

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì	chiuso		12:00		12:00
			-	Domenica	-
		Martedì- Sabato	15:00 e 19:00 - 22:00		15:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/02/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/sea-re>

Sfizi

Bruschetta al Pomodoro	€ 4,20
Chips di Platano Fritto e Guacamole	€ 4,20
Live Ostrica 1 pezzo	€ 5,00
Ceviche Frito y Mojito Ceviche di pesce misto fritto e un assaggio di mojito	€ 9,00
Ceviche Mambo di Mare - Tapa Ceviche misto di pesce, molluschi, crostacei con cubetti di mango e succo di arancia	€ 8,00
Fritto Misto Bahamas - Tapa Gamberi, calamari, ciuffetti, pesce misto, verdure e salsa ranch	€ 11,00
Polpo Corallo Polpo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra su letto di purea di ceci e patate	€ 9,00
Polpettine di Baccalà - Tapa Servite con crema di sottobosco ai funghi e tartufo, cipolla croccante	€ 9,00

Moscardini all'Habanera Con crostone di pane e guacamole	€ 8,00
A 'Causa' Mia Causa di patate, guacamole, gambero al cocco, salsa mango e arancia	€ 8,00
Gambero in Culla Gambero in cialda di platano con guacamole	€ 8,00
Chorizo in Salsa Con crostone di pane e guacamole	€ 9,00

Pasta

Tagliolini Veraci Tagliolini freschi, vongole veraci, lime e bottarga	€ 17,00
Tortelli Black & White Tortelli al nero di seppia ripieni di baccalà mantecato, scorza di limone e zenzero, salvia fritta	€ 17,00
Tagliatelle al Ragù di Polpo Tagliatelle, polpo macinato, pomodoro e carpaccio croccante di polpo	€ 17,00
Paella di Pesce e Crostacei Misti x 2 Persone	€ 34,00

Secondi

Ceviche Mambo di Mare Ceviche misto di pesce, molluschi, crostacei con cubetti di mango e succo di arancia	€ 16,00
Fritto Misto Bahamas Gamberi, calamari, ciuffetti, pesce misto, verdure e salsa ranch	€ 20,00
Polpettine di Baccalà Servite con crema di sottobosco ai funghi e tartufo, cipolla croccante	€ 18,00
Ombrina all'Ananas Filetto di ombrina laccato all'ananas, purè di patate affumicato	€ 22,80
Dorata Fritta Orata fritta, riso bianco, fagioli neri, platano fritto e insalata	€ 25,00

Lechon Asado € 25,00
Maialino arrosto alla cubana, riso bianco, fagioli,neri, yuca e insalata

Bistec de Res € 25,00
Battuta di manzo, riso bianco, fagioli neri, tostones e insalata

Dolci della Casa

Catalana al Rum € 6,90

Cannolo al Cocco € 6,90
Con scaglie di cioccolato e ricotta aromatizzata al cocco

Panna Cotta € 6,90
Panna cotta aromatizzata all'arancia e mango

Bibite

Coca Cola 25cl € 4,00

Coca Cola Zero 25cl € 4,00

Acqua Tonica 25cl € 4,00

Lemonsoda 25cl € 4,00

Chinotto 25cl € 4,00

Aranciata Amara 25cl € 4,00

Fanta 25cl € 4,00

Sprite 25cl € 4,00

Succo alla Pesca Pago € 4,00

Succo all'Albicocca Pago € 4,00

Succo Ace Pago € 4,00

Succo al Mirtillo Pago € 4,00

Succo alla Pera Pago	€ 4,00
Tè alla Pesca San Benedetto 25cl	€ 4,00
Tè al Limone San Benedetto 25cl	€ 4,00
Acqua Naturale Panna 50cl	€ 2,00
Acqua Frizzante San Pellegrino 50cl	€ 2,00
Red Bull 25cl	€ 5,00

Birra

Corona 33cl	€ 6,00
--------------------	--------

Vini Bianchi

Fiano Cavalier Pepe Tenuta Calavier Pepe, Campania - 13% vol	€ 22,00
Falanghina Lila Cavalier Pepe Tenuta Calavier Pepe, Campania - 13% vol	€ 20,00
Paololeo Chardonnay Salento IGT Cantina Paololeo, Puglia - 12.5% vol	€ 20,00
Lugana Cà dei Frati DOC Cà dei Frati, Lombardia - 13% vol	€ 30,00
Gewurztraminer Klaus Lentsch Klaus Lentsch, Trentino-Alto Adige - 14% vol	€ 30,00
Pinot Grigio Giusti DOC Giusti dal Col, Veneto - 13% vol	€ 20,00
Vermentino Gemelle DOCG Bonamici, Sardegna - 12.5% vol	€ 22,00
Etna Bianco Al Cantara DOC Al-Cantara, Sicilia - 12.5% vol	€ 30,00

Muller Thurgau Mori Bio € 30,00
Mori Colli Zugna, Trentino - 12.5% vol

Ribolla Gialla Cormòns € 28,00
Cormòns, Friuli - 12.5% vol

Malvasia Le Celline € 20,00
Cormòns, Friuli - 13.5% vol

Vini Rossi

Primitivo Paololeo DOP € 20,00
Cantine Paololeo, Puglia - 13.5% vol

Primitivo Paololeo DOP 37,5cl € 15,00
Cantine Paololeo, Puglia - 13.5% vol

Dolcetto d'Alba DOC Vagnona € 24,00
Montaribaldi, Piemonte - 13% vol

Chianti Classico DOCG € 24,00
Tenuta Campomaggio, Toscana - 13% vol

Langhe DOC Nebbiolo Gambarin € 30,00
Montaribaldi, Piemonte - 13.5% vol

Amarone della Valpolicella € 55,00
Monte Cillario Società Agricola, Veneto - 16% vol

Negroamaro Orfeo Paololeo € 35,00
Cantine Paololeo, Puglia - 14.5% vol

Buttafuoco Poderi Fiamberti DOC € 40,00
Poderi Fiamberti, Lombardia - 15.5% vol

Valpolicella Ripasso € 30,00
Monte Cillario Società Agricola, Veneto - 14% vol

Bolgheri Rosso DOC € 28,00
Agricole Selvi, Toscana - 14.5% vol

Cannonau Deledda DOC € 38,00
Deledda, Sardegna - 14% vol

Cannonau Montanaru DOC

Bonamici, Sardegna - 14.5% vol

€ 50,00

Bollicine

Blanc de Blanc

Vino Spumante Millesimato, Cantina Vigna Verde - 11.5% vol

€ 20,00

Valdobbiadene La Salute Zatèr

Prosecco superior Extra Dry, Cantina La Salute, Zatèr - 11%

€ 25,00

Franciacorta Ca' del Bosco

Cuvée Prestige, Franciacorta - 12.5% vol

€ 50,00

Franciacorta Moraschi DOCG

Satèn, Moraschi - 13% vol

€ 40,00

Valdobbianede Cartizze Dry DOCG

Prosecco Dry, Borgo Molino - 11.5% vol

€ 28,00

Franciacorta Berlucchi

Brut, Fratelli Berlucchi, Franciacorta - 12.5% vol

€ 45,00

Prosecco Rosalia Giusti DOC

Extra Dry, Giusti, Friuli - 11% vol

€ 25,00

Rosè

Prosecco Rosalia Giusti DOC Rosè

Extra Dry, Giusti, Friuli - 11.5% vol

€ 28,00

Paolo Leo Grecia Rose Negroamaro Salento IGT

Cantina Paololeo, Pyglia - 12.5% vol

€ 22,00