

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

BISTECHE 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 fritta, 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 naturale e frizzante*	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



Moët & 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		CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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 e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
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 SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂
13		LUPINI e prodotti a base di lupini
14		MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi