



M i N i K ə

Huitterie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd

Menù



M i N i K ə

Huitrerie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd

*“Non dimenticate mai che solo i pesci morti
nuotano con la corrente.”
(Malcolm Muggeridge)*

L'ESPERIENZA DEL NOSTRO PESCE FRESCO LE EMOZIONI DELLA NOSTRA VETRINA E DEL NOSTRO ACQUARIO

SCEGLI IL TUO MENÙ DI QUALITÀ DIRETTAMENTE CON LO CHEF

Per noi di MINIKΘ, eredi ed interpreti di quasi un secolo di storia familiare legata a doppio filo al nostro mare ed all'incancellabile identità marinara dei nostri territori, la preferenza del pesce fresco, di giornata e di stagione, quello autentico del nostro jonio, direttamente selezionato da mio padre Gianfranco all'arrivo dei pescherecci in Porto, resta sempre la migliore conferma del rapporto di fiducia e di qualità con tutti i nostri ospiti e resta il nostro più inconfondibile biglietto di presentazione.

Ecco perché prima ed a prescindere dalla eventuale lettura di questo menù standard, di cui avremmo fatto volentieri a meno ma che ci viene imposto da norme e prassi che poco hanno a che vedere sia con la nostra concezione della genuinità e della eco-sostenibilità, sia con l'educazione e la sovranità alimentare e con l'economia circolare, sia soprattutto con le vere tradizioni enogastronomiche della nostra gente e della nostra penisola, **ti suggeriamo vivamente di dare un'occhiata alla nostra vetrina di esposizione (ed al nostro acquario)**, puntualmente composta sulla base della proposta quotidiana della nostra storica **Pescheria con Cottura in Via Ludovico Adimari a Rossano Scalo**.

Perché è lì che troverai la bellezza, i colori e la freschezza del nostro pesce, arrivato da qualche ora direttamente dai porti, dalle marinerie e dai mercati ittici di **Schiavonea** (la più grande flotta regionale e tra le più grandi del Sud Italia), ma anche da **Cariati** o da **Cirò Marina**.

Perché è sempre lì, nella nostra vetrina di esposizione del pescato del giorno, che troverai anche il cosiddetto pesce povero, in realtà quel pesce azzurro così pregiato e ricco di proprietà e qualità, che difficilmente troverai nei menù classici della ristorazione regionale e che noi di MINIKΘ ti presenteremo in una vera e propria esperienza gastronomica, che non dimenticherai.

Ecco perché, in aggiunta ed in parallelo ai prezzi esposti per tutti i piatti standard di questo menu, alcuni dei quali composti anche con indicati prodotti congelati o con pesce di allevamento o di altri mari e di altri emisferi, **abbiamo pensato ad un menù sempre di alta qualità ma convenzionale e che risponde ad esigenze e gusti diversi**.

Per tutte le altre proposte gastronomiche che non potrai trovare riportate qui perché privilegiano **la stagionalità del pescato del giorno** esposto in vetrina, quello cioè direttamente scelto da te o propositoti da noi, vi sarà una quotazione ad hoc, direttamente al tavolo, che terrà ovviamente conto del peso, della maggiore o minore rarità della specie, della tipologia di pesca e della provenienza.

**GRAZIE PER LA TUA FIDUCIA E PREFERENZA.
EVVIVA IL PESCE FRESCO DEI NOSTRI MARI**

Gennarino Scorza

**IN QUESTO PERIODO (MAGGIO – SETTEMBRE)
NELLA NOSTRA VETRINA PUOI TROVARE**

MERLUZZI DI CONZO

SCAMPI E GAMBERI (ROSSI, VIOLA E ROSA)

SURICI (PESCE PETTINE)

MOSCARDINI (ALLIEVI)

SPIGOLE E ORATE (NON DI ALLEVAMENTO)

PESCE SPADA

PESCATRICI

TONNI A PINNA GIALLA

RICCIOLE

GALLINELLA

CERNIE ROMBI E SCORFANI (RARI)

ARAGOSTA*

**in acquario*

LE NOSTRE INTRODUZIONI*

OSTRICHE A SCELTA 2.50/7.00 a pezzo
**in base alla tipologia/provenienza francese/in acquario*

ESPERIENZA MINIKΘ

8 PORTATE CALDE E FREDDE 20.00

4 PORTATE CALDE E FREDDE 12.00

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE ALLEVATO 13.00
con evo, pepe nero, sale, granella di pistacchio, succo di limone

TARTARE DI GAMBERO ROSSO (o viola a richiesta) 15.00/20.00
con evo, pepe nero, sale, stracciatella, mollica di pane tostato, succo di limone

PEPATA DI COZZE 10.00
con evo, pepe nero, sale, aglio, prezzemolo, vino bianco
**cozze di provenienza tarantina o sarda/in acquario*

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE 15.00
con evo, pepe nero, sale, aglio, datterino, prezzemolo, vino bianco
**vongole di provenienza extra regionale/in acquario*

COCKTAIL DI GAMBERI TROPICALI 10.00
con maionese, ketchup, insalata verde, tabasco
**gamberi congelati di importazione*

GAMBERI ALLA CATALANA 12.00/18.00
con cipolla rossa di Tropea, succo di limone, datterino giallo e rosso, sale, prezzemolo
**gamberi congelati di importazione*

L'ESPERIENZA DEL CRUDO/500gr 22.00
con molluschi e crostacei in base alla disponibilità del giorno
**oltre 500gr/selezione e quotazione a parte*

INSALATA DI MARE 15.00
polpo, seppia, sedano, pepe nero, evo, sale, succo di limone, aceto, vino, prezzemolo

**(Ogni proposta può essere sostituita con soli prodotti freschi di giornata/con quotazione a parte)*

LA NOSTRA PASTA E PESCE*

LINGUINE ALLO SCOGLIO 14.00

calamari, cozze, vongole, pannocchie, gamberi rosa, datterino, evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco

**vongole e cozze di provenienza extra regionale | * calamari potrebbero essere congelati*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 15.00

con evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco

**vongole di provenienza extra regionale/in acquario*

LINGUINE ALL'ASTICE (min. 2 persone) 22.00

con datterino, evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, vino bianco

**astice vivo di importazione nordamericana/in acquario | *se disponibile, astice locale/quotazione a parte/in acquario*

SPAGHETTONI AL NERO FRESCO DI SEPIA 15.00

con seppia, pomodorino, finocchio selvatico, evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco

PACCHERI GENNARINO 15.00

datterino giallo, gambero rosso o viola (a richiesta), evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco, cipolla, granella di pistacchio

SPAGHETTI ALLE ALICI NOSTRANE 10.00

con datterino, evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco, mollica di pane tostato

TAGLIOLINO NERO AL GAMBERO ROSSO (o viola a richiesta) 15.00

con gamberi crudi e cotti, evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, vino bianco, stracciatella

TORTELLO RIPIENO DI PATATA CON RAGÙ DI PESCE 15.00

con pescato del giorno, passata di pomodoro, evo, sale, pepe, cipolla, prezzemolo, aglio, vino bianco

**(Ogni proposta può essere sostituita con soli prodotti freschi di giornata/con quotazione a parte)*

IL PESCE EXTRA VETRINA*

GRIGLIATA MISTA _____ **20.00**

con evo, pepe nero, sale, granella di pistacchio, succo di limone

**seppia congelata di provenienza nordafricana | *gamberi viola di Cariatì (se disponibili)*

TAGLIATA DI TONNO ROSSO _____ **15.00**

tonno panato, pane grattugiato, evo, sale, prezzemolo, vino bianco, rucola, datterino, grana, salsa di aceto balsamico

SPADA AI FUNGHI PORCINI _____ **16.00**

pesce spada, funghi porcini calabresi, evo, sale, prezzemolo, pepe, farina 00, aglio, panna

ALICI LOCALI SCATTIATE _____ **10.00**

con evo, sale, pepe rosso, aglio, prezzemolo, aceto di vino bianco

POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE _____ **16.00**

con patate silane, evo, sale, prezzemolo, pepe

**polpo potrebbe essere congelato*

ASTICE ALLA CATALANA _____ **8.00/etto**

con datterino giallo, cipolla rossa di Tropea, succo di limone, pepe, sale, prezzemolo

**astice vivo di importazione nordamericana/in acquario | *se disponibile, astice locale/quotazione a parte/in acquario*

SPIGOLA O ORATA AL SALE _____ **14.00**

con evo, sale, prezzemolo

**spigole/orate di allevamento/500 gr | *se disponibile non di allevamento/quotazione a parte/in vetrina*

**(Ogni proposta può essere sostituita con soli prodotti freschi di giornata/con quotazione a parte)*

LE NOSTRE ESPERIENZE DI FRITTURA*

ŠABAKEHDD*	14.00
Frittura di paranza del giorno	
<i>*solo pesce azzurro povero dello joniolin vetrina</i>	
CALAMARI VERACI*	20.00
CALAMARI*	16.00
CALAMARI E GAMBERI*	16.00
PATATINE*	4.00
<i>*prodotti congelati</i>	

LE NOSTRE VERDURE ED INSALATE

VERDURE DI STAGIONE	4.00
INSALATA ROSSANESE	4.00
Pomodori, cipolla rossa di Tropea, origano, evo	
<i>*peperoncino fresco a scelta</i>	
PATATE SILANE AL FORNO	4.00
INSALATA VERDE	4.00

FRUTTA E DESSERT*

FRUTTA DI STAGIONE	3.00
DELIZIA AL LIMONE	7.00
SORBETTO DI PRODUZIONE ARTIGIANALE	3.50
CREMA DI CAFFÈ DI PRODUZIONE ARTIGIANALE	2.50
PROFITTEROL AI FRUTTI DI BOSCO	6.00
PROFITTEROL ALLA NOCCIOLA	6.00
PROFITTEROL AL PISTACCHIO	6.00

**Dolci di produzione artigianale | Pasticceria Messinese – Via Nazionale 126 Rossano Scalo)*

BIRRE

HEINEKEN 33 cl	3.00
HEINEKEN 66 cl	4.50
ICHNUSA 33 cl	3.50
PAULANER 50 cl	5.00

COPERTO, AMARI e ALTRE BEVANDE

ACQUA	2.50
COCA COLA DA 1l	4.50
COCA COLA DA 33 cl	3.00
FANTA DA 33 cl	3.00
SPRITE DA 33 cl	3.00
AMARI	3.00
COPERTO	2.50

ELENCO ALLERGENI

1- **CERIALI** contiene glutine, come grano, segale, orzo, avena, farro, kumut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.

2- **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.

3- **UOVA** e prodotti a base di uova.

4- **PESCE** e prodotti a base di pesce.

5- **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.

6- **SOIA** e prodotti a base di soia.

7- **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8- **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

9- **SEDANO** e prodotti a base di sedano.

10- **SENAPE** e prodotti a base di senape.

11- **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.

12- **ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.

13- **LUPINI** e prodotti a base di lupini.

14- **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

**RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA
DI FAR SEMPRE PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE
PER VENIRE INCONTRO ALLE VOSTRE ESIGENZE.**



M i N i K Ə

Huitserie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd

