

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/01/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/the-squid>

Fish Burgers

Alici Burger	€ 12,00
Alici alla milanese, cipolla di tropea caramellata, maionese all'aneto e lime, pane bun artigianale servito con patate fritte dippers e salsa squid	
Mackerel Burger	€ 12,00
Filetto di sgombro alla piastra, julienne di cipolla di Tropea caramellata, ricotta, salsa al rafano con pane artigianale fresco, servito con patate dippers	
Prawns Burger	€ 17,00
Gamberi in tempura, burrata pugliese affumicata, pomodorini caramellati, lattuga, maionese al basilico, servito con pane artigianale fresco e patate dippers	
Salmon Burger	€ 14,00
Trancio di salmone norvegese al forno, scamorza affumicata, pomodorini confit*, lattuga, salsa guacamole, servito con pane bun artigianale al Kamut e patate fritte dippers con salsa squid	
Salmon tartare burger	€ 17,00
100g di tartare di salmone scozzese, fiordilatte pugliese, zucchine croccanti, lattuga, pomodoro confit*, mandorle tostate, salsa al basilico servito con pane al Kamut artigianale e patate dippers.	
Spada burger	€ 18,00
Trancio di pesce spada siciliano alla piastra, cipolla di Tropea croccante, maionese aromatizzata con lime ed aneto, servito con pane artigianale fresco e patate dippers	
The Squid Burger	€ 19,50
Calamaro nostrano scottato in piastra, broccolo* saltato in padella con cubetti di soppressa veneta, primo sale pugliese, pesto al pomodoro secco, servito con pane al nero di seppia artigianale e patate fritte con salsa squid	
Tuna tartare burger	€ 17,00
tartare di tonno del Mediterraneo, bufala pugliese, capperi, pomodoro, ,lattuga, olio E.V.O., maionese al basilico, servito con pane al Kamut artigianale e patate fritte	

Tortillas di Pesce

Tacos di mazzancolle	€ 14,00
Mazzancolle alla piastra, scamorza affumicata, radicchio rosso di Chioggia, zucca al forno servito con patate dippers	

Tacos di merluzzo

€ 11,00

Tortilla di merluzzo croccante, verdure di stagione grigliate al forno, salsa bernese, servito con patate fritte

Club Sandwich

Burger Vegani/Vegetariani

Burger Vegetariano

€ 11,50

Burrata pugliese, olive taggiasche, pesto al pomodoro secco, lattuga, basilico fresco, origano, con pane artigianale fresco, servito con patate dippers

Cecino Burger

€ 11,50

Burger a base di ceci, con verdure di stagione al forno e salsa vegana al curry, servito con pane al Kamut e patate dippers.

Hamburger di carne

Bacon cheeseburger di manzo

€ 11,50

150gr di sorana veneta, cheddar, bacon dolce croccante, lattuga, pomodoro, salsa BBQ, servito su pane bun artigianale con patate fritte dippers e salsa The Squid

Cheeseburger di Pollo

€ 10,50

Cotoletta di pollo alla milanese, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese, servito con pane artigianale fresco e patate dippers

Fritto di Pesce

Fish and Chips

€ 14,00

Filetti croccanti di merluzzo COD del Mar Baltico serviti con patate fritte e salsa bernese

Salmone croccante

€ 14,00

Trancio di salmone croccante, servito con filangé di finocchio, misticanza, pomodorini confit, cubetti di carote su crema al curry e patate fritte

Specialità tradizionali

Frittura mista di pesce

€ 18,00

Grande classico della tradizione veneziana: gran fritto misto di calamari, sarde, acquadelle, gamberetti servito con verdure e polenta croccanti

Frittura The Squid € 20,00
Grande classico della tradizione lagunare veneta: gran fritto di calamari servito con verdure e polenta croccanti

Sarde in saor € 11,50
Specialità della tradizione veneziana fatta in casa: sarde fresche fritte in "saor" con cipolla, uvetta e pinoli servite con polenta croccante

Piatti Unici

Trilogia € 17,00
Tris di piovra, seppia e mazzancolle al vapore, servite con misticanza, pomodorini ciliegini, filangè di finocchio, julienne di carote, patata rossa bollita e ripassata in forno con crostini.

Insalate Fresche

Insalata di gambero € 14,00
Gambero cotto a bassa temperatura, radicchio, misticanza, pomodorini, julienne di carote, filangè di finocchio, cubetti di mango, ananas fresco, arancia, gocce di yogurt magro servita con crostini di pane artigianale

Insalata di piovra € 18,00
Piovra cotta a bassa temperatura, filangè di sedano, olive taggiasche, stracciatella di bufala pugliese, mix di semi biologici, misticanza, rucolina di campo, pesca*, fragole italiane, crostini di pane artigianale

Insalata di salmone fresco € 12,00
Salmone cotto a bassa temperatura, radicchio, misticanza, rucola, pomodorini, julienne carote, filangè di finocchio, cubetti di mango, ananas fresco, arancia, salsa guacamole e crostini di pane

Insalata di tonno fresco € 12,00
Tonno cotto a bassa temperatura, servito con coulis di pomodoro, radicchio, misticanza, rucola, pomodorini, julienne di carote, filangè di finocchio, cubetti di mango, ananas fresco, arancia e crostini di pane

Crudità

Tartare di Pesce Spada € 19,00
150g di tartare di pesce spada siciliano servita con olive taggiasche, pomodori disidratati, crema di buratta pugliese e crostini caldi

Tartare di salmone € 18,00
150gr di salmone fresco scozzese, con zeste di agrumi e sesamo nero servito con crostini di pane artigianale

Tartare di tonno € 18,00
150 gr. di tonno del Mediterraneo, servita con mango, sesamo e crostini di pane artigianale

Appetizers

Code di mazzancolle € 10,00
Code di mazzancolle croccanti servite con polenta e patate fritte dippers

Patate fritte € 5,50
patate fritte con la buccia

Tris di tartarine € 13,50
Tris di mini tartare di salmone, tonno del Mediterraneo, pesce spada, condite con olio EVO, pepe, sale, servite con crostini di pane artigianale

Vini Bianchi

Chardonnay 75 cl € 23,00
Chardonnay I.G.P. della cantina Puiatti

Gewürztraminer 75 cl € 24,00
Gewürztraminer D.O.C. della cantina Villa Vescovile

Lugana 75 cl € 18,00
Lugana D.O.C della cantina Costaripa

Pinot Grigio 75 cl € 23,00
Pinot grigio I.G.P. della cantina Puiatti

Ribolla Gialla 75 cl € 18,00
Ribolla gialla I.G.T. delle Venezie della cantina Casali Maniago Attimis

Soave 75 cl € 18,00
Soave D.O.C. della cantina Bertani Sereole

Vini con Bollicine

Franciacorta 75 cl € 32,00
Franciacorta brut millesimato D.O.C.G. della cantina Villa

Moscato Dolce dei Colli Euganei 75cl € 17,00

Prosecco 75 cl € 19,00
Prosecco extra dry D.O.C della cantina Sommacal

Vini Rossi

Rosso riserva dei Colli Euganei 75 cl € 21,00
Rosso riserva Notte di Galileo D.O.C. della cantina Colli Euganei

Valpolicella Classico Superiore 75 cl € 24,00
Valpolicella Classico Superiore D.O.C. della cantina Zenato

Birre in bottiglia

Birrificio della Granda Abbaziale Amber Ale 33cl € 5,50
Birra Belgian Amber Ale, ambrata, ricca di malto e caratterizzata da un corpo pieno. Complessa ed appagante ma mai difficile da bere. Alc 6,5 % vol

Birrificio della Granda Abbaziale Amber Ale 75cl € 12,50
Birra Belgian Amber Ale, ambrata, ricca di malto e caratterizzata da un corpo pieno. Complessa ed appagante ma mai difficile da bere. Alc 6,5 % vol

Birrificio della Granda Blackhopsun Black IPA 33cl € 5,50
Black IPA dalla grande complessità aromatica data dal contrasto tra le note maltate di una stout e il fruttato di una IPA Alc 7.0% vol

Birrificio della Granda Essenziale Pale Ale 33cl € 5,50
Birra American Pale Ale bionda, leggera ma dal profumo intenso, caratterizzata da una luppolatura elegante ed incisiva. Alc 4,7% vol

Birrificio della Granda Johnny Fog Barley Wine 33cl € 6,50
Birra da Meditazione invecchiata in botti di barolo Il più sontuoso degli stili birrai si concede una lunga maturazione in botti di barolo. Il profumo è potente e senza compromessi e prepara al gusto pieno, appagante e complesso. Alc 12.5% vol

Birrificio della Granda LIPS Italian Gose 33cl € 5,50
La sua sapidità, data dall'utilizzo del sale, si unisce al profumo agrumato e ad una nota leggermente acidula. Il risultato è un carattere fruttato e rinfrescante. Alc 4.3% Vol

Birrificio della Granda Missis IPA 33cl € 5,50
Birra India Pale Ale, ispirata alle birre che l'impero britannico esportava dalle sue colonie. Ambrata e generosamente luppolata. Alc 5,5% vol

Birrificio della Granda Missis IPA 75 cl € 12,50
India Pale Ale Ispirata alle birre che l'impero britannico esportava alle sue colonie. Ambrata e generosamente luppolata. Alc 5,5% Vol

Birrificio della Granda Passionale Blanche 33cl

€ 5,50

Birra bianca dal delicato aroma floreale con sentori di miele e spezie. L'utilizzo della segale rende questa birra piacevolmente beverina. Alc 4,7% vol

Birrificio della Granda Passionale Blanche 75cl

€ 12,50

Birra bianca dal delicato aroma floreale con sentori di miele e spezie. L'utilizzo della segale rende questa birra piacevolmente beverina. Alc 4,7% vol

Birrificio della Granda Sirena White IPA 33cl

€ 5,50

White India Pale Ale, brassata con frumento come una Witbier con la luppolatura di una IPA dal gusto secco e dissetante. Alc 6,5% vol

Birrificio della Granda Spirituale Strong Ale 33cl

€ 5,50

Birra Belgian Strong Ale, ispirata alle triple belghe, con qualche libertà stilistica dal profumo fruttato. Alc 8,0% vol

Birrificio della Granda Xtra-IPA 33cl

€ 5,50

India Pale Ale Un'esplosione di profumo per questa birra veramente speciale: tutto il luppolo che potete desiderare! Alc 7,0% Vol

Birrificio della Granda Xtra-IPA 75 cl

€ 12,50

India Pale Ale Un'esplosione di profumo per questa birra veramente speciale: tutto il luppolo che potete desiderare! Alc. 7,0% Vol

Bibite analcoliche

Acqua Frizzante - 50cl

€ 2,00

Acqua Naturale - 50cl

€ 2,00

Coca Cola - 33cl

€ 3,00

Coca Cola Zero - 33cl

€ 3,00

Fanta - 33cl

€ 3,00

Posate

€ 0,50

The freddo limone

€ 3,00