DI BACCALÀ € 18
in zuppetta di pomodoro con cozze e vongole

LA NOSTRA INSALATA DI MARE € 16

ALICI BACIATE € 14
ripiene di caprino su caponatina di verdure
e mayo alle erbe

ANTIPASTO BANCHINA 63 € 25
(degustazione dei nostri antipasti,
5 tipologie)

RESTAURANT &

136

PRIMI

FETTUCCHINE € 16
con mazzancolle, carciofi e bottarga

TAGLIOLINI € 18
con baccalà olive taggiasche
e peperone crusco

RAVIOLO € 18
ripieno di crostacei con riduzione
di datterino e corallo al nero di seppia

GNOCCO € 15
con gallinella, patata viola e
broccolo romanesco

RISOTTO RISERVA € 17
con cotto crudo di scampi e lime

Le paste fresche sono tutte di nostra produzione



SECONDI

BACCALÀ in c.b.t. (cuore di baccalà cotto a bassa temperatura, su crema di friggitelli, con crudo di pomodoro)	€ 25
GRAN FRITTO DI CALAMARI	€ 16
GRIGLIATA MISTA BANCHINA 63 (Calamaro, filetto di pescato, scampo, mazzancolla e cicala di mare)	€ 30
IL NOSTRO PESCATO (al sale, al forno e alla griglia, alla mediterranea e all'acqua pazza)	€ 7 l'etto
CATALANA DI ASTICE	€ 35
ZUPPA DI PESCE con pane croccante al profumo di timo	€ 22
GRIGLIATA DI SCAMPI	€ 12 l'etto

CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 5
VERDURE DI STAGIONE ripassata in padella - all'agro - grigliate	€ 5
LE NOSTRE PATATE FRITTE	€ 5
CARCIOFO ALLA ROMANA	€ 7

CLASSICI DEL MARE

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE
€ 12

IL NOSTRO CROSTONE
burro di Bretagna e alici del Cantabrico
€ 8

LINGUINE ALLE VONGOLE
€ 15

SPAGHETTONI BURRO E ALICI
con pane croccante al peperoncino
€ 16

TAGLIOLINI ALL'ASTICE
€ 30



Su richiesta alcuni piatti sono disponibili senza glutine

E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI
IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA
AL PERSONALE.

LA TRADIZIONE ROMANA

AMATRICIANA, CACIO E PEPE E CARBONARA € 10

SAPORI DI TERRA

PROSCIUTTO E BUFALA € 12

CAPRESE DI BUFALA € 10

POLPETTE BOLLITO € 14

TARTARE DI MANZO € 18

GUANCIA DI VITELLA c.b.t. € 20
(cottura a bassa temperatura)
con bouquet di verdure

TAGLIATA DI MANZO € 20
con bouquet di verdure di stagione



Su richiesta alcuni piatti sono disponibili senza glutine

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI € 12 €
(4 tipologie) accompagnati con miele
e mostarde di frutta

SOFT DRINKS

Acqua liscia	2 €
Acqua frizzante	2 €
Acqua San Pellegrino	4 €
Coca Cola e Coca Cola Zero	4 €
Tonica, Tonica agli agrumi, Ginger, Chinotto	4 €
Birra Menabrea Pale lager	5 €
Birra Hoegaarden Blanche	5 €
Caffè espresso	1 €
Caffè decaffeinato	1 €
Amari e liquori	5 €

Acqua potabile trattata Conforme al D.L.G.S. n°31/2001 n°181/200

Si avvisa la clientela che a causa della mancata reperibilità sul mercato di alcuni prodotti ittici o della diversa disponibilità del pescato, i nostri piatti potranno subire variazioni ed, occasionalmente, i prodotti potrebbero essere congelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo, è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela, che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

BANCHINA 63

RESTAURANT & COCKTAIL EXPERIENCE

COCKTAIL EXPERIENCE

CHI LO DICE CHE IL PESCE STA BENE SOLO CON IL VINO O LE BOLLICINE?

I nostri Chef vi propongono degli abbinamenti
creati ad hoc di cocktails e piatti di pesce.

MOJITO PASSION FRUIT

(Rum, zucchero di canna, lime, passion
fruit e menta bianca)
e il gran fritto di calamari

€ 26

MANGO SOUR

(Vodka, succo di lime, mango,
zucchero liquido)
e i nostri scampi croccanti

€ 28

MARTINI DRY

(Gin e vermut dry)
con la selezione di ostriche

€ 26

PURPLE RAIN

(Vodka, liquore alla pesca, blue
curaçao e granatina)
e gnocco patata viola e gallinella

€ 25



BANCHINA 63

RESTAURANT & COCKTAIL EXPERIENCE