

# CRUDO DI MARE

## PIATTO CRUDO DI MARE\*\* 20

- Noci 2pz
- Cozze pelose 2pz
- Ostrica francese 1pz
- Gambero rosso 1pz
- Scampo 1pz
- Tagliatelle 100gr



SCAMPI\*\* 🦞 al pz 4

OSTRICA 🐚 al pz 4



VIOLETTA\*\* 🦞 al pz 4

NOCI 🐚 al pz 2

COZZE PELOSE 🐚 al pz 1

TAGLIATELLA\*\* 🐟 all'etto 4

RICCI del Mediterraneo 🐚 al pz 2

RICCI Galizia 🐚 al pz 4

POLPI\*\* 🐟 all'etto 7

ALLIEVI\*\* 🐟 all'etto 6

SFILETTATO PESCATO all'etto 6  
del giorno 🐟

## TARTARE

(si possono richiedere anche naturali)

TONNO ROSSO 🐟 🥛 🍷 15

ketchup di datterino giallo, crema di bufala affumicata e pistacchio



SALMONE 🐟 🍷 15

mandorle tostate al miele e crema di avocado

FASSONA 🐟 🥛 🌾 15

uovo alla Cracco, occhio di bue, capperi, fiori vinagret alla senape



\*\*Il doppio asterisco indica un prodotto che è stato abbattuto e congelato a - 20°C (trattamento di bonifica sanitaria preventiva come previsto dal Reg. CE 853/04)

# ANTIPASTI

DELLA CASA (min. x2) a persona **13**  
6 portate

- Baccalà in tempura su crema di ceci 🌾 🍷 🐟 🐚
- Insalata di mare 🐚 🐟 🐚 🐚
- Flan di zucca, guanciale e fonduta di parmigiano 🍷 🐚
- Impepata di cozze 🐚
- Capocollo e burratine 🍷
- Polpette 🌾 🍷 🐚



BACCALÀ 🌾 🍷 🐟 🐚 **10**  
in tempura su crema di ceci

IMPEPATA DI COZZE 🐚 **10**



INSALATA DI MARE 🐚 🐟 🐚 🐚 **12**

POLPETTE 🌾 🍷 🐚 **7**  
rucola, pomodorino e glassa di aceto balsamico

FLAN DI ZUCCA 🍷 🐚 **7**  
guanciale e fonduta di Parmigiano

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTE

### TRIS DI BRUSCHETTE 9

- Pomodoro e rucola 2pz 🌿
- Salmone e philadelphia 2pz 🌿 📦 🐟
- Capocollo, stracciatella e pomodoro secco 2pz 🌿 📦



### BRUSCHETTE 🌿 📦 🐟 12

Bufala, alici del Mar  
Cantabrico, basilico 3pz



## TAGLIERI

### SALUMI ITALIANI 10

selezionati 5 referenze

### FORMAGGI E LATTICINI 📦 10

selezionati 5 referenze

### MOZZARELLA fiordilatte e 📦 10

### PROSCIUTTO crudo di Parma

### CARNE SALATA 📦 10

di black Angus, rucola, pomodorini e grana

### BURRATA E CAPOCOLLO 📦 10

di Martina Franca





# PRIMI

**GNOCCHETTO**       **15**

ai frutti di mare



**SAN GIUANNID DI MARE**   **18**

mezzi rigatoni con pomodorino, basilico, capperi, alici, tartare di tonno e crumble di pane di Altamura



**ORECCHIETTE**    **15**

di grano arso con crema di rape, vongole veraci, bottarga e grattugiata di lime

**PACCHERO**      **18**

crema di pistacchio, stracciatella, tartare di gambero rosso agli agrumi e bisque di crostacei

**RISOTTO**    **min. x2 18**

ai frutti di mare



**SPAGHETTO**   **18**

aglio, olio e peperoncino con tartare di scampo e soffritto di pangrattato

**CALAMARATA**     **15**

con funghi cardoncelli, calamari, scampi, doppio pomodorino e granella di pistacchio

**ORECCHIETTE**    **13**

con braciola podolica e crema cacio e pepe



**RISOTTO**  **min. x2 15**


crema di zucca e sbriciolata a punta di coltello sfumato al vino e cardoncello arrosto

**PACCHERI**    **10**

con salsiccia a punta di coltello, funghi cardoncelli e rucola fresca

**ORECCHIETTE**     **11**

con datterino giallo, stracciatella e pistacchio

**ASSASSINA**  **11**

pomodoro e spaghetti bruciati

con aggiunta di burrata o stracciatella  **2**



**CARBONARA**    **11**

mezzo rigatone, uova, formaggio pecorino, guanciale



# SECONDI

**COTOLETTA DI CARNE** 🌿 12  
con contorno di patate o insalata

**ARROSTO MISTO** 15  
con zampina, capocollo di maiale, costoletta di agnello con patate o insalata



**SCALOPPINE** 🌿 10  
di pollo al limone

**BISTECCHIE IRLANDESI** al kg 40  
(chiedere disponibilità di altri tagli di carne)



**STRACCETTI DI MANZO** 🌿 15  
con salsa a scelta:  
• pepe verde  
• crema di pistacchio 🍷  
• vino rosso

**COTOLETTA FRITTA** 🌿 10  
con contorno di patate o insalata



**FRITTURA DI PESCE** 🌿 🐟 🍷 15  
calamari, gamberi, paranza



**ORATA AL SALE** 🐟 l'etto 4

**SPIGOLA AL FORNO** 🐟 🌿 l'etto 4  
con olive patate e pangrattato

**PESCATO DEL GIORNO** 🐟 l'etto 6

**GAMBERONI ARROSTO** 🍷 15  
con bacon affumicato

**POLPO FRITTO** 🐟 🌿 15  
su crema di ceci



**POLPO ARROSTO** 🐟 15

**ZUPPA DI PESCE** 🌿 🐟 🍷 🍪 l'etto 6  
con crostini di pane



**ARROSTO DI PESCE** 🐟 🍷 20  
seppia, polpo, gamberoni



## CONTORNI

INSALATA MISTA	5	PATATE AL FORNO	5
VERDURE GRIGLIATE	5	PATATE FRITTE	5

## INSALATE

### CAESAR SALAD 🥗🐟🌿🥛 12

Insalata verde, rucola, radicchio, uovo sodo, acciughe, nuggets, scaglie di Parmigiano e cesar

### POLLO 🌿 10

Insalata verde, pollo alla piastra, pomodori, misticanza, mais, bacon croccante, crostini

### TONNO 🐟🥛 10

Insalata verde, tonno, pomodoro, mozzarella, mais, olive nere

### SALMONE 🐟🥰 10

Insalata verde, valeriana, salmone affumicato, mandorle e mango

### BARESE 🥛 10

Insalata verde, rucola, crudo alla barese, mozzarella, melone di pane



# PIZZE

Scegli il tuo impasto: **BARESE, NAPOLETANO, NERO DI SEPPIA**  
*Chiedere se disponibili altri impasti*

Ogni aggiunta: **+2€**

Mozzarella senza lattosio: **+1€**

## ROSSE

### MARGHERITA **6**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, basilico

### WURSTEL **7**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, würstel

### CALABRESE **8**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, salame piccante

### NORCIA **8**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia

### CRUDAIOLA **8**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini, ricotta dura

### TONNO E CIPOLLA **8**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla

### BOSCAIOLA **10**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, salsiccia di Norcia, rucola, funghi, grana

### CAPRICCIOSA **10**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, cotto, funghi, carciofi, würstel

### BUFALINA **8**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini

### VALTELLINA **10**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, carpaccio di manzo, rucola, grana e olio al limone

### MARTINA **10**

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, capocollo, stracciatella, pistacchio



## BIANCHE

### MEDITERRANEA **8,5**

mozzarella fiordilatte, rape, salsiccia di Norcia

### QUATTRO FORMAGGI **7,5**

mozzarella fiordilatte, gorgonzola, scamorza, ricotta dura, grana

### ORTOLANA **7,5**

mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane, funghi, pangrattato

### GOURMET **12**

mozzarella fiordilatte, marmellata di pere, capocollo, pecorino stagionato

### DELIZIOSA **9**

bufala, mortadella, stracciatella, crema di pistacchio

### AFFUMICATA **10**

mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, rucola, philadelphia

### TIROLESE **9**

bianca, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, funghi champignon, speck

## SPECIAL

### POLPO

12

impasto nero di seppia, bufala in uscita, polpo, datterino giallo, pistacchio



### TARTARE DI TONNO 15

impasto al nero di seppia, tartare di tonno, ketchup al datterino giallo, granella di pistacchio, stracciatella in uscita

### TARTARE DI SALMONE 15

impasto nero di seppia, tartare di salmone, mandorle a fette tostate al miele, burrata

### SAPORITA

10

mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, basilico, salsiccia a punta di coltello



### ALTERNO

12

ciccio rosso, bufala, acciughe Cantabrico, pomodoro confit, basilico, pere

### FRUTTI DI MARE\*

15

base rossa, frutti di mare, prezzemolo, olio all'aglio

### BRACIOLA

10

pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, braciola, crema cacio e pepe



### CARBONARA

10

base bianca, mozzarella fiordilatte, guanciale, uova, grana

### SFIZIOSA

9

pomodori confit, basilico, fiori di zucca, bufala in uscita

### APPETITOSA

10

base bianca, datterino giallo, zucchina frita, prosciutto crudo di Parma, basilico

### DELICATA


10

mozzarella fiordilatte, pesto di basilico, stracciatella, basilico, pomodori secchi



## FRUTTA E DOLCI

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 6

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO   6

TIRAMISÙ   5




SORBETTO 4  
senza glutine, senza lattosio

SORBETTO AL FICO D'INDIA 4

CANNOLO SCOMPOSTO    7  
con granella di pistacchio e gocce di cioccolato



PANNA COTTA  5

- cioccolato
- frutti di bosco
- pistacchio 
- caramello



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO   7  
senza glutine



CHEESECAKE   5

FRUTTA DI STAGIONE 8



TETTA DELLA MONACA   5  
in base a disponibilità

FRAGOLE E PANNA  5  
in base a disponibilità

PASTIERA DI RICOTTA   6  
in base a disponibilità

# MENU

## APERITIVO

10€ a persona

- Paninetto colorato ripieno\* 🌾 🍷
- Panzerottino\* 🍷
- Sfera polpo e patate\*
- Cestino verdure in pastella\*
- Cornetto salato ai multicerali con salmone\* 🌾
- Finger food con crema di avocado, riso venere, mais, zucchine e carota
- Gambero in tempura di panco e salsa agrodolce\* 🍷
- Muffin\*
- Taralli, olive e arachidi

Allergeni presenti nell'aperitivo:



## BEVANDE

---

ACQUA*	2,5
COCA COLA	2,5
COCA COLA ZERO	2,5
FANTA	2,5
SPRITE	2,5
CEDRATA	3
SUCCO DI FRUTTA	3
REDBULL	4
LEMONSODA	3
GINGER ALE	3
GINGER BEER	3
THÈ LIMONE	2,5
THÈ PESCA	2,5
CAFFÈ	1,5
CAPPUCCINO	2,5

## DRINK

---

SPRITZ	6
--------	---



Richiedi il tuo DRINK PREFERITO  
al nostro personale

## BIRRE ALLA SPINA

---

TENNENT'S	20cl 3,5	40cl 6
STELLA ARTOIS	20cl 3	40cl 5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

---

BUD	3,5
BECK'S	3
FRANZISKANER	5
HOEGAARDEN	4
LEFFE ROSSA	4
CORONA	4

## AMARI

---

AMARO MONTENEGRO	5
AMARO DEL CAPO	5
AMARO LUCANO	5
JAGERMEISTER	5
JEFFERSON	7
PADRE PEPPE	5
BRAULIO	5
FERNET BRANCA	5
LIMONCELLO	5
GRAPPA	6
LIQUORE FICO	6
COPERTO	2

\*acqua potabile trattata e gassata



# VINI

## BOLLICINE



Ruinart  
CHAMPAGNE  
BRUT BRANC  
DE BLANCS

100



Ruinart  
CHAMPAGNE  
ROSE

130



Casa Gheller  
PROSECCO  
MILLESIMATO  
2021

30



Ca' del Bosco  
FRANCIACORTA  
BRUT CUVÉE  
PRESTIGE

0,75cl 65  
150cl 130



Ca' del Bosco  
FRANCIACORTA  
CUVÉE  
PRESTIGE ROSÉ

0,75cl 80  
150cl 150



Bellavista  
FRANCIACORTA  
CUVÉE ALMA  
BRUT

60



Bellavista  
FRANCIACORTA  
CUVÉE ALMA  
ROSÉ

80



Veuve Clicquot  
CHAMPAGNE  
BRUT CUVÉE

100



Moet & Chandon  
CHAMPAGNE  
BRUT  
IMPERIAL

100



Dom Perignon  
CHAMPAGNE  
BRUT VINTAGE

350



Dom Perignon  
CHAMPAGNE  
ROSÉ BRUT  
VINTAGE

600



D'Aarapri  
RISERVA NOBILE  
METODO  
CLASSICO BRUT

35



D'Aarapri  
METODO  
CLASSICO BRUT  
ROSÉ

45



Perrier-Jouet  
BELLE  
EPOQUE

250



Perrier-Jouet  
BELLE  
EPOQUE ROSÉ

370



Krug  
CHAMPAGNE  
GRANDE  
CUVÉE

350



Krug  
CHAMPAGNE  
GRANDE  
CUVÉE ROSÉ

550

# ROSSI

---



Paololeo  
PRIMITIVO

15



Paololeo  
NEGROAMARO

15



Tenuta Rubino  
OLTREMÉ  
SUSUMANIELLO

30



Varvaglione  
12,5 PRIMITIVO

20



Varvaglione  
12,5  
NEGROAMARO

22



Cantine del notaio  
AGLIANICO DEL  
VULTURE

22



L'Archetipo  
MISTICO

30



Rivera  
IL FALCONE

35



Gianfranco Fino  
NEGROAMARO

80



San Marzano  
SESSANT'ANNI

70

# BIANCHI

---



Paololeo  
CHARDONNAY

15



Varvaglione  
12,5 MALVASIA

18



Varvaglione  
MOY  
CHARDONNAY

18



Angiuli Donato  
VERDECA  
ADELPHOS

20



Paololeo  
FIANO  
CALALUNA

22



Paololeo  
BATTIGIA  
CHARDONNAY

22



Riviera  
PRELUDIO N.1  
CHARDONNAY

25



Riviera  
TERRA AL  
MONTE  
SAUVIGNON

25



Bolzano  
GEWURZTRAMINER  
BOZEN

30



Bolzano  
PINOT GRIGIO  
BOZEN

30



## ROSATI

---



Paololeo  
PRIMITIVO  
ROSATO

15



Rivera  
PUNGIROSA

20



Angiuli Donato  
ADELPHOS

20



Tormaresca  
CALAFURIA

30



San Marzano  
TRAMARI

23



Paololeo  
SUSUMANIELLO  
ROSÉ

25



Leone De Castris  
FIVE ROSES 50°  
ANNIVERSARIO

22



Chiaromonte  
KIMIA ROSATO  
SUSUMANIELLO

30

## DOLCI

---



Rivera  
TUFARA  
MOSCATO DI  
TRANI

30



Varvaglione  
CHICCA

30



Cantine  
D'Alessandro  
ARDENTE

30



Rivera  
PUER APULIAE

35

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che il simbolo indicato accanto a ogni portata indicano gli allergeni contenuti in essa. Si veda l'elenco sottostante, in cui a ogni allergene corrisponde un numero.

**I prodotti con l'asterisco (\*) potrebbero essere surgelati.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del REG. UE N.1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

1		<b>CEREALI</b> contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei
3		<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova
4		<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi
6		<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia
7		<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
9		<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano
10		<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape
11		<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di semi di sesamo
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>
13		<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi